

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: 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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 25 · 8. November 2012

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{ef}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

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



Peter B. Grossholz
Leiter Berufsbildung
www.hotellersuisse.ch

Weiterbildung aktuell

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

AGENDA

13. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Bern,
Minerva, 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, München

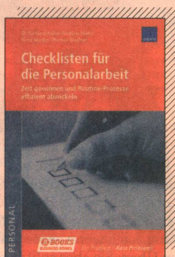
www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie»,
vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

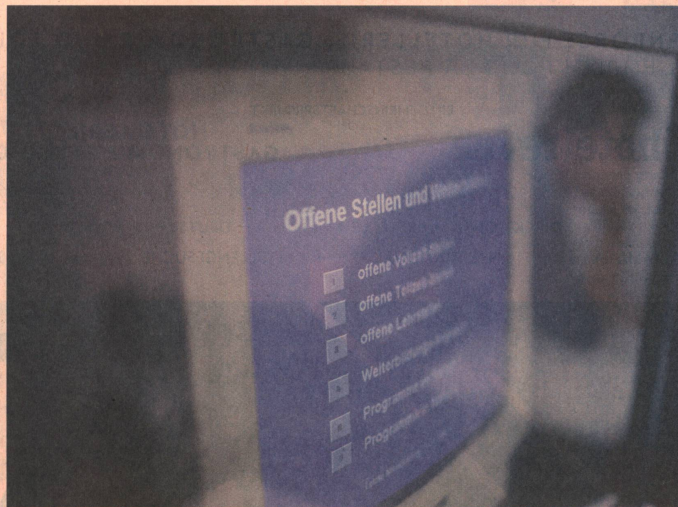
BUCHTIPP

PERSONALCHEFS KÖNNEN
DAMIT ZEIT GEWINNEN

Of ziehen sich viele Abläufe in der Personal-
arbeit 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
CHF 70.00



KEYSTONE

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.

Haben Sie schon einmal sich selbst gegoog-
let? 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 Per-
sonalchefs 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-
erleben 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 Einsatzbereit-
schaft – 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 radi-
kaler Gedanken. Herausforderungen des All-
tags machen auch vor der Online-Welt nicht
Halt. Ihre Seriosität spiegelt sich in Ihrem Auf-
treten 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 Kontakt-
listen 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 knüpf-
en 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
platzieren ich diese Informationen, wo und wie
sollen sie gefunden werden?

Das eigene Profil und die eigene Reputation
gestalten.

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

Sich auf «privaten» und Business-Plattfor-
men, in geschlossenen und öffentlichen Inter-
essengruppen positionieren und vernetzen.

- Wen spreche ich an?
- Wo und wie kann ich mich mit diesen Ziel-
gruppen vernetzen, meine Kontakte pflegen,
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 Bran-
che über 13.000 Berufsunfälle. Das
entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Voll-
beschäftigten. Die dadurch verur-
sachten Kosten bei den Versicherun-
gen belaufen sich auf über 41 Millionen
Schweizer Franken. Die Betriebe wer-
den zusätzlich mit hohen Kosten für
Ausfalltage, Ersatzpersonal und Ent-
schädigungen für Überstunden be-
lastet. Deshalb gibt Profil jede Woche
Tipps zur Unfallverhütung.

ZIMMER UND ETAGE

Ergonomie

Gefährdung:

Beschwerden des Bewegungsapparats
durch repetitive Bewegungen, Zwangs-
haltungen, Fehlbelastungen beim
Heben und Tragen von Lasten

Mögliche Massnahmen:

- Arbeitstechniken und Körper-
haltungsschulen
- Geeignete Hilfsmittel für Lasten-
transport 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, Schutz-
maske) für den Umgang mit
Reinigungs- und Entkalkungsmitteln
bereitstellen
- Mitarbeitende über Gefahren
und Schutzmassnahmen periodisch
instruieren

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

Wir suchen Gastgeber/in mit Herzblut

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

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

24186-9367

**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 Geschäftsführer.

Sie sind verantwortlich für

- Mitarbeiterführung
- Einsatzplanung
- Gästebetreuung und -pflege
- Eventorganisation
- Bestellwesen

Anforderungen

- Ausbildung in der Gastronomie
- Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.
- Führungspersönlichkeit
- Hohe Einsatzbereitschaft
- Flexibilität und Innovation
- Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (MS Office)

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

Initiativenossenschaft
Zentrum Zürich-Affoltern
c/o Schädel Gartenbau
Kügellostrasse 39
8046 Zürich

20374-9372



Unsere Gäste wollen wir begeistern im persönlich geführten Hotel Waldegg, mit der einzigartigen Lage über den Dächern von Engelberg. Wir sind ein junges, dynamisches Team und suchen zur Umsetzung unserer Visionen und Zukunftspläne Unterstützung per Dezember 2012 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Leitung Restauration (D/E/F)

Sie sind unser/ 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

24191-9370

Glacier 3000, das Gletscherskigebiet und Ganzjahres-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 Team 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

Ihr Profil

- Abgeschlossene kaufmännische Berufslehre
- Weiterbildung vorzugsweise im Fach Marketing oder Verkauf
- Erfahrung im Marketing, Verkauf und der Eventorganisation
- Teamfähigkeit, flexible Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit, Führungsqualitäten
- Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch

Ihre 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 Tschanen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gstaad 3000 AG
Bernhard Tschanen
Route du Pillon 253
1865 Les Diablerets
Tel. 024 492 09 23
b.tschanen@glacier3000.ch

24288-9374

**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 Unterlagen und Fotos an:

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

24292-9377

**HOLIDAY VILLA**
AROSA, SWITZERLAND

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

**Gouvernante
Servicefachangestellte**

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

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 Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen 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

24286-9373



Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

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

KundenberaterIn 60–100%

(während der Schulung für 4 Wochen 100%)

**Ihre Aufgaben**

- 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 Horgen

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

24176-9362

BÄUERTGEMEINDE WENGEN

Wir suchen per 1. Dezember 2013

**Pächter/in
für das****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:
Bäuertergemeinde Wengen
Andreas Lauener
Wangführen, 3623 Wengen

24166-9357

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle ist ein lebhafter Restaurationsbetrieb im Herzen von Baar. Unser Restaurant mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen kreativen und innovativen

Küchenchef

Als fundiert ausgebildeter Fachmann mit entsprechender Erfahrung verwöhnen Sie unsere Gäste mit einer Küche von bester Qualität und marktfreien 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

21482-8857



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

24194-9371

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

Direktor/in

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.

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
www.fassbindhotels.com

**Fassbind Hotels**

Committed to your restful sleep

24174-9360

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

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

LANDGASTHOF
Grüne bode



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

WALLISER
Spyscher
CH-3907 RIEDERALP
SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

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

punkt

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

Hotel Schloss Ragaz

CH-7310 Bad Ragaz
Tel +41(0)81 303 77 77
Fax +41(0)81 303 77 78
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 Vereinbarung

1 Receptionisten / Receptionistin
in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modernen eingerichteten Betrieb, ein motiviertes 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.ch
7310 Bad Ragaz

Restaurant Event Cruise Hotel Management

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

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:

- Kochkünster von der Crèmeschnitte bis zur Galantine.
- Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum Teller.
- Flexibilität wie eine Ballerina.
- Hang zur Perfektion mit einer grossen Portion Fachwissen.
- Durchhaltewillen, auch wenn es chiöppt 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

CLOUDS

UP IN THE SKY

be part of probably the best team in town.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Als Ergänzung für das bestehende Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte Mitarbeiter (Vollzeit):

KÜCHE

- Chef de Partie
- Demi-Chef de Partie
- Commis de Cuisine

SERVICE

- Chef de Service Bistro-Bar
- Supervisor Restaurant
- Chef de Rang

WIR BIETEN dir interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet dich ein attraktiver Arbeitsplatz und ein Arbeitgeber, der ebenso wie du den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

DEINE BEWERBUNGSUNTERLAGEN sendest du bitte elektronisch inklusiv Foto an: jobs@clouds.ch

www.clouds.ch

passion – talent – commitment –
teamwork – welcoming – initiativ

Bei uns sind Sie in besten Händen

Kantonsspital
Graubünden

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ 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)

Hauptaufgaben

- 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 Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund um's Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau /-mann Gesundheit

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 arbeiten selbstständig
- 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 Graubünden**, Personaldienst, Löstrasse 170, 7000 Chur.
www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 82/12

SVIZZERA ITALIANA

Parkhotel Brenscino
BRISAGO

L'addone non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

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

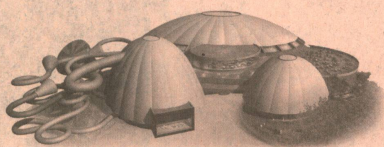
Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis zirka 31. Oktober 2013 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung 100% und 40%
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vortell
- **Chef de rang** D/I/F, für A-la-carte-Restaurant Brenscino Blu
- **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
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

Splash & SPA TAMARO



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 flüssig 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

www.continentalparkhotel.ch

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

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

24149-9348



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.

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
amministratore@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

24164-9308

SUISSE ROMANDE

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8875

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

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

hotelleriesuisse
Schweizer Hotel Association

RESERVE AUX VRAIS HORLOGERS.

Reference de la Haute Horlogerie, Jaeger-LeCoultre se distingue par son savoir-faire d'horlogers qui ont donné naissance à des savoirs reconnus à travers le monde: Reverso, Diagonale, Master Control, Gyrocompas, Poudre d'Azur... Chaque de nos créations est un chef-d'œuvre horloger et se distingue par sa performance technique et esthétique. Créé en 1833, nos collaborateurs continuent à nous, sous sa même toit, la passion, l'excellence et l'innovation qui caractérisent Jaeger-LeCoultre. Venez découvrir au sein de notre Manufacture l'Art de la maîtrise du Mécanisme et contribuer à écrire l'Histoire de la Grande Maison.

JAEGGER-LECOULTRE (UNE) HÔTE OU HÔTESSE D'ACCUEIL POUR NOTRE ESPACE VIP

Pour notre Manufacture située au Sentier (Vallée de Joux - Canton de Vaud), vous serez en charge de l'accueil et l'accompagnement de nos collectionneurs et clients VIP durant leur séjour à la Manufacture.

Vos missions sont notamment les suivantes:

- SERVICE CLIENTÈLE ET ESPACE COLLECTIONNEURS
 - Accueil des clients à l'entrée de la Manufacture (prise de vestiaire, remise de pass visiteurs, de blousons)
 - Service restauration
 - Le suivi des réservations des différentes salles de l'espace et planning global de réservations
 - La coordination du déroulement de la visite entre les clients et les différents intervenants internes: gestion des demandes, adaptation du programme selon les souhaits des clients
- INTENDANCE
 - Approvisionnement des différents stocks de produits consommables, imprimerie
 - Approvisionnement de cadeaux
 - Diverses tâches administratives
- PÉRIFORMANCE ACCUEIL
 - Gestion de l'accueil physique des clients selon les procédures établies
 - Gestion de réservations de salles, hôtels et restaurants pour les séjours de nos clients.

Détente d'une expérience de minimum 5 ans dans un poste similaire d'accueil et de gestion de clientèle VIP, vous maîtrisez parfaitement la français et l'anglais. Une troisième langue serait un plus.

De nature souriante, vous êtes engagés quant à la qualité du service que vous offrez à nos clients. Vos qualités d'organisation et de proactivité sont reconnues pour anticiper les besoins des clients. Vous êtes d'excellente présentation.

Merci d'adresser votre candidature complète à: (CV et lettre de motivation) Manufacture Jaeger-LeCoultre, Branch of Richemont International SA, Ressources Humaines, Rue de la Colonne 8, CH-1347 Le Sentier recrutement@jaeger-lecoultre.com Pour en savoir plus: www.jaeger-lecoultre.com

JAEGGER-LECOULTRE

24190-9309

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.

Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmakrtplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



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)

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

18087-7017

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs Cooler Drinks heisse geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13 · Start Sommer: 26.06.13
Start Herbst: 16.11.13

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 · www.gastro Suisse.ch

21010-8885

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier® Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 24.08.13
Level 3: Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 · www.gastro Suisse.ch

21033-8889

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

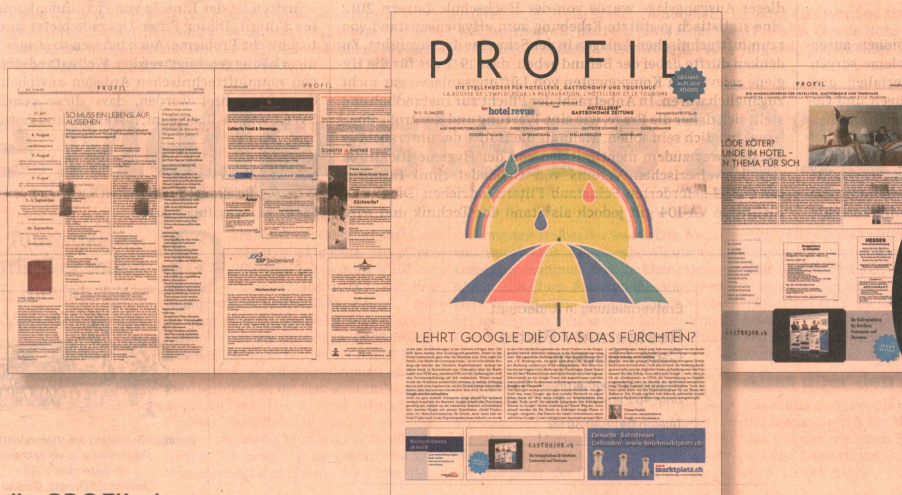
AUFLAGE
40.000

htr **hotel revue**

Ein GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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



www.stellenPROFIL.ch

BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotel revue**

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hoteleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hoteleriesuisse.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.hotelierie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immo profil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kaelin

Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotelierie-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
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immo profil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der 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 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch 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.immo profil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leuppi
grafila (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

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

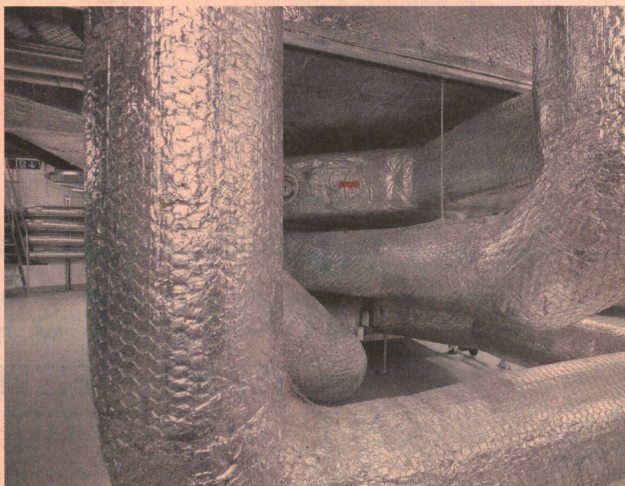
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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 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



KEYSTONE

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 Klimaanlage für einen Austausch der Raumluft gesorgt werden.

Sick Building Syndrom vermeiden

Stark genutzte Räume sind verschiedenen Emissionen ausgesetzt, die bei unsachgemässer Belüftung für Probleme sorgen können. Luftbelastungen durch frische Baumaterialien und Mängel bei der Lüftung können Ursachen für Klagen und Gesundheitsbeschwerden 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 Quellenbekämpfung wie auch die Lüftung. Viele Bauherren stehen Lüftungs- und Klimaanlage 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 Hygiene relevanten Komponenten von Lüftungsanlagen gar nicht zugänglich waren. In Anbetracht der Pflicht zur Instandhaltung stellt sich daher die Frage, wie eine Wartung und Kontrolle überhaupt möglich sein sollen. Mehr als die Hälfte der untersuchten Anlagen war zudem nicht mit den von der Hygiene-Richtlinie des Schweizerischen Vereins von Gebäudetechnik-Ingenieuren 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.

Hygienisch sichere Anlagen

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.



Roger Waerber
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 Tanzfläche, ein Beamer mit Leinwand, ein Raucher-Raum usw., usw.

Sind Sie initiativ, kreativ und kontaktfreudig? 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:

imnotrendinfo@yahoo.de
Imnotrend Rättia, Muldenweg 15
7304 Maienfeld

24177-8963

Erstvermietung in Andermatt

Restaurant / Bistro / Café / Lounge

Grosse Sonnenterrasse, Restaurant
zirka 40 Personen, stark frequentiert.

Telefon 041 630 30 09

24188-9206

Zu verpachten

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 verfügt über 55 Sitzplätze, der Ahnensaal über 40 Sitzplätze.

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

24136-8540



Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee
längerfristig zu verpachten
ab Dezember 2012

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

Welcher ausgewiesene Gastronom möchte gerne die Chance nützen, einen Betrieb mit guter Gästefrequenz direkt am See zu übernehmen?

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

23179-9242

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**JETZT
BUCHEN**