

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 22

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
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>

PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 2 · 31. Mai 2012

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

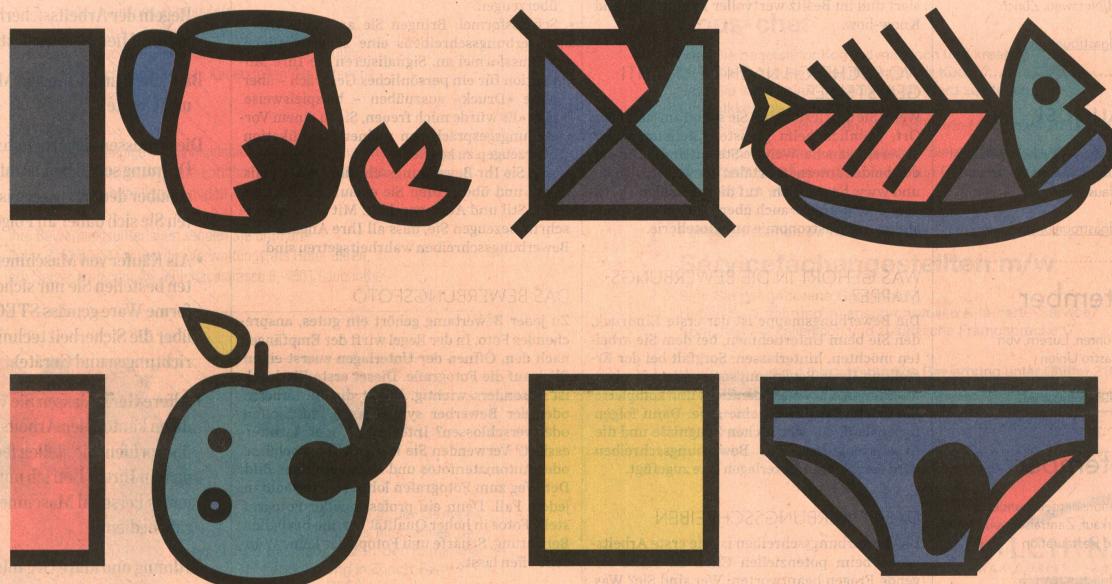
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



MITARBEITERBEFRAGUNGEN VOM PFlichtprojekt zum Wunschprojekt

Möchte man begeisterte Gäste, sollte man erst den Blick nach «innen» richten und seine Mitarbeitenden befragen. Mitarbeiterbefragungen sind ein wichtiges Instrument für die Personalentwicklung, aber auch ein Gestaltungselement der lernenden Organisation. Die wesentlichen Fragen vor diesem Hintergrund lauten: Wie weit gelingt es, mit dem Instrument so nahe an die wesentlichen Themen des Unternehmens heranzukommen, dass die in ihnen arbeitenden Menschen berührt und involviert werden? Wie weit gelingt es, konkrete Ergebnisse zu erzielen, dass diese einstellungs- und handlungsrelevant werden und von den Abteilungen bis zur Unternehmensleitung präzise Massnahmen möglich sind? Kann man einen Umsetzungsprozess managen, der den Notwendigkeiten des Unternehmens Rechnung trägt und die Erwartungen der Mitarbeitenden nicht enttäuscht?

Organisationsdiagnostik statt «Wohlfühlbefragung»

Sich als Mitarbeitender im Unternehmen wohl zu fühlen ist zweifelsohne wichtig. Eine gut konzipierte Mitarbeiterbefragung geht aber über diesen Bereich hinaus und nutzt das Wissen der Menschen, um an die Stärken und Schwächen des Unter-

nehmens heranzukommen. Dazu braucht es ein ganzheitliches Organisationsmodell im Hintergrund. Dieses Modell bildet Organisationen in ihrer geistig-kulturellen Dimension (Identität, Werte, Ziele und Strategien), sozialen Dimension (Struktur, Klima, Führung ...) und technisch-instrumentellen Dimension (Prozesse, physische Mittel) ab.

Konzentration auf Prioritäten

Eine Mitarbeiterbefragung soll auch dazu dienen, Grundlagen für die Fixierung von Prioritäten zu erlangen. Stärken und Schwächen zählen nur dann, wenn es sich um wirklich wichtige Bereiche handelt. Deshalb stellt die Wichtigkeit der einzelnen Punkte gemeinsam mit der Zufriedenheit eine essentielle Abfragegröße dar.

Ressourcenorientierung

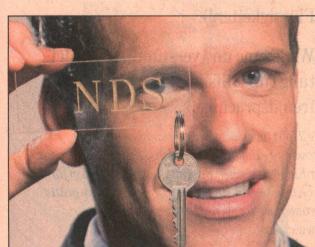
«Worauf können wir aufbauen?» stellt in vielen Veränderungsprozessen eine wichtige Frage dar. Auch hier kann eine Mitarbeiterbefragung wichtige Beiträge leisten und verhindern, dass sich das «Schlechte, Unzureichende oder Problemhafte» überdimensional breit macht und vorhandenes Positives verdeckt.

Integrative Prozessorientierung

Mitarbeiterbefragungen wecken immer Hoffnungen genauso wie Ängste. Deshalb ist es wichtig, sich im Vorfeld über die Ziele und Konsequenzen des Projektes klar zu werden und eine Prozessstruktur zu wählen, die Ängste und Widerstände gut aufnehmen kann und eine Basis des Vertrauens und der Zuversicht schafft. Einen Kernpunkt stellt hierbei die Sicherstellung der Anonymität dar. Wenn es gelingt, Mitarbeiterbefragungen durch Offenheit und Transparenz von einem Pflichtprojekt zu einem Wunschprojekt zu machen, ist die Basis für die Veränderungswirksamkeit bereits gelegt. Wenn es außerdem gelingt, bereits zu Projektbeginn die Art des Umgangs mit den Ergebnissen festzulegen, d. h. sich auf eine wirkungsvolle Bearbeitungsform zu einigen, dann wird die Mitarbeiterbefragung einen wertvollen Beitrag zur Unternehmensentwicklung und Gästebegeisterung leisten.



Alexander Fläckel
IRC-SWISS GmbH
info@irc-swiss.ch, www irc-swiss.ch



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierte Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltung:

8. August 2012 Hotel zum Storchen, Zürich

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch)

Telefon +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nds

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Weiterbildung
Montbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

hotelfachschule thun
and passion & system
Swiss School
Tourism and Hospitality



HOCHSCHULE
LUZERN
Wirtschaft
Hotelschule für Tourismus HF

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

18./19. Juni

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus –
Stufe I, Bern von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. Juni – November

«Online Marketing – mit Profit»
Online-Lehrgang von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. August/8. September

Methodik-/Didaktikkurse für Ausbilder und
Instruktoren in zwei Teilen, Schaffhausen,
von Kochverband/Netzwerk Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

30. August

Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausel
mit grosser Wirkung, Luzern, von Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft

www.hotelundgastrounion.ch

5. September

Sich und andere führen, Luzern, von
Hotel & Gastro Union

www.hotelundgastrounion.ch

17. September

Gätekontakt im Restaurationsbetrieb, kundenorientiertes
Verhalten und Verkauf, Zentralschweiz, von
Berufsverband Restauration

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



ALLES, WAS SIE ÜBER BEWERBUNGEN WISSEN MÜSSEN

Dieser Ratgeber enthält zahlreiche praktische Hinweise zur Stellensuche, behandelt Form, Inhalt und Umfang der Bewerbung und beantwortet alle wichtigen Rechtsfragen zu Vorstellungsgespräch und Einstellungstest. Anhand der zahlreichen eingearbeiteten Musterformulierungen kann der Leser seine eigenen Unterlagen perfekt gestalten und erfährt, worauf es bei Bewerbung und Vorstellung ankommt. Daneben sind zahlreiche rechtliche Fragen rund um das Thema Bewerbung dargestellt, etwa die neuen Regeln zum Schutz vor Diskriminierung. Ein Anhang enthält Tipps von erfahrenen Personalchefs. Andrea Nasemann ist Juristin und Journalistin. Sie ist unter anderem auf Arbeitsrecht, Beruf und Bildung spezialisiert.

«Richtig Bewerben», Beck im dtv
von Andrea Nasemann

ISBN 978-3-423-50608-3
CHF 11.90

SO BEWERBEN SIE SICH RICHTIG

Was muss ins Bewerbungsschreiben? Was gehört in einen Lebenslauf, und wie muss er gestaltet sein? Wie soll ein Foto aussehen? Profil hat für Sie Tipps von Experten zusammengestellt.

Wer sich bewirbt, sollte das Vorgehen planen und sich eine Strategie zurechtlagen. Dabei ist ganz besonders wichtig, dass Sie sich bewusst werden, was Sie können (Know-how, Soft-Skills), was Sie wollen und was Sie interessiert. Stellen Sie sich in den Bewerbungsunterlagen möglichst authentisch und zugleich als möglichst geeigneter und «attraktiver» Mitarbeiter dar. Attraktiv in der Bedeutung von motiviert, zuverlässig, interessiert und im Besitz wertvoller Fähigkeiten und Know-how.

WO SUCHE ICH NACH DER RICHTIGEN STELLE?

Wenn Sie dies lesen, sind Sie schon am richtigen Ort. Nämlich beim grössten Stellenanzeiger unserer Branche. Weitere Stellen finden Sie auf den beiden Internetportalen www.gastrojob.ch und www.hoteljob.ch. Auf diesen beiden Portalen hat es übrigens auch über 1.000 offene Lehrstellen aus Gastronomie und Hotellerie.

WAS GEHÖRT IN DIE BEWERBUNGSMAPPE?

Die Bewerbungsmappe ist der erste Eindruck, den Sie beim Unternehmern, bei dem Sie arbeiten möchten, hinterlassen. Sorgfalt bei der Erstellung Ihrer Bewerbungsmappe ist ein absolutes Muss. Nur eine ordentliche und komplette Bewerbungsmappe ist eine gute. Dann folgen Lebenslauf, die schulischen Zeugnisse und die Arbeitszeugnisse. Das Bewerbungsschreiben wird den übrigen Unterlagen lose zugefügt.

DAS BEWERBUNGSSCHREIBEN

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeitsprobe beim potenziellen Chef. Es sollte folgende Fragen beantworten: Wer sind Sie? Was können Sie? Was sind die Gründe für Ihre Bewerbung? Warum sind gerade SIE besonders gut für die Stelle geeignet? Es ist wichtig, auf die konkrete Position einzugehen und überzeugend zu argumentieren. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden, das dann für jede Bewerbung verschickt wird. Ein gutes Bewerbungsschreiben bedeutet Arbeit und Zeitaufwand. Aufwand, der sich bezahlt macht. Das Bewerbungsschreiben besteht aus folgenden Elementen:

- Betreff: In der Betreffzeile nennen Sie die genaue Bezeichnung der Stelle. Beispielsweise: «Bewerbung als Küchenchef»

DIREKTION KADERSTELLE

• Anrede: Vermeiden Sie unbedingt die allgemeine Anrede. Fehlt Ihnen der Name des Verantwortlichen, recherchieren Sie im Internet oder rufen im Betrieb an und fragen nach.

• Einleitung: Falls Sie bereits persönlichen Kontakt mit dem Personalverantwortlichen aufgenommen haben, nehmen Sie in den ersten Sätzen Bezug darauf.

• Hauptteil: In diesem Abschnitt müssen Sie nun durch stichhaltige Argumente überzeugen.

• Schlussformel: Bringt Sie am Ende Ihres Bewerbungsschreibens eine zuverlässliche Schlussformel an. Signalisieren Sie Ihre Motivation für ein persönliches Gespräch – aber ohne «Druck» auszuüben – beispielsweise mit: «Es würde mich freuen, Sie in einem Vorstellungsgespräch von meiner Qualifikation überzeugen zu können.»

Lesen Sie Ihr Bewerbungsschreiben mehrmals durch und überprüfen Sie es auf Rechtschreibung, Stil und Aussagegehalt. Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie, dass all Ihre Angaben im Bewerbungsschreiben wahrheitsgetreu sind.

DAS BEWERBUNGSFOTO

Zu jeder Bewerbung gehört ein gutes, ansprechendes Foto. In der Regel wirft der Empfänger nach dem Öffnen der Unterlagen zuerst einen Blick auf die Fotografie. Dieser erste Eindruck ist besonders wichtig. Wirkt die Bewerberin oder der Bewerber *sympatisch*, *nett*, *offen* oder *verschlossen*? Interessiert oder *desinteressiert*? Verwenden Sie keine Schnappschüsse oder Automatenfotos und auch kein altes Bild. Der Weg zum Fotografen lohnt sich deshalb in jedem Fall. Denn ein professioneller Fotograf stellt Fotos in hoher Qualität her, die bezüglich Belichtung, Schärfe und Fotopapier keine Wünsche offen lässt.

DER LEBENSLAUF

Er gilt als Herzstück einer Bewerbung und wird auch «Curriculum Vitae» (CV) oder «Vita Cursum» genannt. Er listet die wichtigsten individuellen Daten einer Person auf. Im Gegensatz zu früher beginnt man heute mit den aktuellsten Einträgen. Dabei können Sie die Informationen in logischen Blöcken anordnen (Aus-/Weiterbildung, Stellen etc.) oder die Einträge einfach nach Datum, unabhängig davon, ob es sich um Berufserfahrung, Aus- und Weiterbildung oder um Vereinstätigkeiten handelt.

Mario Gsell

A U S D E R S C H U L E

GEMEINSAM MIT ANDEREN BERUFLICH UND PERSÖNLICH WEITERKOMMEN – DAS NACHDIPLOMSTUDIUM (NDS HF) HOTELMANAGEMENT VON HOTELLERIESUISSE

Mit der Eröffnung der Ecole de commerce Hotellerie-Tourisme (ECH) im vergangenen August 2011 kann nun auch in der Romandie der Handelschulabschluss mit eidg. Fähigkeitsausweis HGT erlangt werden in Form eines dreijährigen Lehrganges.

Im ersten Jahr werden die Grundlagen für die Branchenkenntnisse in der Hotellerie, das Herrschen der Reservierungssysteme sowie die allgemeinbildenden Fächer vermittelt (Sprachen, Kommunikation, Wirtschaftsfächer und Informatik). Das zweite und mittlere Jahr ist das Praktikumsjahr. Die Lernenden sind vorbereitet und werden vor allem im Bereich Réception, Gästeempfang eingesetzt. Arbeitgeber sind Mitgliederhotels von hotelleriesuisse, welche die Anforderungen erfüllen, Lernende ausbilden zu dürfen.

Im dritten Jahr werden die Erfahrungen aus der Praxis vertieft und die theoretischen kaufmännischen Kenntnisse weiter aufgebaut zur Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren

zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis Kaufmann/Kauffrau HGT (CFC – Certificat fédéral de Commerce).

Die Internationale Schule für Touristik/Ecole Internationale de Tourisme bietet diese Ausbildung in Lausanne an. Sie tut dies in Partnerschaft mit hotelleriesuisse, welche sich als Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers für eine erstklassige Aus- und Weiterbildung in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) engagiert.

Die Hotellerie- und Tourismusbranche braucht kommunikative, qualitätsbewusste und auf die Bedürfnisse unserer Zeit ausgerichtete Mitarbeiter.

Hanna E. Rychner, lic. phil. I, Direktorin

Der nächste Lehrgang beginnt am 27. August 2012, IST, Internationale Schule für Touristik, Josephstrasse 59, 8005 Zürich, 044 440 30 90, EIT, Ecole Internationale de Tourisme – ECH, Ecole de commerce Hotellerie-Tourisme, Av. Benjamin Constant 1, 1003 Lausanne, 021 331 26 10.

ZITAT DER WOCHE

«Das Flüstern einer schönen Frau hört man weiter als den lautesten Ruf der Pflicht.»

Pablo Picasso

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche einen Tipp zur Unfallverhütung.

VORBEUGEN STATT HEILEN

In erster Linie gilt es, grundlegende Regeln der Arbeitssicherheit einzuhalten. Hier die wichtigsten:

Bauliche Einrichtungen, Maschinen und Geräte

Diese müssen sicherheitstechnisch in Ordnung sein. Die Verantwortung gegenüber den Benutzern ist gross! Halten Sie sich daher an Folgendes:

• Als Käufer von Maschinen und Geräten bestellen Sie nur sicherheitskonforme Ware gemäss STEG (Gesetz über die Sicherheit technischer Einrichtungen und Geräte).

• Ältere Geräte lassen Sie vom zuständigen kantonalen Arbeitsinspektorat überprüfen. Sie stellen ferner sicher, dass in Ihrem Betrieb nur gut instruiertes Personal Maschinen und Geräte bedient.

Ordnung und klare Organisation

• Je enger die Platzverhältnisse, umso besser muss die Ordnung sein – eine Selbstverständlichkeit, auf die Sie immer wieder drängen sollten (auch im eigenen Interesse!). Darum gilt:

• Die Arbeitsabläufe sind klar geregelt. Maschinen und Einrichtungen sind funktionell platziert.

• Beleuchtung und Lüftung funktionieren einwandfrei.

• Böden und Treppen sind so beschaffen, dass man nicht ausrutschen kann (rutschhemmende Beläge, Handläufe usw.).

• Zweckmässiges Schuhwerk (am Fuss festgebundene Schuhe oder geschlossene Clogs).

• Sie achten auf peinliche Sauberkeit des Bodens (besonders gefährlich: Verschmutzung durch Fett und Flüssigkeiten!).

• Wirksame und verständliche Anleitung von Hilfskräften, vor allem für fremdsprachige.

Die Tipps für Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall», Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter:

www.ekas.admin.ch

HOTEL BÄREN
LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel- und Gastronomiebetrieb im Herzen Langenthals und der Region Oberaargau. Die gepflegten Restaurationsräumlichkeiten, 37 renovierte Hotelzimmer *** superior und der schönste Barocksaal des Mittellandes bilden das gesellschaftliche Zentrum unserer Metropole. Das Aktionariat ist lokal verankert und die Finanzierung kerngesund. Nach 16 Jahren erfolgreichen Wirkens verlässt uns unser Geschäftsführer auf eigenen Wunsch.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Hoteldirektor/-in

Profil:

- Dynamische, kommunikationsfreudige Unternehmerpersönlichkeit mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft
- Begeisternder Leader, der unsere jugendliche Crew zu Höchstleistungen motiviert
- Abschluss einer bekannten Hotelfachschule mit entsprechender Bewilligung zur Berufsausübung
- Berufliche Erfahrung in Kaderstellen der Hotellerie
- Sprachen D/F/E

Wir bieten:

- Unabhängige Führungsposition mit Freiraum zur Kreativität
- Branchenmässig gute Entlöhnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungsmödell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären,
c/o Geiser-agro.com AG, Kühnhausstrasse 6, 4901 Langenthal

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können professionelle Executive Chefs erwarten: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugesten! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa sowie Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 24 Mitarbeitende unterstehen Ihnen Verantwortungsbereich.

Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung internationale Spitzenprodukte, marktfrisch, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechender Leichtigkeit. Sie sehen es als Herausforderung für hoch anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt, Geschäftsfleute, Seminarteilnehmer sowie für namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik verführerische Kreationen zu produzieren. Es erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrenen Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrene Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und der Fähigkeit auch auf höherem GM-Punkte-Niveau zu operieren, informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderfunktion verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin wäre auf Spätsommer/Herbst. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch hinsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

21007-9682

Renommierter Betrieb im Zentrum von Zürich sucht per sofort

Sous-chef

Sind Sie begeisteter Koch, dynamisch und kreativ?

Sind Sie vertraut mit der italienischen Küche?

Sind Sie interessiert, persönlich am Herd zu stehen und für erstklassige Qualität zu garantieren?

Können Sie sich vorstellen, vier motivierte Mitarbeiter zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum **Küchenchef** eines renommierten Betriebes in der Stadt Zürich befördert zu werden.

Per sofort suchen wir einen gelernten, dynamischen

Servicefachangestellten m/w

Sind Sie der geborene Gastgeber?

Haben Sie Erfahrung im anspruchsvollen A-la-carte-Service?

Sprechen Sie italienisch und zusätzliche Fremdsprachen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 21064-8720
an htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

21064-8720

WILCHINGEN
ZWA DÖRFER - AA GMAAND

Für unsere beiden Bijous mitten im Schaffhauser Blauburgunderland – den **Landgasthof**
Gemeindehaus in Wilchingen und die **Bergtrotte** in Osterfingen – suchen wir
eine(n) Pächter(in) mit einem gesunden Unternehmergeist.

**GASTRONOM(IN) MIT
GEIST, HERZ UND BAUCH
ALS PÄCHTER(IN)**

Die Region Wilchingen, Osterfingen und Trasadingen setzt unter Mithilfe von Bund und Kanton ein umfassendes Tourismuskonzept im ländlichen Raum um. Dabei entsteht ein Leuchtturm wie die «**Osterfinger Bergtrotte 1584**». Im Trottengebäude bietet sie Platz für Festivitäten und Anlässe bis 300 Personen. Der moderne Annex-Bau ist der neue Treffpunkt im Schaffhauser Blauburgunderland (Seminarraum bis 100 Personen, Wein-Bar, Blauburgunder-Bibliothek, Pergola).

In Wilchingen selbst wurde vor kurzem der **Landgasthof Gemeindehaus** komplett modernisiert. Das Restaurant bietet Platz für 40 Gäste. Im kleinen Speisesaal gibt es weitere 25 Plätze. Und im grossen Saal (mit direktem Zugang) werden Feste mit bis zu 100 Personen gefeiert – und oft führen die Vereine hier ihre Versammlungen durch.

Im Gebäude befinden sich auch Gästezimmer und eine Wohnung.

Beide Betriebe sind eine ideale Ergänzung zueinander. Deshalb suchen wir einen Pächter für die Bergtrotte und den Landgasthof. Haben Sie den Geist, das Herz und den Bauch, die wir erwarten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit einem kurzen Beschrieb, weshalb gerade Sie der richtige Pächter wären. Dazu bitte noch Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und ein Foto beilegen: **Gemeinderat, Hauptstrasse 45, 8217 Wilchingen**.

Der Gemeinderat Wilchingen freut sich, mit einem starken Gastronomen die Zukunft der Tourismusregion im Schaffhauser Blauburgunderland mitzustalten.

Weitere Informationen zu den beiden Bijous finden Sie unter: www.wilchingen.ch/bijou

21068-8724

HOTELIS

Hotelis SA • Zähringerstrasse 51
8001 Zürich • www.hotelis.ch

21068-8724

Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



MARKETING/VERKAUF/KV/IT

REISELEITUNG/ TOURISMUS

BEAUTY/WELLNESS/FITNESS

Alle
Jobangebote

29

Alle
Jobangebote

4

14

Bewerber-
profile



Bewerber-
profile



Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Aus- und
Weiterbildungsprofile

PLEASE
DISTURB

News/Veranstaltungen

Kurse/Seminare

Ratgeber Arbeit und

Karriere

FAQ zu hoteljob.ch
gastrojob.ch

htr hotel revue

Chef de Reception | Revenuemanager

Sie sind gerne im Kontakt mit Menschen, lieben Ihren Beruf an der Front und arbeiten mit Freude für den Gast. Sie bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit, sind belastbar und flexibel. Sie runden Ihr Profil mit Ihrer professionellen Art, einer natürlichen Freundlichkeit und einem gastorientierten Auftreten ab. Zuverlässigkeit und Teamgeist zeichnen Sie aus.

In dieser Funktion sind Sie für die Führung und Schulung des Front-Office-Teams verantwortlich. Sie sind die Ansprechperson an der Reception und zuständig für einen positiven und erfolgreichen Auftritt des Hotels und das Zufriedenstellen der Gäste durch schnelle, freundliche und fachgerechte Betreuung.

In Ihrer Ausbildung in der Hotellerie haben Sie bereits Erfahrungen in dieser Position gesammelt. Bedingt durch unseren internationalen Gästekreis verfügen Sie über sehr gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Ebenso besitzen Sie sehr gute EDV-Kenntnisse, Erfahrungen mit Protel sind von Vorteil.

Neben einem interessanten Aufgabengebiet in einem führenden 4-Sterne-Business-Hotel im Zentrum einer grossen Schweizer Stadt, bieten wir Ihnen die Chance, in einem Team Verantwortung zu übernehmen und mit einem motivierten Kader die Herausforderungen in der Hotellerie aktiv anzugehen.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier mit Foto unter Chiffre 21065-8721 an htr hotelerevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossem Wellness- und Seminarbereich. Die Angebotspalette im heimeligen Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als

Restaurantleiter (m/w)

Sie kommen bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position sammeln, sind kommunikativ und verfügen über entsprechende Sprachkenntnisse. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die gesamte Gästebetreuung und Organisation in unseren Restaurants und Bar, die Überwachung aller Serviceabläufe, die Schulung der Mitarbeiter sowie die gesamte Mitarbeitereinsatzplanung mit Hilfe der Personaleinsatzplanung von Mirus.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben wir Ihnen dabei auch Einiges zu bieten: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto:
Sunstar Hotel Grindelwald****
Yves P. Timonin, Direktor
3818 Grindelwald
Tel. +41 (0)33 854 77 77
E-Mail direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar HOTELS **** ZEIT, DIE BLEIBT.

GRINDELWALD
SICHER

Sie sind ein Organisationstalent und gehen gerne auf Menschen zu.

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Wir suchen auf den 1. August oder nach Vereinbarung einen/eine

**Leiter/in Gastbereich und Verwaltung
RomeroHaus 80 %**

Unter dem Leitsatz «Welten verbinden» führen wir im RomeroHaus Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste. Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter: www.bethlehem-mission.ch

Bethlehem Mission Immensee
Ressort Personal, Postfach 62
CH-6405 Immensee
www.bethlehem-mission.ch

Bethlehem Mission Immensee

21062-8729

Die Gastronomiegruppe ZFV

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allee 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gasteber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätsplanung sowie für die Verkaufsförderungsmassnahmen. Für Caterings erstellen Sie Angebote und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/ Hotellerie sind zwingend. Ausserdem konnen Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzaufgaben. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fordern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

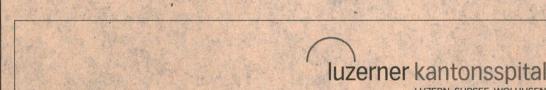
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Taura, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fülestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36



luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

Postenchef Köchin/Koch 100 %**Stellenantritt**

1. September 2012 bis 31. Januar 2013 (Option auf Festanstellung)

Aufgaben

- Führen und Instruieren der unterstellten Mitarbeitenden
- Termingerechte Zubereitung des täglichen Speisenangebots

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Diätkochausbildung von Vorteil
- Zielalter 25 bis 35 Jahre

Kontakt

Mario Breit, Leiter Küchen, Tel. 041-926 52 90

Bewerbungs vorgehen

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Luzerner Kantonsspital Sursee, Janina Getzmann-Schaller, Departements-Personalleiterin, Personalabteilung, Postfach, CH-6210 Sursee.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf www.luks.ch

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Postfach
CH-6210 Sursee

21067-8722

NZ
★★★
NATIONAL ZERMATT
COMING HOME

**SIE HABEN INTERESSE AN EINEM ANGEMEHMEN ARBEITSPLATZ AM FUSSE DES WELTBEKANNTEN MATTERHORNS?
DANN LESEN SIE BITTE WEITER.**

Das renovierte Hotel National & Spa ist ein renommiertes 4-Sterne-Superior-Hotel mit 108 Betten im Zentrum von Zermatt gelegen.

Der gastronomische Bereich umfasst zwei Speisesäle mit einem vielseitigen Speisenangebot, sowie ein «a la carte»-Restaurant mit saisonalen Spezialitäten. Unsere gemütliche Hotelbar ist der zentrale Treffpunkt für unsere internationale Gäste.

Für das vitale Wohlbefinden steht unseren Gästen ein attraktives Wellness-Center mit Schwimmbad zur Verfügung.

Gerne möchte ich mich bei den Besten und Freundlichsten bewerben!

Mein Name ist Michael Bresser. Am 1. Mai 2012 habe ich als geschäftsführender Hoteldirektor das schöne Hotel National in Zermatt übernommen.

Zur Unterstützung und Mitarbeit, um die strategischen Ziele zu erreichen, bewerbe ich mich als Ihr neuer Arbeitgeber!

Ihre Tätigkeit

Sie tragen Verantwortung für alle Prozesse an der Rezeption und stellen die Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen sicher.

Sie führen ein Team von bis zu 4 Mitarbeitenden

Ausbildung von Auszubildenden

Ihr Profil

Mehrjährige Tätigkeit in ähnlicher Position oder mind. 3 Jahre Erfahrung als Réceptionsmitarbeiter

Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Weiterbildung

Sie sind überdurchschnittlich qualifiziert und motiviert

Sie bringen Erfahrung im Sales Marketing mit

Ihr Handeln ist stets dienstleistungsorientiert

Sie sind versiert in Fremdsprachen und beherrschen

MS Office

Ihre Möglichkeiten

Mitarbeit in einem jungen und sehr motivierten Team

Aufstiegsmöglichkeiten in einem der bekanntesten Skiorthe der Welt

Mitarbeit im Aufbau eines Management System nach

ISO 9001, Schweizer Qualitäts Gütesiegel Stufe 3

Internes und externes Schulungskonzept

Angenehmes- und leistungsförderndes Arbeitsklima

Sind Sie eine oder einer der Besten und Freundlichsten?

Dann senden Sie mir bitte Ihre vollständigen Unterlagen, und ich melde mich bei Ihnen!

Selbstverständlich bewerbe ich mich mit dieser Anzeige bei Damen und Herren!

Ich freue mich auf Sie!

Hotel National

Matterstrasse 39, 3920 Zermatt, Schweiz

Telefon: +41 27 966 99 66

Telefax: +41 27 967 59 07

E-Mail: direktion@hotelnationalzermatt.ch

Ansprechpartner: Herr Michael Bresser

21067-8729

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

Hotel Walensee TRATTORIA 8872 WEESEN

Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ.

Servicefachangestellte/r

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung und können bereits einige Jahre Berufserfahrung vorweisen. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundenschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

Hauptstrasse 27 T +41 (0)55 616 16 04
CH-8872 Weesen F +41 (0)55 616 15 71
www.hotel-walensee.ch
info@hotel-walensee.ch

21061-8713

21064-8709

1. RECHTEN DAUMEN AUFSETZEN 2. TEXT LESEN

Neulich am Abend. Ein Ehepaar in den Fünfzigern betritt das Restaurant. Sie setzen sich an ihren Tisch. Kurz darauf präsentiere ich Ihnen die Speise- und Getränkekarte. Ohne einen Augenblick zu zögern, bestellen sie eine der besten Flaschen des Hauses; einen Château Cheval Blanc für mehr als 2'500 Franken. Die Flasche wird aus dem Weinkeller geholt. Ich öffne und dekantiere sie ganz ruhig. Ohne Stress. Ich serviere den Wein wie es sich gehört.

Der Herr degustiert zuerst. Sein wohlwollendes Nicken und Gemurmel deute ich als Zeichen der Zustimmung.

Danach serviere ich den edlen Tropfen behutsam in das Glas der Dame. Im selben Augenblick erspähe ich im Hintergrund eine wunderschöne Frau. Ihre Augen sind direkt geschnitten:

Ein Eye-Liner betont diskret die Konturen, und formt zusammen mit dem Mund eine wunderschöne Bimbo-Augen. Ihr Bild ist so bezaubernd, dass der Eindrucklichste Sonnenuntergang der Welt mir wie britisches Neid.



Ein Schrei die angenehme Ruhe im Saal. Erschrocken schaue ich wieder an den Tisch des Ehepaars. Die Frau am Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, dass ich mehr als die Hälfte der Flasche auf sie geschüttet habe. Das war mein letzter Abend im Restaurant. Doch dank diesem Zwischenfall hatte ich das Vergnügen, zu erfahren, was ein Inserat bewirken kann.

Das kann nur ein Inserat.

Inserate bewegen.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Gaël Tran und David Moret, Werbeagentur Euro RSCG, Genf. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Kantonsspital Münsterlingen

Spital Thurgau AG

Für die Küchenbetriebe am Spitalcampus Münsterlingen suchen auf 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Diätköchin/-koch (80 % oder 100 %)

Aufgaben: Wir bieten Ihnen einen interessanten, lebhaften Arbeitsplatz in unserer modernen Küche (Kalte Linie). Der Bereich Verpflegung im Küchenbetrieb des Spitalcampus Münsterlingen umfasst die Herstellung der Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeitende und Veranstaltungen. Dazu gehört auch ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen, das in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung laufend aktualisiert wird. Die Küchenbetriebe beliefern das Kantonsspital und die Psychiatrischen Dienste sowie externe Heime.

Profil: Neben einem erfolgreichen Lehrabschluss als Diätkoch/Koch verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung. Sie haben ein organisatorisches Flair, arbeiten effizient, sind flexibel, kunden- und ergebnisorientiert.

Auskunft: Christoph Lissner, Leiter Küche, Tel. 071 686 43 08 oder Remo Ullmann, Leiter Diätküche, 071 686 43 00

Bewerbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach, 8596 Münsterlingen

21014-8687



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG

Familie Andreas und Franziska von Almen-Schräer, 3822 Lauterbrunnen

Ab sofort suchen wir

Rezeptionistin 60–100%

Dienstzeiten i. d. R. So bis Di von 7.30 bis 10.30 und 15.45 bis 21.45 Uhr / Mi und Do frei / Fr bis Sa 7.30 bis 18.00 Uhr

gelernte Servicefachangestellte 60–100%

von Mittwoch bis Sonntag 11.30 bis 14.30 und 17.30 Uhr bis Schluss

Aushilfe Service im Stundenlohn für 2 bis 3 Einsätze zwischen 17.30 und Schluss (ca. 23 Uhr)

Ihr Profil: – Entsprechende Ausbildung oder Erfahrung

- hohe Selbst- und Sozialkompetenz
- hohe Belastbarkeit, Humor und auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf
- Sie sind mobil (keine garantie Zugverbindung!)

Wir freuen uns auf Ihr komplettes, elektronisch zugestelltes Bewerbungsdossier mit

Foto an bewerbung@hotelschuetzen.com

Bitte nur ernsthafte Bewerbungen. Unkomplette Dossiers werden nicht bearbeitet!

21071-8726

PROFIL

Nr. 2 · 31. Mai 2012

7

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Als Marktführerin beliefern wir seit 40 Jahren von Schönbühl aus das Gastgewerbe mit modernster Gerätekunde und Systemlösungen im Grossküchenbereich.

Wir erweitern unser Team und suchen nach Übereinkunft

Verkaufspersönlichkeit

in den Regionen

Basel-Stadt, St. Gallen/Thurgau, Graubünden

Eine Herausforderung für jeden erfahrenen Verkaufspraktiker oder Gastronomie-Koch, der engagiert und praxisnah die Marke Hugentobler mit ihren prominenten Produkten, Grossküchenanlagen und Dienstleistungen in seiner Region vertreibt.

Neugierig? Stellenbeschreibung und Anforderungsprofil finden Sie auf unserer Homepage:

www.hugentobler.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl

21052-8728

ANZEIGEN

Zu verkaufen

Mangel Hepro Roll

Walzendurchmesser 300 mm
Walzenbreite 1600 mm
Gelegenheit, sehr wenig gebraucht, sehr günstig.

Quick net Maximal

Textilpflege
Hallwylstrasse 59
8004 Zürich
Telefon 044 241 66 41

21052-8728

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTROSUSSIE

Der Weinberater

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofs

Termin: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8045 Zürich
Tel. 044 377 1111 www.gastrosuisse.ch

21035-8699

Das Intensivseminar

GASTROSUSSIE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästempfang im Hotel

Termin: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8045 Zürich
Tel. 044 377 1111 www.gastrosuisse.ch

21035-8702

SUISSE ROMANDE

HOTEL CAREER

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

18074-8053

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE " GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie " Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König

Philipp Bitzer

Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König

Tel. 031 370 42 39

Mario Gsell

Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung via Hotellerie " Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

Patricia Nobs Wyss

Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch

inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.76

4-farbig CHF 2.31

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 1.98

4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.76

4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch/resp abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)

Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie " Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom

28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

STEUERN UND REGELN HABEN KLARE REGELN

Im Hotel vergisst man viele Bereiche, weil sie dem Auge verborgen bleiben. Hohe Energiekosten sind das Resultat. Die Heizung ist im Keller und läuft, die Lüftungsanlage ist in der Decke versteckt, der Strom kommt einfach aus der Steckdose und der Betrieb läuft seit Jahren immer gleich. Ein Bild, das oft täuscht. In der Mehrheit der Fälle funktioniert das Zusammenspiel zwischen den haustechnischen Anlagen wie der Heizung, Lüftung, den sanitären Anlagen und betrieblichen Prozessen nicht oder nicht optimal. Dies kann zu enormen Energieverlusten und hohen unnötigen Energiekosten führen. Leider merkt man es nicht so schnell, da die Anlagen probieren, die «Fehler» selber zu korrigieren.

Problemstellungen

Die Steuerung und Regulierung der haustechnischen Anlagen werden beim Aufbau oft auf den aktuellen Betrieb ausgelegt – die Lüftung beispielsweise auf 150 Gäste, die Küche auf 300 Menüs pro Tag, das Warmwasser auf 100 Übernachtungen etc. Doch der Betrieb und somit die Voraussetzungen verändern sich im Laufe

der Zeit: die Ölheizung wird durch die Wärmepumpe ersetzt, eine Terrasse mit mehr zusätzlichen Sitzplätzen wird gebaut, was wiederum einen Ausbau der Küche nach sich zieht. Die Wäsche wird nicht mehr extern gewaschen und getrocknet, sondern neu in der hauseigenen Lingerie. Doch die Anpassung der Steuerung und Regelung der haustechnischen Anlagen vergisst man oft. Diese laufen nach den alten ursprünglichen Vorgaben. Dabei wäre es doch so schön (und sparsam), wenn während des Küchenbetriebs die Lingerie nicht oder nur reduziert laufen würde, sich das Warmwasser in der Nacht, d. h. in den Niedertarif-Zeiten aufwärmten würde und die Lüftung nicht überall gleichzeitig einschaltet, sondern pro Sektor hintereinander geschaltet würde. Tönt kompliziert, ist es aber nicht.

Einfache Lösungsansätze

Überprüfen Sie Ihre betrieblichen Prozesse, Ihre Infrastruktur und lassen Sie die Steuerung und Regelung der haustechnischen Anlagen dementsprechend anpassen. Beobachten Sie, wie sich die Anpassung auswirkt und optimieren Sie diese gegebenenfalls

nochmals. Vergessen Sie dabei nicht, Ihr Personal dementsprechend zu schulen. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass man ohne Investitionen, rein durch Nachjustieren der Steuerung und Regelung der Anlagen, 3 bis 5% Strom sparen kann. Mit kleinen zusätzlichen Investitionen, welche ein Pay-back von 1–2 Jahren erreichen, steigt die Stromeinsparung sogar bis zu 8%. Für Hotelbetriebe ab vier Sternen lohnt sich ein umfassendes Gebäudeautomationssystem. In einem solchen kann man diverse Anlagengruppen nach definiertem Zeitprogramm schalten. Stör- und Alarmmeldungen erhält man zeitnah und die Betriebsdaten können analysiert werden. Mit diesen Massnahmen lässt sich der Energieverbrauch weiter optimieren. Egali wie viele Sterne Ihr Hotel hat – den regelmässigen Unterhalt und Service der Anlagen sollte man nie vernachlässigen. Nur so bleibt Ihre gesamte Anlage à jour und in Form.



Peter Iten
Leiter Energieberatung
BKW FMB Energie AG

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

10430-7129

Zu vermieten / zu verpachten
ab sofort

RESTAURANT

Umgebung von Thun
ca. 200 m²

Auskunft unter 033 335 86 86

21055-8712

Zu verpachten per 1. Januar 2013 in Berlingen am Untersee

Restaurant zum Schiff



Das ehemalige Rathaus ist im Besitz der Gemeinde, die für den Gebäudeunterhalt und einen fairen Pachtzins sorgt. Es liegt am See – bei der Schiffslände und neben dem zentralen Parkplatz – und bietet Gastronomie-Fachleuten mit ausgewiesenen Fähigkeiten ideale Bedingungen:

UG: Taverne (Raucherlokal) mit ca. 35 Plätzen, Seeterrasse mit ca. 70 Plätzen. OG: Gaststube mit ca. 25 Plätzen, Ratsherrsaal mit ca. 50 Plätzen. Optional: Gerichtsaal im 2. OG mit ca. 50 Plätzen. Infrastruktur und Küche mit hohem Standard, 3-Zimmer-Wohnung, Mitarbeiter-Zimmer sowie Gästeparkplätze (Steckbrief u.a. unter www.homegate.ch).

Der Saisonbetrieb mit einer ganzjährigen Stammkundschaft aus der Gemeinde eignet sich besonders für ein Wirtspaar mit nachweisbarem Eigenkapital und klarem Betriebskonzept.

Für weitere Auskünfte und die Vereinbarung eines Besichtigungstermins wenden Sie sich bitte an Gemeinderätin Annemarie Moret.

Politische Gemeinde Berlingen · Seestrasse 71 · 8267 Berlingen
Telefon 058 346 11 11 · info@berlingen.ch



21057-8716

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Stadtverwaltung Stein am Rhein vermieten wir das

Restaurant Burg Hohenklingen, Stein am Rhein

Per Anfang 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir für diesen einmaligen Betrieb einen erfahrenen und kreativen

Gastronomen

welcher bereit ist, ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Bei diesem Betrieb handelt es sich um ein traditionsbewusstes Restaurant an einzigartiger Lage, hoch über dem Städtchen Stein am Rhein. Das Objekt ist innen und aussen attraktiv. Die geschmackvollen und ehrwürdigen Gasträume laden zum Verweilen ein und bieten innovativen Gastronomen ein einmaliges Betätigungsfeld.

Ein nutzbarer Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Burgrestaurant mit rund 35 Sitzplätzen
- Burgstube mit rund 35 Sitzplätzen
- Rittersaal mit rund 50–60 Sitzplätzen
- Knechtenstube mit 15 Sitzplätzen
- Laube mit rund 40 Sitzplätzen

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Vermietungsdokumentation.

Gastroconsult AG, Unternehmensberatung

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Telefon: +41 (0) 44 / 377 54 47

E-Mail: zuerich@gastroconsult.ch

21055-8716