

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2012)
Heft:	38
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: 07.02.2026

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. 18 · 20. September 2012

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GRAFIK

SPERRFRIST BEI KÜNDIGUNG

Sie möchten einem Mitarbeitenden kündigen, welcher seit zwei Jahren in Ihrem Betrieb angestellt ist; nun ist er aber seit zwei Monaten krankgeschrieben. Gemäss Auskunft des Arztes handelt es sich um eine längere Krankheit. Muss ich mit der Kündigung warten, bis er wieder gesund ist? Der zeitliche Kündigungsschutz ist im Schweizerischen Obligationenrecht geregelt. Art. 336c OR sieht folgende Sperrfristen vor:

1. Arbeitsjahr: 30 Tage / 2.–5. Arbeitsjahr: 90 Tage / ab dem 6. Arbeitsjahr: 180 Tage.

Eine Kündigung, welche während dieser Sperrfristen ausgesprochen wird, ist nichtig. Somit kann der Arbeitgeber während der genannten Fristen nicht rechtsgültig kündigen. Wird die Kündigung trotzdem ausgesprochen, ist sie ungültig und verschiebt sich nicht automatisch auf den nächstmöglichen Termin. Der Arbeitgeber muss nach Ablauf der Sperrfrist nochmals kündigen. Erfolgt die Kündigung vor Beginn einer Sperrfrist, so ist die Kündigung gültig. Ist die Kündigungsfrist hingegen bei Beginn

einer Sperrfrist noch nicht abgelaufen, so wird die Kündigungsfrist unterbrochen und erst nach Beendigung der Sperrfrist oder bei vollständiger Arbeitsfähigkeit fortgesetzt. Im konkreten Fall kann das Arbeitsverhältnis nicht aufgelöst werden, da die Sperrfrist noch nicht abgelaufen ist. Erst nach einem weiteren Monat Abwesenheit (total 90 Tage) infolge der gleichen Krankheit darf das Arbeitsverhältnis unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfrist aufgelöst werden. Sollte der Arbeitnehmer aufgrund einer neuen Krankheit/Unglück etc. die Arbeit in der Kündigungsfrist wieder fernbleiben, löst dies eine neue Sperrfrist aus. Die Sperrfrist würde erneut maximal 90 Tage betragen. Während der Probezeit finden die Sperrfristen keine Anwendung, und dem Arbeitgeber ist es erlaubt, unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfrist, das Arbeitsverhältnis trotz Krankheit während der Probezeit aufzulösen. In diesem Fall endet die Krankengeldzahlung in unserer Branche aber nicht mit dem letzten Anstellungstag. Dauert die Krankheit oder der Unfall länger

als die Kündigungsfrist, hat der Arbeitgeber den Lohn über das Arbeitsverhältnis hinaus zu zahlen. Die Krankengeldzahlung dauert maximal bis zum Ablauf der Wartezeit. Danach hat der Arbeitnehmer die Möglichkeit, in eine Einzelfallgeldversicherung überzutreten. Jedoch ist nur der Arbeitgeber an die Sperrfristen gebunden. Der Arbeitnehmer kann das Arbeitsverhältnis jederzeit unter Einhaltung der Kündigungsfrist auflösen, ohne die Sperrfristen zu beachten; ebenfalls ist eine Auflösung des Arbeitsverhältnisses im gegenseitigen Einvernehmen möglich. Sofern der Arbeitnehmer bereits eine neue Arbeitsstelle gefunden hat oder aus sonstigen Gründen auf die Verlängerung der Kündigungsfrist verzichten möchte, kann das Arbeitsverhältnis im gegenseitigen Einvernehmen auf einen beliebigen Zeitpunkt aufgelöst werden. Wir empfehlen Ihnen, diese Vereinbarung unbedingt schriftlich festzuhalten.



Annette Rupp
Projektleiterin Rechtsdienst
www.hoteleriesuisse.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hoteleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association

AGENDA

1. Oktober

reception@hotelleriesuisse.ch, von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5./6. Oktober

«Culture and Tourist Behaviour in China, India and Russia», bei Schweiz Tourismus in Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel in Sigristwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. November

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

13. November

«Flambieren und Tranchieren mit der Weltmeisterin Sabrina Keller», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

22. November

«F&B-Club: Gastrozesse – Prozessdenken im Arbeitsalltag», vom Schweizer Kochverband, in Brig

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



DIE ANTWERT AUF RECHTSFRAGEN IM ALLTAG

Was tun nach einem Diebstahl? In welchen Rechtsfällen ist ein Anwalt beizuziehen? Wie kann man gegen eine falsche Busse vorgehen? Wer zu seinem Recht kommen will, sollte wissen, wie das Schweizer Rechtswesen funktioniert. Dieses Nachschlagewerk vermittelt das nötige Grundwissen zu allen wichtigen Themen: Arbeit, Versicherung, Verkehr, Strafrecht, Geld, Wohnen und Konsum. Einfach, klar und praxisbezogen, hilft der Ratgeber dabei, die Rechtslage zu klären, und er liefert Übersetzungshilfen zu juristischen Fachbegriffen. Im Ernstfall ist das Buch eine verlässliche Orientierungshilfe in Bezug auf Beweise, Fristen und Prozesse. – Der umfassende Rechtsratgeber beantwortet Ihre grossen und kleinen Rechtsfragen im Nu; unkompliziert und kompetent.

«Rechtsfragen im Alltag», Beobachter-Buchverlag, von Dominique Strelbel

ISBN 978-3-85569-559-1 – CHF 38.00



KEYSTONE

DIE TODSÜNDEN IM BEWERBUNGSGESPRÄCH

Sie erhalten Absage über Absage, ohne sich je vorstellen zu können? Das könnte auch an Ihrem Bewerbungsschreiben liegen. Eine deutsche Studie zeigt, was Personalchefs am schlimmsten finden.

Das Allerschlimmste ist, wenn ein Bewerbungsschreiben mit Flecken versehen ist oder geknickte Ecken aufweist. Dann landet Ihr Schreiben garantiert auf dem Absagetafel. Doch fast ebenso schlimm sind Rechtschreib- oder Tippfehler. Die Personalverantwortlichen werten derlei Schludrigkeiten entweder als Desinteresse oder als Indiz für schlampiges Arbeiten. Man könnte meinen, das sei klar, aber jede fünfte Bewerbung enthält Schreibfehler. Sicher, Fehler passieren, nobody is perfect. Da kann man doch auch mal ein Auge zudrücken, Gnade vor Recht wälzen. Auch in der Bewerbung. Denn was sagt so ein Tippfehler schon aus ...? So argumentieren jedenfalls Bewerber. Die Umfrage bei den Personalchefs zeigt das Gegenteil. 260 Personalchefs wurden gefragt, wie viele Fehler sie akzeptieren, bis sie eine Bewerbung ablehnen?

Die Antworten sind eindeutig:
einen Fehler: 18 Prozent
zwei Fehler: 28 Prozent
drei Fehler: 24 Prozent
vier Fehler: 10 Prozent
fünf Fehler: 6 Prozent
sechs Fehler und mehr: 4 Prozent
Ist mir egal: 9 Prozent

Spätestens ab vier Fehlern ist also bei den meisten Personalchefs Schluss mit lustig. Schon bei drei Fehlern landet die Bewerbung bei jedem zweiten Befragten im Aus. Da gibt es also nur einen, lassen Sie Ihren Text gegensehen, damit er fehlerfrei ist. Am allerschlimmsten finden die Personalverantwortlichen übrigens, wenn die Adresse, die Ansprechperson oder das Unternehmen falsch geschrieben ist. Also prüfen Sie nach, ob da alles stimmt.

SCHLUDRIGE TEXTE

Für zwei Drittel aller Personalchefs ist unangemessene Sprache oder Jargon ebenfalls eine Todsünde. SMS-Sprache mit halben Sätzen und Abkürzungen wie «mfg» & «g. H. Müller» gehen in einem Bewerbungsschreiben nicht. Ein böser Schnitzer ist ebenfalls «Hallo, Frau Müller» statt «Sehr geehrte Frau Müller», auch wenn ein persönlicher Kontakt vorauseing. Schliesslich wird die Bewerbung im Unternehmen weitergereicht. Vertraulichkeit schadet ebenso wie zu viel Distanz. Ein «Hochachtungsvoll» am Schluss passt nicht mehr in unsere Zeit, dahin gehört ausgeschrieben «Mit freundlichen Grüissen».

ÜBERLÄNGE

Klar und knapp formulieren, muss man in fast jedem Beruf können. Eine Seite für das Anschreiben reicht deshalb. Keine Tricksereien mit der Spaltenbreite und Schriftgrösse, auch nicht an den Absätzen sparen. Drei Textblöcke für Motivation, Erfahrungen/Fähigkeiten und den «Abgesang» (Eintrittstermin, Gehaltsvorstellung, Referenzen etc.) sind ein gutes Mass.

LAHMER EINSTIEG

Es gibt immer noch Leute, die zu Papier bringen, was offensichtlich ist: «Hiermit bewerbe ich mich als ...». Oder: «Ihrer Stellenaußschreibung interessiert mich.» Wer hätte das gedacht? Ein idealer Aufhänger ist ein persönlicher Kontakt: «Vielen Dank für die freundliche Gespräch auf der Rekrutierungsmesse XY.» Dann schnell zur Sache kommen und erläutern, warum man zu der Stelle passt.

ICH, ICH, ICH

Nicht der eigene Vorteil zählt, sondern der Nutzen für das Unternehmen. Schlecht: «Von der Stelle erwarte ich mir, dass ich einen tiefen Einblick in die Branche gewinne und mich weiterentwickeln kann.» Gut: «Um Ihre Expansion in der Westschweiz voranzutreiben, bringe ich profunde Französischkenntnisse mit.» Selbstverliebt wirkt es, wenn jeder Satz mit «ich» beginnt.

PHRASEN DRESCHEN

«Ich bin teamfähig, kommunikationsfähig und durchsetzungskraftig» – das kann jeder behaupten. Beweise zählen, etwa ein erfolgreiches Projekt an einer Hotelfachschule, ein Preis an einem Kochwettbewerb oder herausragende sportliche Leistungen. Nicht das Qualifikationsprofil aus der Stellenanzeige nachbauen.

ÜBERTREIBEN

Wer sich ausschliesslich in Superlativen beschreibt, macht sich unglaublich. Auch Anbiedern – «in meinen Augen sind Sie das innovativste Unternehmen der Branche» – kommt nicht gut an. Schlagworte vermeiden. Fachbegriffe dagegen müssen sein, weil sich sonst Erfahrungen und Kenntnisse nicht richtig einordnen lassen.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Jeder Mensch kommt mit einer sehr grossen Sehnsucht nach Herrschaft, Reichtum und Vergnügen sowie einem starken Hang zum Nichtstun auf die Welt»

Voltaire

ARBEITSSICHERHEIT

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

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI (Fortsetzung)

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb ebenfalls hochgradig technisiert. Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entsprechen aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daraus können sich vermehrte Unfallgefahren ergeben.

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mängen, Bügelpressen, Bügelmaschinen usw.

Die meisten Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen

Handbügeleisen
Gefährdung:

- Lebensgefahr bei Berührung stromführender Teile infolge defekter Isolation
- Verletzungen und Verbrennungen durch hinunterfallende Bügeleisen

Mögliche Massnahmen:

- Handgriff isolieren
- Anschlusskabel beim Eintritt in das Bügeleisen mit wärmebeständiger Isolation und flexibler Schutzhülle versiehen
- FI-Schutzschalter anbringen (max. 30 mA)
- Zuleitung zweckmäßig, zum Beispiel von oben, installieren
- Sicherer Standort für Bügeleisen in Ruhestellung wählen
- Personal informieren, unter anderem auch über geeignetes Schuhwerk

Die Tipps fürs 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

Für ein modernes ***Ferien- und Sporthotel (50 Betten) mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer w/m oder Paar

Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein langfristiges und selbständiges Jahresengagement, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Chiffre 22852-9137, hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern



Die Brienz Rothorn Bahn ist ein Traditionssubnehmen im Berner Oberland. Die Dampfzahnradbahn auf das Brienz Rothorn ist wohl die einfachste und entspannendste Art, einen Berg zu erklimmen. Auf 2266 m ü. M. steht auf dem Grat zum Brienz Rothorn das traditionelle Berghaus. Die 120 Terrassenplätze haben freien Blick auf die Alpen, mit dem Eiger im Zentrum. Im Restaurant mit den 200 Sitzplätzen ist der Blick frei auf die Alpen, die Seen und das Mittelland bis hin zur Zentralschweiz. Ein vom Restaurant abgetrennter Saal bietet 50 Sitzplätze. Die 144 Betten sind, typisch für ein Berghaus, in drei Zimmerkategorien eingeteilt. Ab der Sommersaison 2013 suchen wir ein

Gastgeber-Paar

Sie leiten den Gesamtbetrieb. Diese Aufgabe teilen Sie idealerweise als KüchenChef/in und Leiter/in der Gastebetreuung auf. Unser Betrieb öffnet immer Anfangs Juni und schliesst Ende Oktober. Ein gutes Bild des Betriebes können Sie sich bestens noch bis am 21. Oktober 2012 vor Ort oder natürlich auch zu jeder Tages- und Nachtzeit auf www.brienz-rothorn-bahn.ch machen. Unser Berghaus verwöhnt unsere Gäste mit dem vielfältigsten Ausblick auf die Schweizer Alpen und die Seen des Berner Oberlandes und der Zentralschweiz, abends findet sich um das Hotel eine Steinwild-Kolonie ein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mögliche Fragen richten Sie an simon.koller@brb.ch, Ihre Bewerbung reichen Sie an Brienz Rothorn Bahn AG, S. Koller, Direktor, Postfach, 3855 Brienz.



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Zentrum suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorienbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fideli und Freude am Receptionsatzt.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald oder Chef de Réception, Frau Anja Zech
Telefon: +41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

23074-9178



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

SIE SIND UNSER KÜCHENCHEF (M/W)!

Ihre Aufgabe

Ihre Leidenschaft für feines Essen konzentriert sich auf Bestes rund um den Holzkohlegrill. Sie kochen kreativ und wollen unsere Gäste damit zum Staunen, Geniessen und Wiederkommen bringen. Zusammen mit der Restaurantleitung sind Sie die Schlüsselperson für unsere anspruchsvollen Gäste.

Ihr Profil

Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr positives Engagement, Ihre Freude am Beruf, Küchenbrigade und Vorgesetzte können sich auf Ihre Führungsqualitäten verlassen. Eine solide Aus- und Weiterbildung sowie Erfahrung in der (Grill-)Restauration zeichnet Sie aus. Sie bringen gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme mit.

Wir bieten Ihnen

...die Chance, mit Ihrer Küchenleistung ein spannendes, neues Restaurantkonzept auf anspruchsvollem Niveau zum Erfolg zu führen – als künftiges Lieblingslokal unserer Stammgäste, als genussvollen Ort zum Abschalten und Geniessen für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungen und Seminarveranstalter. Sie werden miteinbezogen beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwarten Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81.
Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Personal, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23082-9160

Randstad (Schweiz) AG
Arbergergasse 33
3000 Bern 7
Tel. 058 201 42 00
www.randstad.ch

good to know you



Top Kaderstellen in Verbier

Bei Ihnen der Zeitpunkt gekommen, einen Karriereschritt weiter zu gehen? Für unseren Kunden, einen exklusiven Gastronomiebetrieb in Verbier, suchen wir per sofort nach Vereinbarung:

Restaurationsleiter/Gerant

Als Verantwortlicher für den Frontbereich mehrerer Restaurants sind Sie die erste Ansprechperson der Gäste in diesem Hause. Sie repräsentieren das sportliche, elegante und vielseitige Angebot des Betriebes. Ihnen obliegen die Mitarbeiterführung, die Arbeitsplanung, die Arbeitsabläufe sowie die allgemeine Koordination. Außerdem sind Sie aktiv an der Front tätig. Sie bringen mehrjährige Erfahrung in dieser Funktion mit und haben mit Vorteil einen Abschluss einer Hotelfachschule und/oder im Bereich F&B.

Die internationale Gästeklientel betreuen Sie auf F/E/D.

Es handelt sich um eine Ganzjahresstelle, und eine angemessene Unterkunft steht für Sie bereit.

Küchenchef

Als Küchenchef des gehobenen und eleganten Gourmetrestaurants tragen Sie die Verantwortung für das Speiseangebot und die gesamten Abläufe. Die anspruchsvollen Gäste dieses Hauses verwöhnen Sie mit Köstlichkeiten – vom einfachen exquisiten Lunch bis zum gediegenen Menu – in Top-Qualität und -Frische. Sie zeichnen sich durch mehrjährige Erfahrung in gehobenen Betrieben sowie Ihre Führungs- und Sozialkompetenz aus. Das Küchenteam motivieren Sie zu Höchstleistungen. Das Profil des Küchenchefs beinhaltet natürlich auch das Zusammenstellen des Angebots, den Einkauf sowie die Einsatzplanung der Mitarbeiter. Es besteht die Möglichkeit, die gesamte Führung der verschiedenen Küchen dieses Betriebs zu übernehmen. Sprachen: Französisch, (Englisch /Deutsch).

Unser Kunde bietet Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet in einem Tagesbetrieb mit der Möglichkeit Ihr Wissen und Ihr Können auf hohem Niveau einzubringen. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gut eingespielte und motivierte Teams warten auf Sie.

Haben Sie angesprochen und erkennen Sie sich wieder? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen auf daniel.buerki@ch.randstad.com.

23087-9181



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene Downtown Lodge ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfraujoch oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www.downtown-lodge.ch

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



GESCHÄFTSFÜHRER (w/m)

ARBEITSORT GRINDELWALD

Bei dieser verantwortungsvollen Tätigkeit gehören folgende Tätigkeiten zu Ihren Hauptaufgaben:

- Führen des gesamten Beherbergungsbereiches (mit dem Ziel eine optimale Zimmerauslastung zu erreichen)
- Führen des gesamten Personals (7 Mitarbeitende)
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes

Für diese herausfordernde Aufgabe suchen wir eine Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung (KV, Handelschule oder Hotelfachschule) sowie einigen Jahren Berufserfahrung im Bereich Rezeption. Sie beherrschen die englische und französische Sprache in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachenkenntnisse und Führungserfahrung sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur Verfügung.

Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

23088-9180

**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 die Wintersaison suchen wir in unser junges und motiviertes Team per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum in Saisonanstellung

**Stv. Leiterin / Stv. Leiter Réception
Réceptionistin / Réceptioniste
Chef de partie tourant
Restaurantfachfrau / -mann**

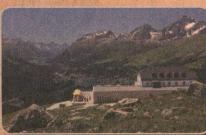
Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch



MOUNTAIN DINING
ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
SINCE 1907

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m. ü. M. mit der schönen Aussicht auf die Engadiner Seenplatte wird Ihnen emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, auf der Terrasse und in der Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab.




Für die Leitung dieses Romantik Hotels suchen wir per November 2012 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/HOTELIER (M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Leistungsauftrag im Romantik Hotel und führen die Restaurants:
 - Panoramarestaurant
 - Scatla, pront'a manger (Self-Service)
 - Terrasse/Lounge
 - Restaurant Villa Lyss
- Koordination und Mitgestaltung sämtlicher Betriebsabläufe
- Einhaltung der Standards betreffend Qualität und Hygiene
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung der rund 40 Mitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen
- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets mit dem Leiter Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Gästeorientiert, belastbar und hohes Qualitätsbewusstsein
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung an: Engadin St. Moritz Mountains AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 839 80 20, E-Mail: christian.meili@moutains.ch. Weitere Informationen finden Sie unter: mountains.ch, muottasmuragl.ch und engadin.stmoritz.ch.

MUOTTAS MURAGL



23087-9188

23087-9188

STRANDBAD RORSCHACH

Die Genossenschaft Strandbad-Freunde Rorschach betreibt und verpachtet im Osten der Stadt Rorschach verschiedene Freizeitanlagen, welche im Eigentum der Stadt Rorschach sind. Auf die Saison 2013 suchen wir eine/n

Pächter/in Jugendherberge, Restaurant, Strandbad und Golfanlage

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung der vier Betriebe Jugendherberge, Restaurant, Adventure-Golf-Anlage und Strandbad und führen diese in eigener Verantwortung. Dazu gehört auch die Auswahl der Mitarbeiter und Zusammenstellung der Teams. Die Betriebe werden hauptsächlich im Sommer betrieben, ein reduzierter Winterbetrieb der Jugendherberge ist möglich.

Wir suchen eine/einen initiative/n Pächter/in, der/die es versteht, diese Anlagen als beliebten Freizeitpunkt zu erhalten und mit neuen Ideen weiterzuentwickeln. Mit Ihrem Flair als Gastgeber und Ihrer Freude an einem regen Badebetrieb qualifizieren Sie sich für diese Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen? Weitere Informationen erhalten Sie beim Präsidenten der Strandbadgenossenschaft, Norbert Wenger, 071 855 05 62 (abends). Wir erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihr Betriebskonzept bis Freitag, 5. Oktober 2012, an:

Strandbad-Freunde Rorschach, Genossenschaft, Norbert Wenger
Mühletobelstrasse 63b, 9400 Rorschach

23035-9154

Ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern, bestehend aus einer schönen Gartenwirtschaft, einer Gaststube, einem Saal und einer Bar mit Pizzeria, sucht per Februar 2013 oder auf Vereinbarung ein

Geschäftsführer-Paar

Ihr Aufgabenbereich besteht einerseits darin, die Gäste aktiv zu betreuen sowie die Mitarbeiter im Service zu führen. Ein weiterer wichtiger Teil ist das Führen des Küchenpersonals. Sie leiten, organisieren und schulen das Personal. Es wäre von Vorteil, wenn Sie diese beiden Hauptaufgaben untereinander aufteilen könnten. Die Erarbeitung des Budgets und die Überwachung der Kosten fallen ebenfalls in einen Tätigkeitsbereich.

Für diese Herausforderung setzen wir folgendes Anforderungsprofil voraus: Sie besitzen eine Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung im Gastrobereich und sind auch im Besitz des kantonalen Fähigkeitsausweises des Kantons Luzern (Wirtepatent). Sie sind ein eingespieltes Team, welches stets freundlich und vorwiegend dem Personal und den Gästen gegenübertritt. Weiter verfügen Sie über einen guten Umgang mit Menschen und sind in jeder Situation flexibel.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

- Chiffre S 193-815513 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

23085-9171

Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern
suchen wir per 1. Oktober 2012 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihr Aufgabe: Die Mensa des Gymnasiums Neufeld verfügt über 380 Sitzplätze und eine Gartenterrasse mit ca. 40 Plätzen. Es werden pro Tag ca. 350 Schüler sowie Lehrpersonen verpflegt. Das Angebot in der Mensa beinhaltet jeden Mittag 3 verschiedene Menüs sowie ein Free Choice Buffet. Zudem wird eine grosse Auswahl an verschiedenen Snacks angeboten. In ihrer Funktion sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig. Sie erledigen die Wochenmenüplanung sowie die Bestellungen und übernehmen die Einsatzaufplanung, Führung und Schulung ihrer 5 Mitarbeitenden. Außerdem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07:00 bis 17:00 Uhr. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre, welche mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und gute Computerkenntnisse mitbringt. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtepatents für den Kanton Bern. Nebst Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln, haben Sie einen sehr hohen Qualitätsanspruch und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln sowie umzusetzen. Im Team vermitteln Sie eine unterstützende Atmosphäre, kommunizieren angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen und gehen aktiv auf diese zu. Zudem gehen Sie konstruktiv mit Kritik um und fragen bei Unklarheiten nach. Als Führungsperson gewinnen Sie Ihre Mitarbeitenden für gesetzte Ziele und verstehen Personalentwicklung als Führungsaufgabe. Außerdem ermöglichen Sie systematisch die Bedürfnisse der Gäste, betreiben fortlaufend Budgetplanung sowie -controlling und denken über die eigenen Grenzen hinaus.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Monika Fer, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

23087-9178

23087-9178

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

23073-9177

<p



hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 700 m², unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob, 6 km vom Basel-Zentrum, sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

Service:

1.12.2012 oder nach Vereinbarung (auch vor-/nachher)

1. Chef de service/Assistent/in F&B

Verantwortlich für das Serviceteam, Personaleinsatzplanung, Lehrlingsausbildung.

Warenbestellung, Bankettplanung und Durchführung (bis 300 Personen).

Große Flexibilität, Organisationstalent und Kundenorientiertheit sind selbstverständlich.

Bankettaushilfen per sofort

Küche:

Commis de cuisine/Chef de partie

Erste Fragen beantworten Ihnen Herr Enrique Marlés oder unser Küchenchef, Herr Christian Arnould.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51 www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

23054-9185

Wir suchen per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung

Chef de Service (m/w)

Voraussetzungen für diese interessante Stelle sind:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- mind. 4 Jahre Berufserfahrung im gepflegten Speiseservice
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Muttersprache deutsch

Wenn für Sie frontorientiertes Arbeiten, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit selbstverständlich sind, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Gasthof Schützen Steffisburg
z.Hd. Felix Milt, Geschäftsführer
Alte Bernstrasse 153
3613 Steffisburg

oder per Mail an:
info@schuetzen-steffisburg.ch
Tel. +41 (0)33 439 40 00



23082-9185



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD
Bundesamt für Bauten und Logistik
BBL

Das Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL) ist zuständig für das Immobilienmanagement der zivilen Bundesverwaltung sowie für die Materialwirtschaft der gesamten Bundesverwaltung und gehört dem Eidgenössischen Finanzdepartement (EFD) an. Das Ressort Anlässe erbringt sämtliche logistische Dienstleistungen im Bernerhof und extern, welche der Schweizerische Bundesrat, die Departementsvorstehender sowie weitere Regierungsmitglieder auf höchster Bundesebene im Zusammenhang mit der Durchführung ihrer Anlässe, wie z.B. Neujahrssempfang, Staatssempfänge, sonstige Empfänge, Arbeitsvisiten, Pressekonferenzen, benötigen.

Stellvertreter/in Anlassverantwortliche Bernerhof (50%)

Als Stellvertreter/in Anlassverantwortliche betreiben Sie die repräsentativen Räumlichkeiten im Bernerhof, welche dem Bundesrat und seinen in- und ausländischen Gästen als Gästehaus in Bern zur Verfügung stehen. Im Rahmen der vom BBL zu erbringenden Dienstleistungen sind Sie von der Planung bis hin zur Durchführung und Nachbearbeitung des jeweiligen Anlasses zuständig. Zu Ihren Aufgaben gehören nebst umfassenden Vorbereitungsbüroarbeiten bezüglich Raum-, Catering und Infrastrukturmittel, insbesondere die gesamte Betreuung und Bedienung des bundesrätlichen Gastgebers und dessen Gäste während der Dauer des Anlasses und im Rahmen von Sitzungen, Cocktails, Stehlunches und/oder Banketten.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mit Schwerpunkt Service und entsprechender Berufserfahrung. Weiter bringen Sie für diese vielfältige und sehr anspruchsvolle Aufgabe Erfahrungen in der Personalführung und im Umgang mit VIP's mit. Sie sind diskret, vertrauenswürdig, flexibel und anpassungsfähig. Ihre Belastbarkeit und Ihre korrekten Umgangsformen sind Garant für einen perfekten Kundenservice. Sie sind bereit, für unsere Gäste logistische Hochstleistungen zu erbringen und zu unregelmäßigen Zeiten zu arbeiten. Sie verfügen über sehr gute aktive Kenntnisse einer zweiten Amtssprache sowie sehr gute Englischkenntnisse und sind mit den gängigsten MS-Office-Programmen vertraut.

23048-9180

Graubünden Ferien

Wir schaffen Mehrwert für Kunden und Gäste

Interessiert Sie der Tourismus in Graubünden? Graubünden Ferien (GRF) ist die verkaufsorientierte Marketingorganisation für die Ferienregion Graubünden. GRF fördert national und international auf innovative und unkonventionelle Art die Nachfrage nach touristischen Angeboten und Leistungen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) selbstständige(n), engagierte(n), initiative(n)

Director Deutschland

(mit Arbeitsplatz in Hamburg)

Ihr Aufgabenbereich

Führung und nachhaltige Weiterentwicklung unserer Verkaufspräsenz | Marketingplanung für Mittel- und Norddeutschland | Umsetzung der Marketingkampagnen mit Unterstützung des Teams am Hauptsitz in Chur | Direkte Ansprechpartner für Vertriebspartner und Medien | Spezialist im Markt mit Feingefühl für Trends und touristische Entwicklungen.

Ihr Profil

Abschluss als Bachelor of Science in Tourism, Tourismusfachmann/-frau HF, Marketingplaner oder vergleichbare Ausbildung | Erfahrung im Destinationsmanagement oder im Verkauf | Ausgeprägte Stärken im Projektmanagement und in der Kommunikation | Selbstständige Arbeitsweise, umsetzungsorientiertes Denken | Teamfähigkeit, hohe Belastbarkeit | Qualitätsorientierte und präzise Arbeitsweise | Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch | Vorzugsweise zwischen 28- und 35-jährige(r) Schweizer(in) mit Bereitschaft, in Hamburg zu leben und zu arbeiten.

Unser Angebot

Attraktive, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position in einem innovativen Unternehmen | Zeitgemäße Anstellungsbedingungen mit toller Arbeitsplatz im Herzen von Hamburg.

Die Stelle ist ab 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 28. September an

Graubünden Ferien, Personal, Alexanderstrasse 24, 7000 Chur.

23051-9182

23057-9168

Stelle suchen – Stelle finden**www.hoteljob.ch****CAMPUS SURSEE Seminarzentrum**
EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.

BAULÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSERE GASTGEBERIN!**Ihr Aufgabe**

Sie übernehmen die Leitung unseres vollständig erneuerten Restaurants BAULÜT, dem Lieblingslokal unserer Stammgäste. Es ist der genussvollste Ort zum Abschalten für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungs- und Seminarveranstalter. In dieser Funktion rapportieren Sie dem Leiter Gesamtgastronomie.

Ihr Profil

Sie haben eine Leidenschaft für feines Essen rund um den Holzkohlegrill und für feine Weine. Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr Feuer, Sie wecken Begeisterung – eine Persönlichkeit, die positiv auffällt. Die Gäste verlassen sich auf Ihre Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf Ihre Führungsqualitäten und wir auf Ihr Engagement. Sie sind redegewandt, charmant, lösungsorientiert und fachlich top. Die Synergien innerhalb unserer Gesamtgastronomie nutzen Sie gezielt.

Ihr beruflichen Grundlagen

Wir haben hohe Ansprüche an Sie: Eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie, mit Vorteil Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule, Bewährung und Führungserfahrung in anspruchsvoller Restauration, Verständnis für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Muttersprache Schweizerdeutsch, umgangssprachliche Kenntnisse in Französisch und Englisch. Sehr gute Anwenderkennisse der MS-Office-Programme.

Wir bieten Ihnen

...die Wiedereröffnung eines bekannten Restaurants als topmodernen Betrieb. Sie sind dabei beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Sie können das neue Konzept erfolgreich auf dem Markt positionieren. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23063-9170

Wir suchen einen versierten Mitarbeiter für den Verkauf in unserem Ladengeschäft in der Markthalle «im Viadukt» in Zürich.

VERKÄUFER COMESTIBLES-PRODUKTE

Kennen Sie sich aus mit Frischfisch, Fleisch, Geflügel, und sind Sie interessiert an frischen Top-Produkten für den Verkauf an unsere anspruchsvolle Marktkundschaft?

Sie sind unser Mann, wenn Sie sehr gut Deutsch sprechen, idealerweise zwischen 25 und 40 Jahre alt sind, den Führerschein B besitzen und über ein freundliches und dienstleistungsorientiertes Erscheinungsbild verfügen.

Wir erwarten nachweisbare Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln, kommunikatives Verkaufsverhalten, Flexibilität und kreatives Verhalten an der Verkaufsfront.

Wenn das auf Sie zutrifft, dann mailen Sie bitte Ihre Bewerbung mit den gängigsten Unterlagen an:

b.braschler@braschler.ch

Braschler's Comestibles Import AG
Bernhard Braschler

23036-9155

ALETSCHARENA Wallis-Schweiz

fiesch eggishorn

Wintersaison in der Aletscharena

Für unsere Neueröffnung des Self-Service-Restaurants in der Alpenloge Kühboden auf der Fiescheralp, 2214 m ü. M., mit 240 Innen- + 160 Terrassenplätzen sowie 15 Hotelzimmern und 102 Gruppen-Betten, suchen wir für die kommende Wintersaison 2012/13 motivierte, gastorientierte und qualitätsbewusste Gastrofreiks (m/w).

Koch/Jungköche
Mitarbeiter Bar/Kasse, Hotel-Restaurant
Allrounder + Hotel-Fachfrau (evtl. in Jahresstelle)
(für ALLE Positionen Muttersprache DEUTSCH von Vorteil)
mehr Infos unter: www.kuehboden-fiescheralp.ch
CV mit Foto per Mail an: info@kuehboden-fiescheralp.ch

23086-9157



Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entsteht derzeit Aussergewöhnliches: Am Fusse des Rothorns öffnet im Juli 2013 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 96 Apartments und Chalets, direkt an der Skipiste (in/out). Eine perfekte Infrastruktur mit Rezeption, innovativer Gastronomie, Sportshop, Skischule, Hollenbad, Fitness und Kinderclub steht den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Per 1. November oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Auftraggeberin eine/n

Pre-Opening-Mitarbeiter/in (100%) als wichtige Stütze in einem vielseitigen Team.

In den ersten 6 Monaten ist Ihr Arbeitsplatz in Zürich-Oerlikon. In dieser Zeit bauen Sie Prozesse für die Rooms Division auf und nehmen später auch Reservationen entgegen. Daneben übernehmen Sie weitere, vielseitige Aufgaben in Zusammenarbeit mit dem Projektteam.

Für diese besondere Stelle suchen wir eine Person mit einem Rezeptions-/Reservations-hintergrund. Neben einigen Jahren Erfahrung auf diesem Gebiet, haben Sie als Anwender gute PMS-Kenntnisse (Protel). Vor allem ist uns eine vielseitige Persönlichkeit wichtig. Sie haben keine Mühe Verantwortung zu übernehmen und es reizt Sie dieses Projekt aktiv mitzugestalten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem bewegten Umfeld. Ihre berufliche Zukunftsplanung erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung.

Kohl & Partner (Schweiz) AG
Daniel Renggli, Thurgauerstrasse 72, 8050 Zürich
daniel.renggli@kohl-int.ch, Tel. 044 533 50 42

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

23076-9158

HOTEL
RESTAURANT CATERING
Tenne
RECKINGEN-GLURINGEN

Luxuriös einfach

027 973 18 92 | www.tenne.ch | info@tenne.ch

Lust auf eine neue Herausforderung?

Wir suchen ab Dezember 2012 für unseren Familienbetrieb:

- 1 Servicefachangestellte
- 1 Commis de Cuisine
- 1 Küchenmitarbeiter / Hilfskoch

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz, in welchem Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können. Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten und täglich unsere Gäste mit Ihrem Flair verwöhnen?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Kilian Michlig-Salzmann | info@tenne.ch | Furkastrasse 2 | 3998 Reckingen-Gluringen

Wir freuen uns, mehr von Ihnen zu erfahren – bis bald!

23046-9156



Bäcker/in (100%)

Eintritt per 1. Oktober 2012
Manor Chur, Bahnhofstrasse 32

An mehr als 65 Standorten in der gesamten Schweiz sorgen über 11 000 Mitarbeiter/innen in den unterschiedlichsten Funktionen für eine einzigartige Einkaufs-atmosphäre. Für unsere Kunden entdecken, leben und vermitteln wir Stil zu einem erschwinglichen Preis. In Zukunft auch Sie?

Ihre Aufgaben:

- Sie stellen verschiedene Brotprodukte her
- Sie bedienen unsere Kund:innen freundlich und kompetent
- Sie bewirtschaften, präsentieren und überprüfen unser Sortiment
- Sie führen Qualitätskontrollen durch
- Sie übernehmen die Stellvertretung des Sektorenlagers
- Sie unterstützen Ihren Vorgesetzten in Führungsaufgaben

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor
- Sie arbeiten lösungsorientiert und selbstständig
- Sie übernehmen gerne Verantwortung und sind belastbar
- Sie haben Freude an Qualität und Frische
- Sie konnten bereits erste Erfahrungen in Führungsaufgaben sammeln

Wir bieten Ihnen:

- Bäckerei im Tagesbetrieb
- Gestaltungsräume und eigenverantwortliches Arbeiten
- Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre mit kurzen Kommunikationswegen

Wollen Sie Stil vorleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bevorzugt online.

MANOR ist mit einem Umsatz von rund 3 Mrd. Franken die grösste Warenhauskette der Schweiz. Als dynamischer Multispezialist ist Manor in den Bereichen Non-Food, Food und Restaurants tätig.

Manor HR Region Ostschweiz
Marita Schneller
+41 76 506 16 35
marita.schneller@manor.ch
www.manor.ch

MANOR
FOOD
Ihr lokaler Markt

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!

Wir suchen folgende Persönlichkeiten zur Ergänzung unseres Teams:

- Servicefachangestellte

m/w, bis ca. 45 J. auf Tiefenbasis mit Erfahrung

Fertig ausgebildete HOFA

m/w, zw. 20 und 28 J. für eine spannende und verantwortungsvolle Aufgabe in den erlernten Departements

Unsere gehobene und anspruchsvolle Clientel setzt sich einerseits aus Stammgästen aus der Region, sowie andererseits aus internationalen Businessgästen zusammen. Sie alle schätzen die hohe Qualität unserer Dienstleistung und die persönliche Note.

Gerne erteile ich Ihnen vorab telefonisch nähere Auskunft über die Stellenprofile.

Robert Racsko, Gastgeber & Direktor
Schwan Hotel & Taverne
Zugerstrasse 9
8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

23055-9166

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

20995-8675



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene **Downtown Lodge** ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfraujoch oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www.downtown-lodge.ch

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

REZEPTIONIST (w/m) ARBEITSORT GRINDELWALD

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Unterstützung der Geschäftsführerin, bzw. des Geschäftsführers. Bei dessen Abwesenheit übernehmen Sie deren, bzw. dessen Vertretung. Allgemeine administrative und kaufmännische Arbeiten runden Ihr Tätigkeitsgebiet ab.

Wir suchen eine kontaktfreudige Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung (KV, Handelschule oder Hotelfachschule). Sie haben Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen und können sich gut in deutscher, englischer und französischer Sprache in Wort und Schrift ausdrücken.

Die Anstellung ist als befristete Saison- oder als ganzjährige Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur Verfügung.



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

23089-9190

Für das ******Park-Hotel am Rhein** in Rheinfelden suchen wir eine herzliche und kommunikative Gastgeber-Persönlichkeit als

Vizedirektorin

Das renommierte Haus ist in den Segmenten Hotel und Gesundheit tätig und steht für einen tadellosen Service, eine ausgezeichnete Restauration, ein vielfältiges Angebot und sehr schöne Räumlichkeiten an bester Lage.

Sie vertreten die Direktion, betreuen den Residenz- und Frontbereich sowie das Qualitätsmanagement und organisieren das Logement-Angebot.

Sie sind eine Gastgeberin aus Leidenschaft, haben ein gepflegtes und sicheres Auftreten, sind Ihren Mitarbeitenden ein Vorbild und überzeugen als Kadermitglied mit Ihrem umfassenden Fachwissen im operativen und administrativen Hotelbereich sowie Ihren guten Fremdsprachkenntnissen in E/F- und EDV-Kenntnissen.

Für diese Herausforderung bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Hotellerie sowie von Vorteil auch im Gesundheitsbereich mit.

Diskretion ist selbstverständlich. Ihre Unterlagen mällen Sie bitte an:

Frau Margret Otterbach oder Herrn Markus Bisig
m.otterbach@pmo-personal.ch markus.bisig@parkresort.ch

PMO Personalberatung, St. Alban-Anl. 64, 4052 Basel, Tel. 061 313 40 10

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich für bis zu 250 Personen, der Trend-Bar Baramundo und dem Brasserie-Restaurant Elite bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Per Mitte November 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und entsprechender Berufserfahrung. Etwas Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Réceptionist(in)
als Stellvertreter(in) der Chef de Réception

Hotelfachfrau
als Stellvertreterin der Generalgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z. Hd. Frau Theres Hugi
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
theres.hugi@hotelelite.ch, http://www.hotelelite.ch

STELLENGESUCHE

Hotelier HF/SHL, 37, SUCHT zur Pacht/Kauf

KI. Hotel/Pension,

TI, Engadin, Stadtgebiet od.
andere touristische Region
Tel 078 807 70 62

SVIZZERA ITALIANA



Hotel Cadro Panoramica

Lugano

Das Hotel Cadro Panoramico ist mit 36 Doppelzimmern und 60 Ferienappartements, einem gehobenen Restaurant für à la carte und grosser Bankette ausgerichtet. Zusätzlich mit einem separaten «Grottoino»-Restaurant, welches von vielen «Einheimischen» besucht wird. Ein Kongresszentrum mit diversen Konferenzräumen von 10 bis 80 Personen, 12 Tennisplätze und 2 Squash-Hallen. Ein Hallenbad, Freibad, Kinderpool sowie Sauna und Whirlpool.

Sucht einen

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER: zirka 30 Jahre

NATIONALITÄT: Schweizer oder Niederlassung (Jahressetze)

VERANTWORTUNGS-BEREICH:

- Führen des gesamten Beherbergungsbetriebes
- Errichten einer optimalen Zimmerauslastung
- Betreuen und Abrechnen der Nebenbetriebe: Kiosk, Tennis, Squash, Pool und Sauna
- Führen von bis zu 5 Réceptionnistinnen
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter
- Schulung der Réceptionsmitarbeiter

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN: - Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule

- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Berufserfahrung im Bereich Réception

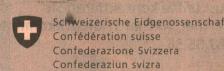
SPRACHE

- Italienisch in Wort und Schrift
- Deutsch in Wort und Schrift
- Englisch und Französisch sehr gute Kenntnisse

ARBEITSBEGINN: 1. November 2012

KONTAKTPERSON: Antonio Gentilini
Hotel Cadro Panoramica
6965 Cadro/Lugano
091-936 07 07

SUISSE ROMANDE



Département fédéral des finances DFF
Office fédéral des constructions et la logistique OFCL

L'Office fédéral des constructions et la logistique (OFCL) est chargé de la gestion immobilière de l'administration civile de la Confédération et de la gestion du matériel de toute l'administration fédérale; il est rattaché au Département fédéral des finances (DFF). Le secteur Réceptions officielles fournit l'ensemble des prestations logistiques requises par le Conseil fédéral, les chefs de département et les membres du gouvernement du plus haut niveau lors des manifestations organisées au Bernerhof ou à l'extérieur, telles que la réception du Nouvel an, les visites d'Etat ou autres réceptions, les visites de travail ou les conférences de presse.

Un/une suppléant/e du responsable des réceptions au Bernerhof

En tant que suppléant/e du responsable des réceptions, vous gérez les locaux de prestige du Bernerhof, à Berne, utilisé par le Conseil fédéral pour recevoir ses invités suisses et étrangers. Dans le cadre des prestations incombant à l'OFCL, vous répondrez de la planification, de la gestion complète et du suivi de toutes les réceptions. Outre les préparatifs relatifs à la salle, à la restauration et aux infrastructures, vous vous chargerez d'encadrer et de servir les conseillers fédéraux ainsi que leurs hôtes pendant toute la durée de la réception, mais également lors de séances, cocktails, collations ou banquets.

Vous avez achevé une formation hôtelière axée sur le service et justifiée d'une expérience professionnelle. De plus, vous avez déjà acquis de l'expérience dans la conduite du personnel et les relations avec les VIP. Discrétion, fiabilité et flexibilité font partie de vos qualités. Votre résistance au stress et vos bonnes manières sont l'assurance d'un parfait service à la clientèle. Vous êtes disposé(e) à fournir les meilleures prestations à vos hôtes et à travailler selon des horaires irréguliers. Enfin, vous maîtrisez les outils MS-Office et possédez de très bonnes connaissances d'une deuxième langue officielle ainsi que de l'anglais.

INTERNATIONAL



Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Bereitet es Ihnen Freude, gemeinsam mit uns die Zukunft zu gestalten?

Zum Kloster Einsiedeln gehörig, ist die Propstei seit über 1000 Jahren eine Perle benediktinischer Spiritualität. In den vergangenen 50 Jahren wurde aus dem Kloster mit Kirche und Kapelle auch ein Haus mit 30 Zimmern, Gastronomie, Weinkeller, Seminaren, Musik und Kultur, Hippotherapie, Garten und Landwirtschaft, für Familien, Firmen, Einkehrende, Behinderte und Bedürftige, für Menschen aus nah und fern.

In den kommenden Jahren beabsichtigen wir die umfassende Erneuerung aller Bereiche. Sowohl baulich wie auch betrieblich wollen wir der Zukunft erneut und gerüstet entgegen. Möchten Sie als

Betriebsleiter-Paar oder Betriebsleiterin

diesen anspruchsvollen und bereichernden Weg mit uns suchen und meistern?

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 40 Jahre alt. Liebe und Gespür für Menschen zeichnen Sie aus. Sie fühlen kreativ und denken konzeptionell. Sie arbeiten fröhlich, sorgfältig, kundig und zielsstrebig. Auch unter Belastung bleiben Sie stets ausgewichen, zugänglich und gelassen. Mit Ihrer Lebensfreude, Wärme und Ausstrahlung, Ihrem Hintergrund aus Gastfreundschaft, Hotellerie und Betriebswirtschaft, mit erfolgreich abgeschlossener Hotelfachschule sowie mit Ihrer Führungserfahrung tragen Sie wesentlich zum weiteren Gedeihen der Propstei bei. Das Arbeitsfeld und die Betriebsgrösse bringen es mit sich, dass Sie sich im Sinne unserer Gäste gerne vielfältig einsetzen.

Sind dies aussergewöhnlich schöne und gute Aussichten für Ihre persönliche und berufliche Entwicklung? Fühlen Sie sich dieser Aufgabe gewachsen? Dann freue ich mich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

P. Kolumban Reichlin, Propstei St. Gerold,
A-6722 St. Gerold (Vorarlberg)
Tel. 0043 5550 21 21 www.propstei-stgerold.at

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROSUISSE
Das Intensivseminar

Der Weinberater
Kompaktes Wehwissen für GastroProfis

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
Das Intensivseminar

Der Rezeptionskurs
Professionaler Gästempfang im Hotel

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
Das Intensivseminar

Der Barkurs

Termin: Blockkurs
Start Frühling: 7. 05. 2012, Start Sommer: 27. 08. 2012, Start Herbst: 12. 11. 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

21035-8699

21035-8702

21035-8686

WWF
50 JAHRE ANS ANNI

50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)



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 "et" 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**ADMINISTRATION**Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.chDie Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilungvia Hotellerie "et" Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.**VERKAUF**Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77**FAX**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

Kaderubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53Die 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 Auftragserteilung 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 2.31Die Immobilienanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar**ANZEIGENSCHLUSS**

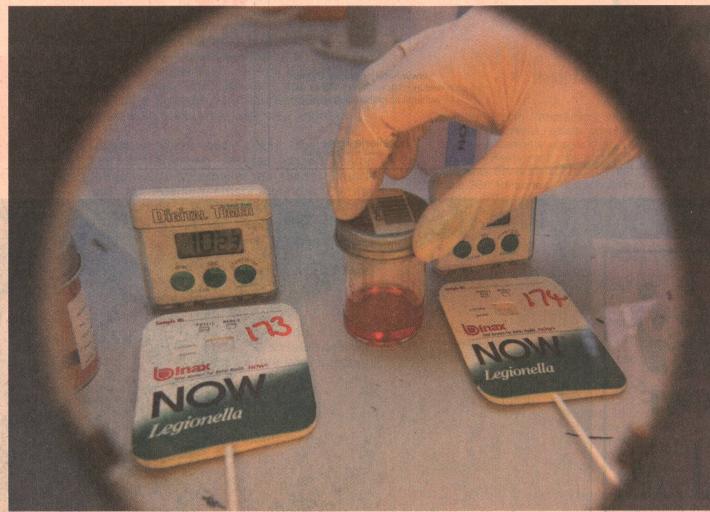
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNGMichael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)**PRODUKTION**Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 BernRedaktion:
Hotellerie "et" Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 LuzernDruck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 SchlierenKORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LULITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 LuzernGEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 15.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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



KESTONE

LEGIONELLEN – BÖSE KEIME

Die Legionärskrankheit wurde erstmals 1976 beschrieben. Eine Epidemie von akuter Pneumonie (Lungenentzündung) erfasste 182 Veteranen der American Legion, die sich für ihr jährliches Treffen in Philadelphia versammelt hatten. 29 Personen überlebten diese heimtückische Krankheit nicht (Letalität 16 %). Der auslösende Erreger wurde etwa sechs Monate später identifiziert und erhielt den Namen Legionella pneumophila (L. pneumophila). Die Untersuchung ergab, dass die Klimaanlage eines Hotels, in dem die Kongressteilnehmer wohnten, die Ansteckung verursacht hatte. Seit dieser Zeit verfolgen uns diese Bakterien auf der ganzen Welt.

Legionellen können in fast allen natürlichen wässrigen oder feuchten Milieus gefunden werden, meist allerdings in geringen Mengen. Hingegen finden sie in von Menschen geschaffenen Wassersystemen sehr günstige Bedingungen für ihre Vermehrung. Die Konzentration der Legionellen im Wasser hängt vor allem von der Temperatur und vom Vorhandensein anderer Mikroorganismen (Bakterien, Protozoen, Algen) ab. Legionellen vermehren sich ideal zwischen 25 °C und 55 °C. Sie können

aber auch zwischen 5 °C und 63 °C überleben. Legionellenhaltiges Trinkwasser kann getrost getrunken werden, da die Bakterien im Magen-Darm-Trakt abgetötet werden.

Eine Gesundheitsgefährdung besteht erst dann, wenn legionellhaltiges Wasser als so genanntes Aerosol (Wassersprühnebel) mit der Luft eingeatmet wird. Die Schweiz unterliegt einer Meldepflicht von Legionellose (Legionärskrankheit). Jährlich werden zwischen 220 und 280 Fälle gemeldet, davon sterben jedes Jahr 10 bis 20 Menschen.

Wo sind die Quellen?

Die Legionellen vermehren sich optimal in Warmwasserboilern und Warmwasserleitungen bei Temperaturen von 25 °C bis 55 °C. Sie können sich aber auch gut und gerne im Kühlwasser von Klimaanlagen aufhalten. Mögliche Infektionsstellen sind: Duschen, Dampfbäder, Whirlpools, Luftbefeueter, Zerstäuber, Kühltürme und Rasensprenger.

Prophylaxe

Eine gute Legionellenprophylaxe verlangt eine Kombination von verschiedenen proaktiven Strategien:

- Die Wassertemperatur sollte beim Austritt aus dem Boiler mindestens 60 °C betragen. Die Temperatur im Verteilersystem sollte nicht unter 55 °C fallen.
- Verhinderung von Biofilmen, Korrosion und Kalkablagerungen durch Wasseraufbereitung.
- Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagements mittels Durchführung regelmässiger Überprüfungen der Wasseraufbereitung und Wasseranalysen (mindestens einmal pro Jahr).

Anpassung der Gesetzgebung

In der Schweiz sind zurzeit im Bundesamt für Gesundheit Bestrebungen im Gange, eine an die deutschen Vorschriften angelehnte Anpassung der Gesetzgebung ab ca. 2015 umzusetzen. So oder so, ein gutes Qualitätsmanagement, auch für das Wasser, ist immer von Vorteil.



Adrian Härry
CEO Biolytix AG
www.aqualytix.ch

ZU VERMIETEN AB 1. JANUAR 2013

Trendiges Restaurant mit rund 40 Plätzen und Sommerterrasse in einem modernen Business-Hotelbetrieb im Zürcher Oberland (Eröffnung 2007). Geeignet für innovative, kochenden Pächter (evtl. Paar Küche/Service). Fairer Pachtzins und garantierte Mindestauslastung durch Hotelbetrieb.

Anfragen unter Chiffre 23070-9175 an htr hotelrevue, Montboujoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

23070-9175



Gasthaus RICHISAU

Neue Pächterschaft gesucht für Saison 2013

Im oberen Klöntal an der Pragelpassstrasse (Kanton Glarus), inmitten eines prachtvollen Bestandes alter Bergahornbäume auf rund 1100 m ü.M. gelegen, vereint das Gasthaus Richisau moderne Architektur mit alpiner Landschaft, Kunst und Kultur. Das Richisau ist ein Kraftort.

Angebot

- Drei miteinander kombinierbare Gaststuben mit je 30 – 40 Plätzen, Gartenwirtschaft mit bis zu 100 Plätzen, 12 komfortable Doppelzimmer, einfache Mehrbettzimmer mit 28 Plätzen, gemütliche Wirtewohnung und Personalzimmer
- Die Ausstattung ermöglicht einen vielseitigen Restaurations- und Hotelbetrieb. Die Saison dauert in der Regel von Ostern bis Ende Oktober
- Fairer Pachtzins, vollständiges Pächterinventar vorhanden.

Anforderungen

Sie verfügen über die entsprechende Ausbildung und Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebs und sind in der Lage, ein den Besonderheiten des Ortes Richisau entsprechendes, eigenständiges gastronomisches Angebot zu entwickeln und umzusetzen.

Weitere Informationen, Kontakt und Bewerbung

Unter www.gasthaus-richisau.ch/stiftung finden Sie ein Faktenblatt zum Herunterladen sowie ein Kontaktformular für Fragen oder die Einreichung Ihrer Bewerbung.

Aigle

A louer dès le 1^{er} janvier 2013

Café-Restaurant de «la Piscine»

Ouvert toute l'année

Restaurant 48 pl. + véranda 28 pl. + terrasse 156 pl.

Écrire à :
Société Coopérative Piscine d'Aigle
Case postale 288
1860 Aigle

23031-9164



Bürgergemeinde Arbon



Zu vermieten auf den 1. März 2013
oder nach Vereinbarung

an innovative Gastgeber die historische Perle

Hotel Restaurant Römerhof in Arbon

Im Betrieb sind 11 Zimmer stilvoll eingerichtet.
Die Gaststube umfasst 48 Plätze.
Turmzimmer und Säle laden mit je 16 Plätzen ein.
Der besonders schöne Garten bietet Platz für 30 Gäste.
Zum Haus gehören 10 eigene Parkplätze.

Das Inventar muss übernommen werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an:
benno.jud@treuhandjudgraf.ch oder per Post an:
Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37,
9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

Herr Benno Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93

23030-9152

Zu verkaufen oder zu verpachten

Renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern zu verkaufen oder zu verpachten. Es handelt sich um das Restaurant St. Mauritz in Schötz.

Der Gasthof St. Mauritz besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unterteilbaren Mauritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grössere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

Interessenten melden sich bitte bei der Revimag Treuhand AG, z. Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, oder per E-Mail an franz.zeder@revimag.ch

23030-9172

Goms
Wallis/Schweiz

Günstig
zu verkaufen (wegen Todesfalls) historisches
HOTEL
(1629)
Nähre Infos:
www.hotel-postmuenser.ch - 079 606 27 27

23056-9167

23040-9166