Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 47

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: 24.08.2025

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

PROFIL

GESAMTAUFLAGE 40.000

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

Nr. 27 · 22. November 2012

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

SELBSTVERTRAUEN IST EIN MUSKEL

«Früher war ich sehr schüchtern», gesteht Helene. «Ich hatte Mühe, auf fremde Menschen zuzugehen und ein Gespräch zu beginnen. Manchmal hatte ich sogar Angst, anderen in die Augen zu schauen.»

Mit diesem Problem ist Helene nicht allein. Rund die Hälfte der Menschen ist schüchtern oder introvertiert. Doch sie hat einen Weg gefunden, ihre übermässige Schüchternheit abzulegen: «Während meiner Ausbildung in der Hotellerie hatte ich so viel Kontakt zu Menschen, dass ich gelernt habe, mit sozialen Situationen besser umzugehen.» Und diese Erfahrung ist sehr wichtig. Denn Selbstvertrauen ist wie ein Muskel: Man kann es trainieren. Der Angstforscher Borwin Bandelow nennt als elftes Gebot für Schüchterne: «Du sollst nicht kneifen!» Wer sich den angstauslösenden Situationen nicht stellt, kann lange warten, bis die Furcht von selber verschwindet. Erst wenn Sie sich der gefürchteten Situation stellen und sie bis zum Ende durchstehen, wird die Angst irgendwann verschwinden. Dabei reicht es nicht, eine unangenehme Situation einmal durchzustehen, sondern man muss sie unzählige Male durchleben, um die Furcht davor zu verlieren. Denn das Gehirn braucht nur wenige schlechte Erfahrungen, damit es eine Situation mit Angst verbindet, aber es braucht viele gute Erfahrungen, um diese wieder zu löschen.

Dabei hängen die Gefühle, die wir in einer bestimmten Situation erleben, immer von den Gedanken ab, die wir uns über diese Situation machen. Wenn wir uns ängstliche Gedanken machen, dann verspüren wir Angst. Wenn wir uns ärgerliche Gedanken machen, dann verspüren wir Ärger. Wenn wir uns hoffnungsvolle Gedanken machen, dann sind wir zuversichtlich gestimmt. Kurz: Positive Gedanken führen zu positiven Gefühlen, negative Gedanken zu negativen Gefühlen. Verändern wir unser Denken, verändern sich auch unsere Gefühle. Das Leben besteht nicht nur aus Erfolgserlebnissen. Gerade schüchterne Menschen haben die Tendenz, die Schuld für Misserfolge vor allem bei sich selbst zu suchen. Lassen Sie das! Konzentrieren Sie sich stattdessen nach schwierigen oder unangenehmen Situationen mit Gästen, Mitarbeitern oder Kollegen auf das, was Sie gut gemacht haben. Fragen Sie sich regelmässig: Was habe ich zur Lösung beigetragen?

Heute ist Helene Chef de service in einem 5-Sterne-Hotel und zeigt ihren Mitarbeitern, wie sie ihren Gästen professionell und mit Humor begegnen. Zwar beschleichen sie manchmal noch die alten Gedanken und Ängste, sie lässt sich davon jedoch nicht aus der Ruhe bringen: «Ein Stück Schüchternheit ist wohl immer noch in mir und wird es auch bleiben. Aber heute weiss ich, wie ich damit umgehen muss.»

Dr. Petra Wüst
Inhaberin Wüst Consulting
www.wuest-consulting.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

28. November

Input-Kurs: «Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. Dezember

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

9. Januar

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wädenswil

www.hotelgastrounion.ch

10. Januar

Input-Kurs: «Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», Chur

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. Januar

«Home Barista», Grundkurs, vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelgastrounion.ch

26. Januar

«Wie gebe ich Lernenden ein gutes Feedback?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Liestal

www.hotelgastrounion.ch

BUCHTIPP

RHETORIK IM INTERNET-ZEITALTER

Wer heute als Führungsperson erfolgreich sein will, muss überzeugend reden können. Aber gerade die Rhetorik hat sich im Internetzeitalter stark verändert. Anhand von sieben Schlüsselbegriffen geht der erfahrene Rhetoriker Markus Arnold auf die wichtigsten Änderungen ein. Vom direkten Einstieg über konventionelle Fallgruben bis zu bildhafter Sprache und Strukturdenken. Ein Kapitel erklärt, wie der Redner den Nutzen explizit in den Köpfen seiner Zuhörer verankert. Das Publikum lässt sich in erster Linie durch die Ausstrahlung des Redners überzeugen. Das gelingt ihm vor allem in freier Rede. Auch dazu gibt es Tipps. Der Ratgeber ist kurz, bündig und übersichtlich.

«Rhetorik im Internet-Zeitalter: einfacher, direkter, emotionaler», von Markus Arnold im Eigenverlag. Bestellbar unter marnold.bieri@datazug.ch

ISBN 978-3-033-03501-0, CHF 18.00

GESUND UND FIT AM ARBEITSPLATZ

Wer lange am Bildschirm sitzt und konzentriert arbeitet, verspannt sich leicht und wird dadurch müde. Kurze Bewegungs- und Entspannungspausen lockern auf und bringen die grauen Zellen wieder in Schwung.

Wer im Büro viel am Bildschirm sitzt, kennt das Problem: Man verspannt sich, Nacken und Schultern beginnen zu ziehen, die Augen werden müde. Auch wer lange konzentriert über demselben Problem brütet, hat nach einer Weile bestimmt einen Leistungsdurchhänger und kommt nicht mehr weiter. Sich dann eine kurze Pause zu gönnen, ist fürs Wohlbefinden und die Leistung entscheidend – denn hinterher fühlt man sich wieder fit und kann sich mit neuem Schwung seiner Aufgabe widmen. «Für eine konstante Leistungsfähigkeit während der Arbeit ist nicht nur die Mittagspause wichtig, man sollte möglichst regelmässig auch Kurzpausen einlegen», sagt die Arbeits- und Organisationspsychologin Anita Imhof von der Institution Gsünder Basel, die sich unter anderem für Gesundheit am Arbeitsplatz einsetzt. «Kleine Bewegungs- und Entspannungspausen bringen den Kreislauf in Schwung und machen den Kopf wieder frei», so die Expertin.

FITNESS FÜR VIELSITZER

Wer oft und lange am Bildschirm sitzt, kann sich beispielsweise angewöhnen, immer mal wieder oder spätestens nach einem halben Tag einige Lockerungs- und Dehnungsübungen zu machen. Die Suva etwa hat dazu einen Pultkalender mit Übungen entwickelt, der einen daran erinnert, sich zwischendurch bewusst zu strecken und zu dehnen und dadurch Rückenschmerzen, Verspannungen und Muskelbeschwerden vorzubeugen. Um den Kreuzbereich zu entspannen, hilft es etwa, sich auf dem Bürostuhl auf den beiden Gesässknochen schaukelnd vor- und rückwärts zu bewegen. Wichtig ist, dass man die Übung langsam und bewusst durchführt und aufmerksam wahrnimmt, was im Rücken geschieht. «Diese Übung braucht kaum eine halbe Minute Zeit, bringt aber zur Entspannung und Lockerung sehr viel», weiss Anita Imhof. Auch Nacken, Schultern, Arme, Rumpf und Beine können so mit kleinen Übungen gelockert werden. Die Dehn- und Kräftigungsübungen für Vielsitzer gibt es kostenlos auch als Bildschirmschoner unter www.suva.ch/trainingsprogramm.

IM TEAM MACHTS MEHR SPASS

Wer beim Dehnen von den Kollegen schräg angeschaut wird, kann dazu auch nach draussen gehen. «Besonders motivierend ist es natürlich, wenn gleich mehrere im Team mitmachen – etwa in einer kurzen, gemeinsamen Bewegungspause», so Imhof. Auch sonst lässt sich der bewegungsarme Büroalltag mit einfachen Tricks ein wenig dynamischer gestalten. «Wer das Telefon beispielsweise etwas erhöht und nicht in Reichweite platziert, wird gezwungen, zum Telefonieren aufzustehen», rät Imhof. Auch Drucker und Kopierer müssen nicht unmittelbar neben dem Bürostuhl stehen. «Das Aufstehen wird dann zur willkommenen Abwechslung», so die Arbeitspsychologin. Ab und zu die Treppe statt den Lift benützen, einen Spaziergang über Mittag machen, mit dem Velo zur Arbeit fahren oder eine Tramstation früher aussteigen sind weitere Kniffe für etwas mehr Schwung im Büroalltag.

ENTSPANNT UND LOCKER

Gemäss Arbeitspsychologin Imhof ist es bei den Kurzpausen jedoch wichtig, etwas zu tun, was man gerne macht. So bringe es wenig, sich zu Gymnastikübungen zu zwingen, wenn es einem keinen Spass macht. «Man sollte deshalb verschiedene Dinge ausprobieren.» Kurzpausen sind gerade bei Kopfarbeit, die Konzentration erfordern, wichtig. Neben Bewegungspausen können kleine Entspannungsoasen, verteilt über den ganzen Tag, wahre Wunder wirken, um gedanklich abzuschalten und nach der Pause wieder frisch im Kopf zu sein. Ob man fünf bis zehn Minuten seine Lieblingsmusik hört, die Augen schliesst und sich dabei etwas Schönes vorstellt, einen Comic anschaut oder sich mit der Bürokollegin unterhält: Hauptsache ist, die Kopfarbeit für einen Moment zu unterbrechen und etwas anderes zu tun.

TRINKEN NICHT VERGESSEN

Entspannungsübungen sind beispielsweise, sich auf die Atmung zu konzentrieren und einige Male ruhig und tief ein- und auszuatmen oder die Fingerkuppen aufeinander zu legen und zwischen den einzelnen Fingern den Puls zu spüren. Nicht zu vergessen ist bei konzentrierter Arbeit schliesslich, ausreichend zu trinken und sich über den Tag verteilt ausgewogen zu ernähren, am besten mit einer entsprechenden Menge an Früchten, Gemüse und Vollwertkost. Das Ziel sei es, den Blutzuckerspiegel möglichst konstant zu halten, da das Gehirn die Energie nicht speichern kann, erläutert Imhof. «Im Arbeitsalltag nimmt man sich zum Essen und Trinken oft zu wenig Zeit», weiss die Expertin. Eine ausgeglichene Energiezufuhr und genügend Flüssigkeit seien aber für die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden am Arbeitsplatz ebenso entscheidend wie kurze Pausen. (chg)

AUS DER SCHULE

HATTEN SIE HEUTE SCHON FREUDE AN IHRER ARBEIT ?

Als ich anfing, an der Hotelfachschule zu unterrichten, sagte man mir: «Das Wichtigste ist, dass du dabei Freude hast.» Dies hat mir in allerhand Momenten gedient, vor allem, wenn keine Studenten, also Menschen zu sehen waren – zum Beispiel wenn ich alleine am Schreibtisch sass und die Lektionen vorbereitete oder wenn ich an Sonntagen stundenlang Prüfungen korrigierte.

In der Arbeitswelt sieht es ähnlich aus: Konzepte, Businesspläne, Strategien und Budgets geben den Ton an. Leitbilder, interne Reglemente, Kontrollen und Prozeduren sind da, um uns zu sagen, wo es langgeht. Für fast alles, gibt es Regeln. Auch wenn diese unseren Arbeitsalltag prägen, so sollten wir aber nicht vergessen, an der Arbeit Freude zu haben und vor allem Freude zu bereiten.

Wir haben das Privileg, in einem Beruf zu arbeiten, in dem das Wohlbefinden, ja die Freude unserer Kunden das Hauptziel ist. Das sollten wir nie aus den Augen verlieren und mit unseren Mitarbeitern die Freude an der Arbeit täglich (vor)leben, dabei immer den Kunden in den Mittelpunkt stellen und unsere Prioritäten auch dementsprechend gestalten. Wir sollten jeden Tag das Positive in den Mittelpunkt rücken und stolz sein auf das, was wir erreicht haben.

Wir als Schule müssen die Disziplin und den Respekt vor den Regeln zwar durchringen und die Studierenden auf deren Wichtigkeit trimmen. Mit zahlreichen Projekten mit der Arbeitswelt wollen wir ihnen aber auch aufzeigen, wie (abwechslungs)reich die Kontakte sind, wie man jeden Tag Neues lernen und vor allem dabei Freude haben kann. Auch wenn mit grossem Druck an solchen realen Projekten mit realen Terminen und realen Erwartungen gearbeitet wird, so versuchen wir immer, dies mit einer positiven Haltung zu machen, so dass die Freude nie zu kurz kommt.

Véronique Hermanjat, Direktorin
Ecole Internationale de Tourisme in Lausanne

ZITAT DER WOCHE

«Man merkt nie, was schon getan wurde, man sieht immer nur, was noch zu tun bleibt»

Marie Curie

ARBEITSSICHERHEIT

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

ELEKTROINSTALLATION

Gefährdung:
Stromschlag durch Berührung bei fehlender oder defekter Isolation an Sicherungsverteilern, Steckdosen, Schaltern usw., Stromschlag durch defekte Kabel oder Beleuchtungskörper, Kopfverletzungen durch herunterfallende Reflektoren

Mögliche Massnahmen:
- Abdeckungen nicht demontieren
- Defekte Einrichtungen sofort durch einen Fachmann reparieren lassen
- Speziell für die Aussen- und Nassbereiche: Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) installieren
- Defekte Lampen sofort ersetzen – nötigenfalls eine Fachperson beiziehen
- Regelmässige Sichtkontrolle von stromführenden Kabeln und Steckdosen durchführen
- Installationen und Anschlüsse periodisch überprüfen

BELEUCHTUNG

Gefährdung:
Sturzverletzungen wegen ungenügender oder unzweckmässiger Beleuchtung

Mögliche Massnahmen:
- Generell für ausreichende Beleuchtung sorgen (Raum- und Aussenbeleuchtung)
- Periodische Nachmessung, um sicherzustellen, dass die Beleuchtung noch ausreichend ist
- Auf richtige Platzierung der Beleuchtung achten (Schattenwurf kann Stolpergefahr schaffen)
- Richtlinien der Schweizer Licht Gesellschaft (SLG) berücksichtigen

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

Cafe und Bäckerei Verkaufsstelle

Geschäftsführerin 100%

Jobcode hoteljob.ch: J54096

Remo Wüst Bäckerei + Konditorei AG
Leuholz 19, 8855 Wangen SZ
remo.wuest@bywuest.ch

24433-9403

hirslanden
Klinik Beau-Site

SOUS-CHEF/IN 100%

Eintritt nach Vereinbarung.

Das Team der **Küche** sucht für die Klinik Beau-Site Verstärkung.

Neugierig? Detailinformationen zu der Stelle finden Sie unter **www.hirslanden.ch** (jobs&karriere)

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

Hirslanden Bern AG
Michaela Wingeier-Ingold
Personalbereichsverantwortliche
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch. www.hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden

24435-9406

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

Küchenchef/in, Standort Luzern

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz. Das Zentrumsspital am Standort Luzern umfasst 650 Betten. Unser Restaurant hat 560 Sitzplätze.

In der Hauptküche arbeitet ein gut eingespieltes Team von rund 75 Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen und mit unterschiedlichen Anforderungsprofilen. Täglich werden Mahlzeiten von hoher Qualität für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende, Gäste und Besucher zubereitet. Die Menüherstellung für die Patientinnen und Patienten erfolgt im traditionellen Cook & Serve Verfahren.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir für den Standort Luzern eine/n Küchenchef/in.

Stellenantritt
1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung

Der/die Küchenchef/in ist verantwortlich
- für die personelle und fachliche Führung eines grossen Teams
- für den Einkauf, die Kalkulation und die Lagerbewirtschaftung im Lebensmittelbereich
- für die Erstellung und Bearbeitung von Rezepten, Menuplänen, Catering und Bankett-Angeboten
- für die Personalentwicklung und die Ausbildung der Lernenden
- für die Umsetzung und Mitgestaltung der Vorgaben des Qualitäts- und Hygienemanagements

Anforderungen
- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Diätkoch und eine Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis und/oder Sie sind eidg. dipl. Küchenchef/in
- Sie haben eine mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Tourismus- oder Gemeinschaftsgastronomie
- Sie sind kreativ und haben ein kundenorientiertes und wirtschaftliches Denken
- Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und sind eine kommunikative Person
- Sie pflegen einen gewandten Umgang mit Kunden und Lieferanten
- Sie sind geübte/r IT-Anwender/in

Wir bieten
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem eingespielten Team mit grossen Gestaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeit, 42-Std.-Woche
- gute Entlöhnung nach kantonaler Regelung
- internes Bildungsangebot und diverse interessante Personalvergünstigungen
- zeitgemässe Infrastruktur mit neuem topmodernem Restaurant

Kontakt
Urs Petermann, Leiter Gastronomie, 041 205 44 93

Bewerbungsvorgehen
Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55024 an das Luzerner Kantonsspital, Personalabteilung, CH-6000 Luzern 16.

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

24428-9399

Gastgeber/in eines Erstklasshotels mit Zukunft

Nach bereits erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovationen folgt eine zweite Tranche: Unter anderem werden noch der restliche Teil der Zimmer komplett umgebaut und im **Designhotel-Stil** wiedereröffnet. Grösse des Hauses: Rund 120 Betten. Infrastruktur: Italienisches Restaurant für Feinschmecker, gemütliche Gaststube für Raclette und Fondues, Lobby-/Pianobar, Konferenz-/Veranstaltungsräume und Wellnessbereich. Bevorzugte zentrale Lage, in einer attraktiven Deutsch-CH Premium Resort-Destination wo sich Ambience, Business, Prestige und Life-Style optimal ergänzen.

Ergreifen Sie die Chance sich neben Ihrer «Daily Operation» in der Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einzubringen: Im Frühling wird der aktuelle Spa-Bereich komplett ersetzt und auf dem Dach des Hauses in eine grosse Wellness-Oase mit 360 Grad Rundumsicht auf die herrliche Bergwelt verwandelt. Im angestrebten Klassenwechsel – Sie bringen das Hotel vom komfortablen 3***Hotel zum exklusiven **4****Superior Hotel** – sehen Sie den besonderen Reiz der Aufgabe und setzen Akzente in der Branche!

Vizedirektor w/m
auf dem Weg zum GM

Tätigkeitsschwerpunkte: **Rooms von A–Z** (Protel), Weiterentwicklung der Front Desk-/Front Office-Abläufe, Erschliessung neuer Absatzkanäle, Inhouse-Marketing sowie die Verantwortung für den Wellness-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt, führen Sie zusätzlich die Pianobar. Der FOM, ein Executive Housekeeper, eine Wellnessleiterin und der Chef de Bar sowie weitere rund 10–15 Mitarbeitende berichten direkt an Sie. Ihr Chef leitet noch weitere Betriebe in der Schweiz, und überlässt Ihnen die Gastgeberrolle mit voller Verantwortung.

Flair für Fremdsprachen bringen Sie mit; gute Italienisch-Kenntnisse von Vorteil. Affinität zu Verkaufs- und Marketingaspekten ist hilfreich. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM, RDM, Revenue Manager und Direktionsassistenten auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen! Die spätere **Übernahme der GM-Funktion** ist angedacht. Eintritt: Sofort oder später nach Vereinbarung. – Wollen Sie als Vizedirektor und zukünftiger GM eines der besten vier Hotels vor Ort Karriere machen? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

24430-9401

HOTEL
SCHÖNEGG
★★★

Wir suchen für unser junges und motiviertes Team auf kommende Wintersaison:

Commis de Cuisine (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Romantik Hotel Schönegg
3823 Wengen
mail@hotel-schoenegg.ch

13 Punkte Gault Millau
www.hotel-schoenegg.ch

24437-9408

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per **1. Januar 2013** oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n)

Stv. Chef de Service 100%

Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Jürgen Jessenitschnig (Chef de Service) Tel. 044 764 88 14, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 30. November 2012 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

24418-9397

volkartund**richard**

Nach einer dreimonatigen Umbauzeit eröffnet das Schloss Hünigen in Konolfingen im Mai 2013 mit einem innovativen, fokussierten Konzept und einer unverwechselbaren Innenarchitektur. Im historischen Gebäude entsteht ein attraktiver Ort für individuelle Seminare und innovative Events im 4-Sterne-Bereich.

Im Auftrag der Eigentümerschaft suchen wir eine/n

Leiter/in Gesamtbetrieb

In dieser Position prägen Sie als leidenschaftlicher Gastgeber den Betrieb, entwickeln das neue Konzept weiter und setzen dieses kostenorientiert in die Praxis um. Sie festigen die Positionierung im Seminargeschäft und bauen mit innovativen Angeboten das Event- und Weekend-Geschäft neu auf. Mit einem motivierten und engagierten 35-köpfigen Team und Ihrer persönlichen Präsenz an der Front sorgen Sie für eine ungezwungene Atmosphäre und für eine konstant hohe Dienstleistungsqualität.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägten Fähigkeiten im Marketing und Sales und einer unternehmerisch denkenden Grundhaltung. Zugute kommen Ihnen dabei fundierten Berufskenntnisse, Hotelfachschule/NDS, Führungserfahrung und Organisationstalent. Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung, belastbar, und bringen Praxiserfahrung in ähnlichen Betrieben mit. Ihr ausgeprägtes Kommunikations- und Verkaufstalent sowie Ihre Authentizität und Offenheit ermöglichen Ihnen, schnell eine Beziehung mit Kunden und Mitarbeitern aufzubauen.

Das Unternehmen bietet Ihnen eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und langfristigen Perspektiven. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

volkartund**richard** ag
Unternehmens- und Projektentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie
Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn
richard@volkartundrichard.ch, www.volkartundrichard.ch

24646-9415

NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.– in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.–. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**

SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

www.schupfen.ch

Betriebs- u. Restaurantleiter

Jobcode hoteljob.ch: J54094

Gasthaus Schupfen
Steinerstr. 501, 8253 Diessenhofen
052 - 657 10 42, info@schupfen.ch

24426-9398

Als ausgebildete(r) Betriebsassistent(in)

arbeiten Sie dort, wo sich andere etwas Gutes tun und sich verwöhnen lassen.
Ihnen sind Serviceabläufe im à la carte und bei Banketten geläufig. Sie schätzen ein gesundes Arbeitsklima in unserem eher jüngeren Team. Sie wissen die Abwechslung zwischen Administration und praktischer Arbeit zu schätzen.
Mir sind Selbstständigkeit, Freundlichkeit, Teamfähigkeit und Fachwissen wichtig.

Stellenantritt 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich, wenn Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen zustellen und erzählen Ihnen dann gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Ursi Gisler
6343 Holzhäusern
ursi.gisler@tischundbar.ch
www.tischundbar.ch
www.facebook.com/tischundbar

24429-9400

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte – sehr schön mitten in der Stadt Bern gelegene

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser abwechslungsreichen Funktion als Gastgeber/in sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen die Kosten- und Umsatzverantwortung. Zu Ihren Aufgaben gehören die gezielte Verkaufsförderung, die Offertierung und die Durchführung von Spezialanlässen, Aktivitäten sowie Caterings. Weiter sind Sie auch für das Einkaufs-, Bestell-, und Inventarwesen als auch für die Erstellung von Tagesabrechnungen und Monatsabschlüssen verantwortlich. Sie führen ein 6-köpfiges Team, planen deren Einsätze und sind für die Schulungen und Qualifikation zuständig. Die Übernahme von Projektaufgaben, die Bedienung und Betreuung der Gäste sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine innovative, einsatzbereite und initiative Persönlichkeit, die über einen Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtepatent verfügt und von Vorteil Küchenkenntnisse mitbringt. Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Allrounder-Position, allenfalls auch als Koch, gesammelt und sind mit den gängigen Computerprogrammen bestens vertraut. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten sie ruhig sowie effizient, bringen eine gute Portion Selbstvertrauen mit und vertreten eine eigenständige Meinung. Widerstände sehen Sie als Herausforderung und finden zu Problemlösungen kreative Ansätze. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern und leisten gerne Aussergewöhnliches in besonderen Situationen. Sie fördern die Mitarbeitenden in ihren Leistungen, bieten die notwendige Unterstützung und setzen sich für die Zusammenarbeit und Zielerreichung Ihres Teams ein. Die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen treiben Sie voran und schätzen relevante Trends frühzeitig ein.

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 Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

24439-9409

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse ist der nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Über 20 000 Mitglieder (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Restaurants und Cafés) gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Per **Februar 2013** oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Online-Redaktor/in 60%

Arbeitsort: Zürich-Affoltern

Haben Sie Freude an einer abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit in der Welt von Gastro-Professional?

Aufgabenbereich
- Inhaltliche Weiterentwicklung der Knowhow-Plattform www.gastroprofessional.ch in Zusammenarbeit mit internen und externen Fachautoren
- Diverse Onlineschaltungen auf anderen Webseiten von GastroSuisse
- Redaktion und Versand von eNewsletters
- Abonnenten-Bewirtschaftung GastroProfessional
- Projektmitarbeit im Rahmen von neuen Webseiten

Anforderungen
Sie verfügen entweder über eine gastgewerbliche Grundbildung EFZ, über eine kaufmännische Grundbildung EFZ oder über eine gymnasiale Matura und haben einen Hotelfachschulabschluss HF. Ausserdem verfügen Sie über Branchenkenntnisse in der Gastronomie und Hotellerie und haben Freude am Schreiben. Vorzugsweise kennen Sie sich mit Content Managementsystemen schon aus und verfügen über eine Affinität zum Internet und der Computerwelt. Um Ihr Profil zu vervollständigen, haben Sie gerne schriftlichen und telefonischen Kontakt mit Kunden in Deutsch und Französisch, sind flexibel und zuverlässig. Da wir uns jemanden mit einigen Jahren Berufserfahrung wünschen, ist es von Vorteil, wenn Sie älter als 26 Jahre alt sind.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post an:

GastroSuisse, Frau Simone Baumgartner,
Leiterin Personal, Blumenfeldstrasse 20,
8046 Zürich, oder personal@gastrosuisse.ch.
Telefon 044 377 52 53
Internet www.gastrosuisse.ch

24651-9419

Kann man positive Energie sparen?

SPINAS CIVIL VOICES

Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment

WWF

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per **1. Januar 2013** oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n)

Jungkoch 100%

(oder Hilfskoch mit breiter Erfahrung)

Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 30. November 2012 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

24436-9407

INTERNATIONAL

Im Montafon wird eine neue Tourismusstruktur umgesetzt. Eine Tal weite Marketing Gesellschaft wird ab 1. Mai 2013 die Aufgaben der bisherigen drei Tourismusorganisationen übernehmen und die touristischen Produkte des Montafon aus einer Hand gestalten und vermarkten. Eigentümer sind die Gemeinden, die Bergbahnen und die touristischen Anbieter des Montafons.

Für die Leitung der in Gründung stehenden GmbH mit rund 30 Mitarbeiter(innen) in den Geschäftsfeldern: Strategisches Marketing, Markenmanagement, Produktmanagement/Sales, Kommunikation und Kundenservice suchen wir einen/eine:

Geschäftsführer(in)

Wir halten Ausschau nach einer unternehmerisch denkenden/handelnden Persönlichkeit mit breitem touristischen Fachwissen, vertieften Kenntnissen im Bereich Marketing/IT und großem Durchsetzungsvermögen. Kostenmanagement, Motivationsfähigkeit, Verhandlungsgeschick, Führungsstärke und die Begabung, das Montafon touristisch weiter zu entwickeln und aktiv zu verkaufen sind ein Muss. Ebenso Fremdsprachenkenntnisse, Pflichtbewusstsein, Charisma und grosse Einsatzbereitschaft.

In der nächtigunggstärksten Tourismusregion Vorarlbergs erwartet Sie ein spannendes und herausforderndes Tätigkeitsfeld. Sie können dabei auf starke Bergbahnen sowie engagierte Beherberger und Dienstleister zählen.

Die Gehaltsbandbreite liegt bei EUR 80 bis 100 t/brutto p.a. und orientiert sich an Erfahrung und persönlicher Qualifikation.

Job-Description auf www.montafon.at/jobboerse

Ihre Bewerbung richten Sie bis 5. Dezember 2012 per Post an:
Wildhaber Beratungen und Projektmanagement
Postfach 207, CH-7017 Flims-Dorf

24432-9404

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs" auf Startseite

FLUMSERBERG

24401-9386

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ····· DIREKTION/KADERSTELLEN ····· DEUTSCHE SCHWEIZ ····· SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ····· INTERNATIONAL ····· STELLENGESUCHE ····· IMMOBILIEN

BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

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
Für Hotellerie und Restauration

Fantasia
Fantasia

GastroForum für die Frau

Perspektivisch. Überraschend. Seit 1987.

6. bis 10. Januar 2013, Arosa
Anmeldung: www.gastrosuisse.ch

21039-8705

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

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

21032-8699

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung.

Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken.
Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

ZEWO

SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE^et 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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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.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@immoProfil.ch

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

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

IN LAIN HOTEL CADONAU

ZVG

Wie bereits in der htr, Ausgabe Nr. 7/2011, angekündigt, konnte dem 450-jährigen Stammhaus jetzt ein neuer Suitenflügel angegliedert und in Betrieb genommen werden.
Die im Hotelbau sehr erfahrenen Architekten haben das grosse Gebäudevolumen rücksichtsvoll in den natürlichen Hangverlauf eingebettet und lassen das alte Engadinerhaus so wirkungsvoll als Mittelpunkt und Mutterhaus der gesamten Hotelanlage erscheinen.
Die weich geschwungenen Volumen werden dem Gebäudeverlauf entsprechend gestaffelt und bilden somit eine Terrassierung, welche den Suiten einzigartige Aussenräume verschafft und eine grosszügige Sonnenterrasse für den Restaurationsbetrieb ermöglicht.

Einheimische Baustoffe
Einzigartig darf sich dieser Neubau zu Recht nennen: Die Materialisierung der Gebäudehülle wie auch der Innenausbau richten sich nach einheimischen Baustoffen und Konstruktionsarten. Natürliche Materialien wie Arvenholz, Naturstein und Lehmputz sowie feinste Stoffe aus Leinen und Naturfasern schaffen ein komfortables Ambiente. Die hochwertige Verarbeitung für Innenausbau und Einrichtungsprodukte stammt aus der IN LAIN Holzmanufaktur, dem familieneigenen Betrieb mit Schreinerei und Einrichtungsgeschäft.

MINERGIE-Standards
Durch hochwertigste Baumaterialien und Einrichtungen sowie eine kontinuierliche Frischlufterneuerung wird ein behagliches Wohlfühlklima erzeugt, welches einen höchst angenehmen und erholsamen Aufenthalt garantiert. Dabei wird auf eine umweltschonende Energiegewinnung aus Erdwärme gesetzt und die gewonnene Energie höchst effizient eingesetzt resp. mittels Wärmerückgewinnung und Abwärmenutzung zurückgewonnen. Der resultierende Energiebedarf bleibt dabei deutlich unter den Grenzwerten des MINERGIE-Standards.
Das IN LAIN Hotel Cadonau ist damit eines der ersten Hotels im Engadin, welche das MINERGIE-Qualitätslabel erreichen und damit für Nachhaltigkeit und Wohnkomfort bürgen.
Der Suiten-Flügel verfügt über 11 Traumsuiten mit einer Fläche zwischen 42 und 85 m² sowie einer stimmungsvollen Kamin-Lounge mit integrierter Bar. Im Hauptgebäude sind die Restaurationsbetriebe, die Hotel-Réception und im Obergeschoss einige Zimmer und weitere Suiten beherbergt.

IN LAIN ist die Metapher für die besondere Exotik dieses Hauses. Zwei Brüder mit zwei unterschiedlichen Berufen, zwei unterschiedliche Businesssparten: Hotelkultur und Holzmanufaktur starteten so eine starke Kooperation

René Meier
dipl. Architekt FH
geschäftsführender Partner
Fanzun AG, dipl. Architekten + Ingenieure

HESSER
Wir suchen für unsere Kundschaft zu kaufen/zu mieten:
- Hotels
- Restaurants
- Projekte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch
24417-9396

Interlaken
zu verpachten per 1. Mai 2013
sehr gut frequentiertes
Restaurant + Pizzeria
65 Innenplätze
50 Terrassenplätze
interessanter Pachtzins
inter treuhand ag intrag interlaken
Telefon 033 822 01 21
www.intertreuhand.ch
info@intertreuhand.ch
24639-9412

HESSER
Zu verkaufen Hotel im Kt. Zürich
mit 100 Zimmer u. Appartements, Restaurants, Seminar- und Bankett-räume, 7'000 m² Land, 100 PP, VP Fr. 10 Mio. inkl. Baulandreserve. Kann auch anderweitig genutzt werden. Brutto-Rendite IST 10%
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch
24647-9416

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

SPINAS CIVIL VOICES
Diese Zeitung ist lebenswichtig für Sie.
Nachts, wenn Sie auf dem kalten Boden schlafen müssen.
Schutzlosigkeit und Ausbeutung sind traurige Realität für Millionen Kinder weltweit.
Sie können helfen: www.tdh.ch · PCK 10-11504-8
Terre des hommes
Kinder brauchen uns. tdh.ch