Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 45

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: 05.12.2025

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

GESAMT AUFLAGE 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 25 · 8. November 2012

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

ZUFRIEDEN?

Nein, die Frage bezieht sich nicht auf den wirtschaftlichen Verlauf. Die Frage betrifft Ihre Mitarbeitenden, insbesondere Ihre jüngeren Mitarbeitenden. Und nein, es geht auch nicht darum, ob Sie mit den Mitarbeitenden zufrieden sind. Ich frage Sie, ob die Mitarbeitenden mit Ihnen, mit den Unternehmern, den Vorgesetzten zufrieden sein können. Sie wissen ja, nur zufriedene Mitarbeitende sind motivierte Leistungsträger. Nur, was braucht es, damit ein Mitarbeiter zufrieden und somit auch gut drauf ist?

Zustand der Zufriedenheit

Das Qualitätsmanagement hat uns die Nuancen gelehrt: Wenn jemand nicht zufrieden ist, dann ist er nicht a priori unzufrieden; es geht zuerst um den Zustand, den man mit «Abwesenheit von Zufriedenheit» bezeichnet. Eine spannende Nuance. Unzufriedenheit macht sich ja sofort bemerkbar, denn dann sind wir in unserem Gleichgewicht ziemlich beeinträchtigt. Und solche Störungen müssen umgehend behoben werden, denn sie schaden

dem Selbstwert. Fehlende Zufriedenheit hingegen ist ein heikler Zustand. Hier beginnt einer nachzudenken, er vergleicht, er wägt ab und kommt schnell zu Ergebnissen, die in seiner Wahrnehmung ja alle richtig sind. Dagegen sind wir ziemlich machtlos. Und besonders Jugendliche und Junge sind sehr schnell mit Urteilen. Insbesondere dann, wenn es um die Generation vor ihnen geht. Wir alle dürfen nie vergessen, wie wir uns unseren Lehrern und Erziehern gegenüber verhielten. Genauso wie die Jungen heute. Hier ändert sich nichts. Nicht umsonst zitieren wir genüsslich Sokrates oder Cato, die Kirchenväter und Philosophen entlang der Geschichte, die sich allesamt aufhalten über freche,

eigensinnige, laute Junge. Es ist herausfordernd, mit jugendlichen Stürmern und Dränglern so umzugehen, dass sie sich akzeptiert fühlen. Und die heutigen sind – wie immer und in unserer Wahrnehmung – noch einen Schritt autonomer, als wir es vielleicht schon waren. Sie sind früher unabhängig, die Regeln sind nicht mehr so streng und werden

auch nicht mehr so konsequent durchgesetzt wie vielleicht eine oder zwei Generationen früher. Und sie haben gelernt, selbstsicher und fordernd aufzutreten in dieser schnellen, eng vernetzten Welt, und das ist ein konfliktbeladener Prozess. Schliesslich wollen sie ja dahin, wo wir noch sind. Sie müssen sich nicht an die Jungen anpassen oder sich bei ihnen anbiedern. Nehmen Sie sie ernst, das ist ihre Forderung, auch wenn es Sie manchmal grausam nervt. Die sind noch am Üben, Sie aber sollten es schon draufhaben. Seien Sie klar und sicher in Ihren Aussagen und Ihrem Tun, zeigen Sie Standfestigkeit und Konsequenz. Geben Sie den Jungen mit den hohen Ansprüchen und dem ausgeprägten Selbstverständnis sinnvolle Tätigkeiten, versehen mit Ihrem persönlichen hohen Anforderungslevel, damit sie daran wach-

sen und sich bewähren können. Dann werden Sie Talente entdecken. Und diese werden mit Ihnen zufrieden sein.



Peter B. Grossholz Leiter Berufsbildung www.hotelleriesuisse.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot weiterbildung



INSPIRATIONEN À LA CARTE



Unter der Rubrik «MILESTONES» auf www.htr-milestone.ch finden Sie das ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen für Ihren Betrieb.

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

13. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Bern,

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. November

«Input: Professioneller Umgang mit Hotel-bewertungen», von hotelleriesuisse, Hotel Bern, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. November

«Die ersten 100 Tage als neue Führungskraft», von NeumannZanetti & Partner in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro Union, Meggen

www.hotelundgastrounion.ch

20. November

KOPAS - Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe, von hotelleriesuisse, Hotel Walhalla, St. Gallen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20./21. November

«Objektorganisation – wie spare ich Zeit?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Zusammenarbeit mit Diversey, Münchwilen

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», wom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

··· BUCHTIPP ····

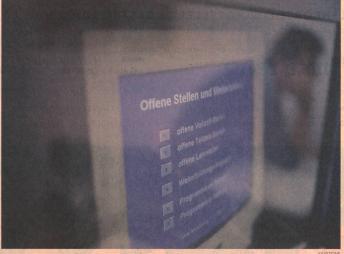


PERSONALCHEFS KÖNNEN DAMIT ZEIT GEWINNEN

Oft ziehen sich viele Abläufe in der Personalarbeit in die Länge. Das können Sie jetzt mit vielen kleinen Helfern wie Checklisten, Praxisbeispielen oder Mustertexten ändern: Stellenanzeigen mit Leichtigkeit erstellen. Effektive und effiziente Personalrekrutierung. Souveräne Vorstellungsgespräche führen. Mitarbeitende professionell und Mitarbeiter-Beurteilungsprozesse erfolgreich einführen. Lohnabrechnungen garantiert fehlerfrei erstellen. Kündigungen rechtssicher abwickeln. Rechtskonforme Arbeitszeugnisse verfassen. Mit diesen Checklisten lässt sich Zeit gewinnen und der Routine-Prozess effizient abwickeln.

«Checklisten für die Personalarbeit» von Gerhard Koller WEKA-Verlag

ISBN 978-3-297-02001-2



DIE CHANCEN UND GEFAHREN IM INTERNET

Via Internet können Stellensuchende schnell Bekannte kontaktieren und Kontakte nutzen. Zudem bietet sich die Chance, sich selber in einem guten Licht darzustellen. Aber das Netz birgt auch Gefahren.

aben Sie schon einmal sich selbst gegoo-glet? Je präsenter Sie in Suchmaschinen sind, desto besser ist das für Ihre beruf-liche Zukunft – vorausgesetzt, die Informati-onen, die man über Sie findet, sind vorteilhaft. Social Networks bieten nicht nur Ihnen die Möglichkeit, Informationen einzuholen und auszutauschen. Heute ist es üblich, dass Personalchefs oder Arbeitgeberinnen und Arbeit-geber dort Informationen über Sie einholen. Wenn Sie ein Bewerbungsdossier eingeschickt haben, können Personalverantwortliche auf die Suche gehen: Stimmt Ihr öffentlicher Auftritt mit dem Bild überein, das sich aus Ihren Bewer-bungsunterlagen ergibt? Erwecken Sie einen seriösen Eindruck? Oder werfen Fotos und

Aussagen von Ihnen im Internet Fragen auf? Über eine Internetpersönlichkeit zu verfü gen, ist heute ein eminenter Vorteil im Karri-ereleben und möglicherweise entscheidend im Bewerbungsprozess. Die Nennung Ihres Na-mens auf der Website Ihrer Universität, des Sportvereins, Clubmagazins oder im Zusam-menhang mit beruflichen Projekten zeugt von persönlichem Engagement und Einsatzbereitschaft – Eigenschaften, die Chefs gerne sehen.

Seien Sie sich dabei stets auch der Gefah ren des Internets bewusst: Denn wenn Sie auf Facebook oder anderswo Fotos veröffentlichen auf denen Sie beispielsweise stockbetrunken sind oder sich zu freizügig zeigen, kann dies ein Nachteil bei der Stellensuche sein. Das Gleiche gilt beispielsweise für die Äusserung sehr radikaler Gedanken. Herausforderungen des All-tags machen auch vor der Online-Welt nicht Halt. Ihre Seriosität spiegelt sich in Ihrem Auftreten im Internet wider. Gehen Sie darum mit Bedacht vor und seien Sie sich der Gefahren bewusst.

SOCIAL MEDIA

Mit dem Begriff «Social Media» sind, auf eine einfache Formel gebracht, alle Online-Tools und -Plattformen gemeint, die uns erlauben, unsere Meinungen und Erfahrungen im Web miteinander auszutauschen. «Social Networks» sind als ein Teil davon webbasierte Dienste, die es Individuen ermöglichen, ein öffentliches oder halböffentliches Profil innerhalb eines ge-schlossenen Systems anzulegen, eine Liste mit Profilen anderer Nutzer, mit denen sie in Re-lation stehen, zu erstellen und die Kontaktlisten von sich und den anderen Nutzern in nerhalb des Systems zu beobachten und zu durchsuchen.

In Social Networks haben Stellensuchende die Möglichkeit, schnell und einfach Personen aus dem eigenen Berufsfeld zu kontaktieren, beste-hende Kontakte zu nutzen und neue zu knüpfen sowie das Networking aktiv zu praktizie ren. Netzwerkplattformen im Internet dienen ihnen folglich nicht nur für ihre persönlichen Kontakte, sondern unterstützen sie auch in der Jobsuche und Karriereplanung. Sie können nicht nur Stellen finden, die zu ihrem Profil pas sen, sondern auch selbst von potenziellen Ar-beitgebern gefunden und angesprochen werden. Oft werden ausserdem Stelleninserate nur auf einer Plattform geschaltet und sind auf keiner anderen Internetplattform zu finden. Zudem können sie bequem ihre Kontakte vernetzen und vorhandene Verbindungen von, über und zu Personen nutzen.

Die wichtigsten Funktionen und Herausforde rungen in Social Media sind:

auf Twitter, Wikis, Kununu, Amazon, Blogs, Foren aktuellen Geschehens, Trends, Erfah-

- rungen, Bewertungen, Kommentare teilen. Welche Informationen nützen mir? Wo und wie finde ich diese Informationen?
- Welche Informationen biete ich selbst? Wo platziere ich diese Informationen, wo und wie

Das eigene Profil und die eigene Reputation

- Wo findet man mich? Was findet man über
- Welcher Eindruck, welches Bild entsteht von

mir? Sich auf «privaten» und Business-Plattformen, in geschlossenen und öffentlichen Inte-ressengruppen positionieren und vernetzen.

Wen spreche ich an? Wo und wie kann ich mich mit diesen Zielgruppen vernetzen, meine Kontakte pflegen, (re-)aktivieren und erweitern?

(re-)aktivieren und erweitern?
Alternativ bestehen auch Möglichkeiten der
Positionierung und Vernetzung mit Foren,
Blogs, persönlichen Websites, Communities
of Practice etc. Social Media leben von einem schnellen Wandel. Neue Netzwerke entstehen gewinnen innerhalb weniger Monate Milli onen neuer Nutzer/-innen – und werden von wiederum neuen Netzwerken abgelöst. Stän dig entstehen neue Plattformen. Mit der be wussten Auswahl einer Plattform (wo sind Sie vertreten?) können Sie bereits aktiv Ihre On-line Identität gestalten. Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

..... ZITAT DER WOCHE

«Die Mitarbeitenden sind entscheidend, ob ich mich als Gast in einem Restaurant oder Hotel wohl fühle oder nicht» Martin Flügel, Präsident Travail.Suisse

ARBEITSSICHERHEIT ...

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verur sachten Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Die Betriebe werden zusätzlich mit hohen Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden belastet. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

ZIMMER UND ETAGE

Ergonomie Gefährdung:

Beschwerden des Bewegungsapparats durch repetitive Bewegungen, Zwangshaltungen, Fehlbelastungen beim Heben und Tragen von Lasten

Mögliche Massnahmen:

- · Arbeitstechniken und Körperhaltung schulen
- · Geeignete Hilfsmittel für Lastentransport einsetzen
- · Mobiliar vorsehen (z. B. Betten), das sich ohne grossen Kraftaufwand verschieben lässt
- · Geeignete Aufstiegshilfen zur Verfügung stellen

Zimmerreinigung Gefährdung:

- · Absturzgefahr
- · Ausrutschen, stürzen
- · Allergien, Verätzungen, Augenverletzungen

Mögliche Massnahmen:

- · Geeignete Aufstiegshilfen für Reinigungsarbeiten an Spiegeln, Vorhängen etc. zur Verfügung stellen
- In Nasszellen rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen
- · Geeignete Schutzausrüstungen (Handschuhe, Schutzbrille, Schutzmaske) für den Umgang mit Reinigungs- und Entkalkungsmitteln bereitstellen
- · Mitarbeitende über Gefahren und Schutzmassnahmen periodisch instruieren

Die Tippsfürs 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

Wir suchen Gastgeber/in mit Herzblut

Geschäftsführer (w/m) Luzern Jobcode hoteljob.ch: J53530

Marché International Alte Poststrasse 2, 8310 Kemptthal 052 355 55 21, frischerjob@marche-int.com

Geschäftsführer/in für Gastgewerbe/Hotelbetrieb gesucht

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht ab 1. Dezember 2012 oder später für das betriebseigene Hotel (30 Zimmer), Restaurant, Pub, die Kegelbahn sowie den Quartiersaal (ca. 500 Plätze) einen Geschättsführer.

Sie sind verantwortlich für

- Anforderungen

 Ausbildung in der Gastronomie

 Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.

 Führungspersönlichkeit

 Hohe Einsatzbereitschaft

 Flexiblität und Innovation

 Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben

 Gute Fremdsprachenkentntisse in Wort und Schrift

 Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (MS Office)

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Initiativgenossenschaft Zentrum Zürich-Affoltern c/o Schädeli Gartenbau Kügeliloostrasse 39 8046 Zürich





Unsere Gäste wollen wir begeistern im persönlich ge-führten Hitel Waldegg, mit der einzigartigen Lage über den Dächern von Engelberg. Wir sind ein junges, dynamisches Team und süchen zur Umsetzung unserer Visionen und Zukunftspläne Unterstützung per Dezem-ber 2012 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Leitung Restauration (D/E/F)

Sie sind unser/e charmante/r Gastgeber/in mit einigen Jahren Erfahrung in ähnlicher Position.

Sous-chef/in

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail.

Hotel Waldegg, Cornerhotels AG Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg info@waldegg-engelberg.ch www.waldegg-engelberg.ch

Glacier 3000, das Gletscherskigebiet und Ganz-jahres-Ausflugsziel von Gstaad und Les Diablerets, sucht per Januar oder nach Vereinbarung einen



Marketing & Sales Manager/in

- Ihre Hauptaufgaben

 Umsetzung der Marketing- und Verkaufsstrategie

 Führen des Marketing & Sales Tean sowie Betreuung der Verkaufsmitarbeiter in China, Indien und Südostasien

 Aktiver Verkauf in der Schweiz sowie in Überseemärkten

 Organisation von Events
 (Glacier 3000 Run, Freeridedays.ch)

 Betreuung von Agenten- und Medienreisen

 Enge Zusammenarbeit mit den touristischen Partnern der Regionen Waadtland und Gstaad

- Abgeschlossene kaufmännische Berufslehre
 Weiterbildung vorzugsweise im Fach Marketing
- oder Verkauf

 Erfahrung im Marketing, Verkauf und der Event-
- organisation

 Teamfähigkeit, flexible Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit,
- Führungsqualitäten
 Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch

- Hre Perspektiven
 Kaderstelle mit flexibler Arbeitszeitgestaltung
 Anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Bergbahnunternehmen
 Interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet
 Vorteilhafte Anstellungs- und Arbeitsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Weitere Auskünfte zu diesem interessanten Job gibt Ihnen gerne unser Direktor Bernhard Tschannen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gstaad 3000 AG Bernhard Tschanner Route du Pillon 253 1865 Les Diablerets

Tel. 024 492 09 23 b.tschannen@glacier3000.ch

T S C H O L L

Berghaus Foppa AG, Flims

Gesucht auf Frühjahr 2013 nach Vereinbarung

Gerantenpaar

Betrieb mit Sommer- und Wintersaison (Jahresstelle)

Bedientes Restaurant Gepflegte Küche / Abendgeschäft

Sie sind der Koch, der auch in einem hektischen Betrieb die Übersicht behält. Ihre Frau/ Partnerin ist die gute Gastgeberin und Sie fühlen sich angesprochen, eine abwechslungsreiche Position einzunehmen.

Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Un-terlagen und Fotos an:

Tscholl Treuhand + Revisionen, Chur Telefon 081 257 07 60 www.tscholl-treuhand.ch



sucht für die kommende Wintersaison 2012/2013 noch (m/w)

Gouvernante Servicefachangestellte

- * ca. 60 Zimmer & Suiten * 5 hauseigene Restaurants * Bar & Lounge * romantischer Feng-Shui-Wellness-bereich

- Anforderungen:

 * abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie

 * Führungserfahrung (für Kaderpositionen)

 * ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Le-benslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bis-herigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa Jakob Fahrni Oberseepromenade, CH-7050 Arosa Tel.: +41 81 378 50 00 Fax: +41 81 377 40 43 mail@posthotel-arosa.ch

www.posthotel-arosa.ch www.posthotelholidayvillaarosa.ch

swisscard







Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges

Wir suchen Sie - eine dynamische, kommunikative, belastbare und flexible Persönlichkeit als

KundenberaterIn 60-100%

AFCS

(während der Schulung für 4 Wochen 100%)

Ihre Aufgaben

PROFIL

- Entgegennehmen und Abwicklung von Reklamationen
- Beantworten von Fragen zu Rechnungen,
- Zahlungen und Gebühren
 Erteilen von Auskünften zu unseren
- Kreditkarten und Zusatzdienstleistungen

 Durchführen von Outbound Calls für
- Fachabteilungen wie z. B. Welcome Calls
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann, abgeschlossene Handelsschule oder Lehre im Detailhandel
- · Praxis im Bereich Kundendienst
- rasche Auffassungsgabe
- service- und zielorientierte Persönlichkeit
 effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache, Italienisch und Englisch v. V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an: Swisscard AECS AG, Herr Clemens Güdel, Human Resources, Postfach 227, 8810 Horget

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: www.swisscard.ch

CIRCUS MONTI

sucht für die Saison 2013 (ab 25. Februar)

Köchin/Koch Mitarbeiter/in Circusküche

- vielseitiger Aufgabenbereich umfasst: Kochen für rund 40 Personen im Küchenteam; in der fahrenden Circusküche
- Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung). Selbstständige, zuverlässige Arbeits-

Für Auskünfte steht Ihnen Armelle Fouquer ay gerne zur Verfügung: Tel. 079 366 69 16.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsschreiben Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen oder Mail personal@circus-monti.ch www.circus-monti.ch/jobs

Committed to your restful sleep

BÄUERTGEMEINDE WENGEN

Wir suchen per 1. Dezember 2013

Pächter/in

Bergrestaurant Allmend

beim Start des weltbekannten Lauberhorn-Slaloms

Der spannende Betrieb verfügt über 100 Innen- und 100 Aussenplätze. Der zukünftige Pächter verfügt mit Vorteil über Kenntnisse in der Bergrestauration und/oder in Saisonbetrieben.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Bäuertgemeinde Wengen Andreas Lauener Wangfuhren, 3823 Wengen

Restaurant Bar Neumühle in Baar Das Restaurant Neumühle ist ein lebhafter Restaurationsbe-trieb im Herzen von Baar. Unser Restaurant mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gutgemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen kreativen und innovativen

Küchenchef Als fundiert ausgebildeter Fachmann mit entsprechender Erfah-rung verwöhnen Sie unsere Gäste mit einer Küche von bester Qualität und marktfrischen Produkten. Sie leiten und motivieren ein kleineres Team.

Als belastbare Persönlichkeit sind Sie ausserdem zuständig für die Angebotsgestaltung, die Kostenkontrolle, den Einkauf sowie den Personaleinsatz Ihres Bereiches.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Mawag Restaurations GmbH Restaurant Neumühle Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85 www.restaurant-neumuehle.ch



Komfort und Ambiance. Ein führendes Haus am Platz mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt. Grosser F&B-Bereich und 14 Gault & Millau.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2013 in Jahresstellung

- Küchenchef
- Chef de service
- Chef de réception

Kreativ, organisationserfahren und Herzblut für die Gastronomie? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotel Beau Rivage Weggis Oliver Müller, Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis www.beaurivage-weggis.ch, info@beaurivage-weggis.ch

Fassbind Hotels sucht für sein Hotel Senator in Zürich seinen/seine

Direktor/in

www.fassbindhotels.com

Sie sind eine junge, aufgestellte und selbständige Person, welche die Arbeit gerne anpackt, und verfügen über Erfahrungen in einer Managementfunktion in einem Hotel. Sie sind genau und mögen auch Zahlen. Sie möchten ein junges, aufgestelltes Team in einem unkomplizierten Umfeld führen und das Hotel weiterhin auf Erfolgskurs halten. Als Direktor/in sind Sie verantwortlich für die ganze Operation von Hotel, Restaurant und den Seminarbereich. Dazu gehören auch Personalwesen, Administration und Verkauf

Verkauf. Das Hotel Senator bietet im Kreis 5, beim Escher-Wyss-Platz, 122 Zimmer im 4-Sterne-Segment, eine Stadtbrasserie mit zirka 70 Sitzplätzen mit Gartenterrasse und Seminar-/Bankettmöglichkeiten bis 100 Personen. Fassbind Hotels ist die grösste Familien-Hotelkette der Schweiz, ihr Sitz ist in der Westschweiz.

Ich freue mich, Sie kennenzulernen! Eric Fassbind, Hôtel Alpha-Palmiers Petit-Chêne 34, 1003 Lausanne eric.fassbind@fassbindhotels.com **Fassbind Hotels**

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

ile sind verantwortlich für Mitarbeiterführung Einsatzplanung Gästebetreuung und -pflege Eventorganisation Bestellwesen



Gesucht Sous Chef Saucier m/w

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2 Fon 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 / Montag Ruhetag www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2013 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE **COMMIS DE CUISINE** mit Aufstiegsmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch



- Chef de Partie

- Chef de Rang



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als

asiatischen Spezialitätenkoch (m/w)

Sie sind Asiat oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, kennen sich somit in der chinesischen, japanischen sowie in der indischen Küche bestens aus, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch und sind zwischen 25 und 45 Jahre jung – dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Restaurant Punkt Rathausgasse 73, 3011 Bern ibrahim.ben@restaurantpunkt.ch www.restaurantpunkt.ch



CH-7310 Bad Ragaz +41(0)81 303 77 77 +41(0)81 303 77 78 Tel Fax www.hotelschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Hotelgruppe, zählt 115 Betten und liegt an schönster Lage in einem grossen Park direkt an den Golfplätzen und der Tamina Therme.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach

1 Receptionisten / Receptionistin

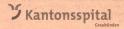
in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein moti-viertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima. Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Frontbereich/Reception und besitzen französische oder italienische Sprachkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz Patrick und Barbara Zettel, Direktion zettel@hotelschlossragaz 7310 Bad Ragaz

Bei uns sind Sie in best



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualita-tiv hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für das Room-Service-Team des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hotel- oder Servicefachfrau /-mann

(eine 50 %-Stelle und eine 80 - 100 %-Stelle)

- Hauptaurgaben

 Sie empfangen die Patienten auf der Station
 Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimn
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund um's Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
 Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau /-mann Gesund-

- Anforderungsprofil

 Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA

 Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbei-
- ten selbständig

 Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
 Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
 Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

- Unser Angebot

 Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit

 Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
 Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten

 Attraktive Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 82/12 an: Kantonsspital Grau-bünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch.

Das Hotel-Restaurant Rössli in Hurden umfasst 28 Zimmer, Restaurants, einen Pavillon direkt am Zürichsee und ist an 365 Tagen geöffnet. www.hotel-restaurant roess

Wir suchen für 2013 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin (m/w)

Sie besitzen eine Hotel- oder kaufmännische Ausbildung, verfügen über gute EDV-Kenntnisse, Organisationstalent und haben Freude am Gästekontakt.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

RECH Management AG H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90 www.rech-management.com E-Mail: info@rech-management.com

1871 Essen. Trinken. Sein.

LSDST

Luzern Sucht Das Super Talent Ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Gardemanger/Pâtissier

Von einem Supertalent erwarte ich:

- Kochkünstler von der Cremeschnitte bis zur
- Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum
- Flexibilität wie eine Ballerina.
- Hang zur Perfektion mit einer grossen Portion
- Durchhaltewillen, auch wenn es chlöpft u tätscht.

Senden Sie Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder Mail an:

Küchenchef, Jürg Bischof - kueche@1871.ch

1871 Essen. Trinken. Sein. im Grand Hotel National Haldenstrasse 4 6005 Luzern

SVIZZERA ITALIANA



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r er seinen/die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommer-aison Mitte März/April bis zirka 31. Oktober 2013 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/I/F, mit Hotelerfahrung
- · Réceptions-Praktikant/in
- Chef de rang D/1/F,
- · Commis de rang 50% D/I/F
- · Service-Praktikant/in (D-sprechend)
- · Commis de cuisine (I-sprechend)
- Casserolier (I-sprechend) Office-Mitarbeiter/in (I-sprechend)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann Natascha Kothermann Direktions-Ass./Personalchefin Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56 www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch



Am Fuss des Monte Tamaro, in Rivera-Monteceneri – Tessin, wird im Juni 2013 das Splash & SPA Tamaro eröffnet, eines der schönsten und attraktivsten Freizeitbäder in Europa, Einzigartig ist die Kombination von "Splash" – Freizeitspass im Wellenbad, in den Freibecken und auf sensationellen Wasserrutschbahnen - und "Spa", einem Wellnesszentrum mit vielfältigen Saunen, Hamam und Treatment-Angebot.

Wir suchen auf den 1. März 2013

einen Direktor / eine Direktorin

Sie sorgen dafür, dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen und jederzeit tadellose Dienstleistungen unter Wahrung der höchsten Sicherheits, Hygiene und Sauberkeitsstandards erwarten dürfen, so dass der Besuch in unserem Splash & SPA für sie immer wieder zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Sie sind verantwortlich für die operative Führung des gesamten Komplexes und leiten ein motiviertes Team von Führungskräften und rund 90-100 Mitarbeiter/innen.

Für diese faszinierende Aufgabe suchen wir eine selbstsichere, freundliche Persönlichkeit mit ausgeprägten Führungsqualitäten und Erfahrung in der Leitung von Einrichtungen im Bereich Gastgewerbe, Hotellerie oder Dienstleistung. Als ideale[r] Bewerber[in] sind Sie hoch motiviert, 35-45 Jahre alt, sprechen ausser Deutsch mindestens auch fliessend Italienisch, pflegen einen kooperativen und ergebnisorientierten Führungsstil und sind auch in Zeiten mit erhöhtem Arbeitsanfall überdurchschnittlich belastbar. Wir wiederum bieten eine anspruchsvolle Führungsposition mit guten langfristigen Perspektiven.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung (mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen) an: Splash & Spa Tamaro SA, Risorse Umane, via Campagnole, CH-6802 Rivera-Monteceneri Gerne nehmen wir Ihre Bewerbung und Unterlagen auch per E-Mail an folgende Adresse entgegen: risorseumane@splashespa.ch

www.splashespa.ch



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano .fassbind@continentalparkhotel.com



Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Firstclass Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant, ein Pool Restaurant sowie eine Grand Bar und eine Wellnessoase.

Per März 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser spannenden Funktion sind Sie einerseits für den gesamten Front-Office-Bereich verantwortlich, und andererseits übernehmen Sie wichtige Aufgaben im Marketing & Sales.

Marketing & Sales.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige und fröhliche Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft. Nebst guten Deutschkenntnissen sprechen Sie verhandlungssicher Italienisch und Englisch.

Wir bieten Ihnen: Eine selbständige Position in einem Traumhotel.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari Villa Orselina Via Santuario 10 6644 Orselina-Locarno Mail:amministrazione@villaorselina.ch www.villaorselina.ch

24184

SUISSE ROMANDE





JAEGER-LECOULTRE UN(E)

POUR NOTRE ESPACE VIP

Pour notre Manufacture située au Sendier (Valle
de Joux - Canton de Vaud), vous serez e
charge de l'accusel et l'accompagnement de nu

Vos missions sont notamment les s SERVICE CLIENTELE ET ESPACE

COLLECTIONISCONS

Accueil des clients à l'image de la Marque (prise de vestains, remise de pass visiteurs, de blouses)
Service restauration
Le suivi des réservations des différentes salles de l'espace et planning global de réservations
La coordination du déroulement de la visite de la coordination du déroulement de la visite des la coordination du déroulement de la visite de la visite de la coordination du déroulement de la visite de la

INTENDANCE
- Approvisionnement des différents stocks de produits consommables, imprimés
- Approvisionnement de cadeaux

Diverses täches administratives

PERMANENCE ACCUEIL
gestion de l'accueil physique des clients selon le
procédures établies

restaurants pour les séjours de nos clients. locc(e) d'une expérience de minimum 5 ans dans n poste similaire d'accueil et de gestion de clientéle. IP, vous mairisez parfaitement le français et anglais. Une troisième langue serait un plus.

Tanglais. Une traisième langue serait un plus.

De nature souriante, vous êtes exigeant quant à il qualité du service qui doit être offert à tout client. Vos qualité droyanisation et de proactivité soi reconnues pour anticiper les besoins des clientes de la comme del comme de la comme de la comme de la comme del comme de la comm

Merci d'adresser votre candidature complète à: (CV et lettre de motivation) Manufacture jaeger-LeCoultre, Branch of Richemo International S.A. Ressources Humaines Rue de la Golisse & CTH-1347 Le Sentier

JAEGER-LECOULTRE

24190-

DES IDÉES À LA CARTE



Sous la rubrique «MILESTONES» sur www.htr-milestone.ch vous trouverez tout au long de l'année l'inspiration créatrice qui fera le succès de votre établissement. Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

www.gastro-express.ch

Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



Italienisch in Florenz

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com





DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG



PROFI

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 Monbijoustrasse 130 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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via 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 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 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 Auftragserteilung mitgeteilt

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

tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung 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

GESTALTUNG Michael Gollong (Creative-Direction) Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION serate: htr hotel revu Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

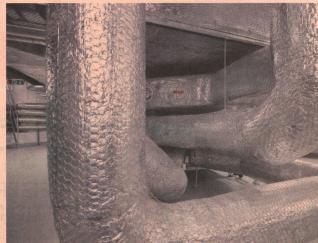
LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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



WOHNGIFTE: FRISCHE LUFT IST ESSENZIELL

Früher führte die eher undichte Bauweise zu einer natürlichen Lüftung, die allerdings energietechnisch alles andere als optimal war. Mit energetisch optimierten luftdichten Gebäudehüllen ging dieser natürliche Lüftungsmechanismus mehrheitlich verloren. Aus diesem Grund muss entweder mit manueller Lüftung oder aber mit automatischen Lüftungs- und Klimaanlagen für einen Austausch der Raumluft gesorgt werden.

Sick Building Syndrom vermeiden

Stark genutzte Räume sind verschiedenen Emissionen ausge-setzt, die bei unsachgemässer Belüftung für Probleme sorgen können. Luftbelastungen durch frische Baumaterialien und Mängel bei der Lüftung können Ursachen für Klagen und Ge-sundheitsbeschwerden sein, wie sie für das so genannte Sick Building Syndrom typisch sind. Eine geringe Schadstoffbelastung der Raumluft beginnt bereits beim Bauen: Es ist darauf zu achten, dass möglichst emissionsarme Materialien verwendet werden, dass z. B. mechanische Befestigungen solchen mit Verklebungen vorgezogen werden und dass überall auf eine korrekte

Verarbeitung geachtet wird. Aber nur eine ausreichende Lüftung kann verhindern, dass sich die zahlreichen unvermeidlichen Belastungen durch die Bewohner und ihrer Aktivitäten in der Raumluft ansammeln. Daher braucht es sowohl die Quellen-bekämpfung wie auch die Lüftung. Viele Bauherren stehen Lüftungs- und Klimaanlagen aber skeptisch gegenüber. Lange Zeit war wenig über ihren Zustand in der Schweiz bekannt, Aufgrund dieser Ausgangslage wurde von der Hochschule Luzern 2012 eine statistisch gestützte Erhebung zum «Hygienezustand von raumlufttechnischen Anlagen in der Schweiz» durchgeführt. Zu denken dürfte dabei der Befund geben, dass 19 % der für die Hy giene relevanten Komponenten von Lüftungsanlagen gar nicht zugänglich waren. In Anbetracht der Pflicht zur Instandhaltung stellt sich daher die Frage, wie eine Wartung und Kontrolle über-haupt möglich sein sollen. Mehr als die Hälfte der untersuchten Anlagen war zudem nicht mit den von der Hygiene-Richtlinie des Schweizerischen Vereins von Gebäudetechnik-Ingenieu ren SWKI geforderten Feinstaub-Filtern betrieben. Die SWKI-Richtlinie VA-104 gilt jedoch als Stand der Technik und wird auch in Gerichtsfällen herangezogen. Anlagen, die mit den richtigen Filtern bestückt sind, waren viel besser vor Verschmutzung und Verkeimung geschützt: Bei der strengen Begutachtung wiesen diese Anlagen zu 82 % Oberflächen in gutem Zustand auf.

Eine einfache Massnahme zur Einhaltung der Hygienevorschriften ist der Einsatz von richtlinienkonformen und geprüften Filtern. Dieser Filter-Upgrade bietet in der Regel keinerlei technische Probleme. Auch müssen so ausgestattete Anlagen weniger häufig gereinigt werden. Wo Instandsetzungen resp. Ersatz von raumlufttechnischen Anlagen anstehen, sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass diese gemäss der Richtlinie SWKI VA 104-01 geplant, installiert und gewartet werden.



Bundesamt für Gesundheit BAG wohngifte.admin.ch

Pächter gesucht!

Für ein top eingerichtetes grosses Billard- und Event-Center, Kapazität bis 300 Personen, in der Region Sarganserland!

Dazu gehören komplette Billardtische, ein Bar-Betrieb, eine grosse Tanz-fläche, ein Beamer mit Leinwand, ein Raucher-Raum usw., usw.

Sind Sie initiativ, kreativ und kontakt-freudig? Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wollen Sie Ihre Ideen umsetzen und sind Sie bereit, etwas zu investieren? Dann nutzen Sie jetzt Ihre Chance und fangen Sie SOFORT damit an! Eine motivierte Crew erwartet Sie schon! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post:

immotrendinfo@yahoo.de Immotrend Rätia, Muldenweg 15 7304 Maienfeld

Erstvermietung in Andermatt

Restaurant / Bistro / Café / Lounge

Grosse Sonnenterrasse, Restaurant zirka 40 Personen, stark frequentiert Telefon 041 630 30 09

kleines Hotel mit Restaurant Nähe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Doppelzimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide. Das Restaurant mit Arvenstube ver-fügt über 55 Sitzplätze, der Ahnensaal über 40 Sitzplätze.

Weitere Auskünfte erteilt: PROCURA-Treuhand AG Chur, Telefon 081 257 01 10 www. procura.ch



Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee längerfristig zu verpachten ab Dezember 2012

Seehotel Schwert, Gersau urant, Seeterrasse und Bankettsaal 15 freundliche Hotelzimmer heimelige Atmosphäre Küche mit moderner Infrastruktur

Ich bin gespannt auf ihre Bewerbung! Franz Dörig, Gersauerstrasse 120 6440 Brunnen, Tel. 076 585 11 34 franz.doerig@schwyz.net

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie. Gastronomie und **Tourismus**