Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2012) Heft: 51-52

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: 09.12.2025

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

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

GESAMT-AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 31/32 · 20. Dezember 2012

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



SCHAU MIR IN DIE AUGEN, KLEINES!

Ein Satz aus dem Kinovergnügen «Casablanca», der sofort erkannt wird. Schon Humphrey Bogart hat in diesem Film-klassiker den Zauber in den Augen seiner Filmpartnerin gesucht. Erkennen Sie die Begeisterung in den Augen Ihrer Mitarbeiter? Strahlen Ihre Mitarbeiter Herzlichkeit aus, die sich auf die Kunden überträgt? Dann sind Sie und Ihr Team unschlagbar!

Andere geben sich leider mit dem Durchschnitt zufrieden und befürchten wohl: bei Anruf Auftrag. Ein Gast plant einen Event und erkundigt sich in einem Viersternehotel nach der Seminarabteilung. «Die Mitarbeiter sind gerade in der Pause», erfährt der Gast. Er soll in 30 Minuten nochmals anrufen. Sein Anruf nach 45 Minuten ist wieder erfolglos. Was passiert wohl im Ge-hirn des Gastes, wenn ihm zum zweiten Mal gesagt wird: «Die Mitarbeiter sind noch nicht zurück, rufen Sie bitte später nochmals an.» Er ist verärgert, hat innerlich bereits Abstand genommen und hat auch nicht zurückgerufen. Ein möglicher Auftrag wurde in seinem Keim erstickt. Dieser potenzielle Gast erscheint in keiner Statistik der Kundenzufriedenheit. Dem Hotel entgingen eine grössere Summe sowie mögliche Weiterempfehlungen. Service Excellence ist eine innere Haltung und beinhaltet zuvorkommendes Handeln. Kunden lassen sich eben meist nur über einen exzellenten Service gewinnen und halten. Geschäftsbeziehungen sind wie Paarbeziehungen. Sie leben von Emotionen. Die emotionale Komponente beim Kundenkontakt niemals ausser Acht lassen! Produkte sind austauschbar. Es gilt umso mehr, attraktiv zu sein – mit der eigenen Persönlichkeit, der Herzlichkeit und der Kompetenz die Einzigartigkeit des Gastes zu erkennen und in ihm positive Emotionen zu wecken. Das wahre Machtzen-trum des Menschen ist sein limbisches System. Unbewusst steuert dieses Emotionshirn mehr als 80% unserer täglichen Entscheidungen. Deshalb sind achtlose 08/15-Abläufe möglichst zu vermeiden und einzigartige Erlebnisse zu vermehren.

Haben Sie bereits im Fokus, Ihre besonderen Leistungen verstärkt herauszuarbeiten und den Servicegedanken mit Herz zu kultivieren? Service Excellence ist der Wettbewerbsvorteil, der sich nachhaltig verteidigen lässt und nicht so rasch kopiert wird. Dem Gast nahe sein. Begegnen Sie ihm auf Augenhöhe und lesen ihm seine Bedürfnisse von den Augen ab? Kunden fühlen sich willkommen, wenn sie ein zuvorkommendes Umfeld finden. Diese bewusste Achtsamkeit und die herzliche Haltung zum Dienen mit Begeisterung gilt es zu trainieren.

Gut, so cool wie Humphrey Bogart kann das keiner rüberbringen. Seien Sie gewiss, Ihr Gast wird das Funkeln in Ihren Augen auch ohne den bekannten Satz erkennen. Augen sind der Spiegel unserer Seele. Humphrey Bo-

gart wusste, wie man be-eindruckt. Ahnte er auch, was man in den Augen alles



Christina Weigl Training & Coaching www.christina-weigl.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.















www.swisshotels.com



AGENDA

10. Januar

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen» im Romantik Hotel Stern von hotelleriesuisse. Chur

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10.-11. Januar

«Zertifizierungskurs, SCAE Barista, Level 1»,

www.hotelgastrounion.ch

22.-23. Januar

«Tourismus. ganz natürlich, Modul I» bei SANU future Learning, von hotelleriesuisse, Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. Januar

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

www.hotelgastrounion.ch

31. Januar

· Impulstag «Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Weggis

www.hotelgastrounion.ch

18.-19. Februar

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe», im Hotel Cascada, Luzern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP



WIE SIE DIE RICHTIGEN MITARBEITENDEN FINDEN

Die erfolgreiche Rekrutierung guter Kandidaten und Kandidatinnen bei Stellen mit hohen Qualifikationsanforderungen gehört zu den Herausforderungen jedes Unternehmens. Faktoren wie demografischer Wandel, sinkendes Ausbildungsniveau und geringere Loyali-tät der Mitarbeiter werden diese Situation in Zukunft noch verschärfen. Daher sind ein professionelles Bewerbermarketing und wirksame Bewerberinterviews zukünftig matchentscheidend. Mit diesem Ratgeber sind Sie über die grundlegenden Trends im Bewerbermarketing informiert und wissen, wie ein Bewerberinterview vorbereitet, organisiert und bis zum Anstellungsentscheid durchgeführt wird. Im Buch gibt es auch einen Fragekatalog mit 500 Fragen für das Bewerberinterview

«Erfolgreich rekrutieren», Business Books, von Hermann Arnold/Thomas Wachter

ISBN 978-3-297-02037-1 - CHF 68.00



WÄHLEN SIE IHRE REFERENZEN RICHTIG AUS

Als persönliche Auskünfte werden Referenzangaben von Arbeitgebern oft wichtiger gewertet als Arbeitszeugnisse. Durch die Angabe richtiger Referenzen können Sie den Bewerbungsprozess positiv beeinflussen.

eferenzauskünfte ehemaliger Arbeitgeber(innen) werden in der Praxis häufig gewichtiger bewertet als Formulierun-gen in einem Arbeitszeugnis. Wie weit ehema-lige Arbeitgeber(innen) jedoch berechtigt (bzw. verpflichtet) sind, Referenzauskünfte zu erteilen, ist umstritten. Denn weder im Arbeitsver tragsrecht noch im neuen Datenschutzgesetz (DSG) existieren Normen, die das Erteilen von Referenzauskünften klar und eindeutig regeln. Grundsätzlich gilt: keine Auskunft ohne Ein willigung der Stellenbewerber(innen).

GESETZLICHE REGELUNGEN IM ARBEITSVERTRAGSRECHT UND IM OBLIGATIONENRECHT (OR)

Art. 328 OR

Schutz der Persönlichkeit des Arbeitnehmers im allgemeinen (Fürsorgepflicht des Arbeit-

Schutz der Persönlichkeit des Arbeitnehmers bei der Bearbeitung von Personendaten Art. 330a OR

Zeugnis (insbes. Abs. 2: Selbstbestimmungs-recht des Arbeitnehmers)

Bei Referenzauskünften stehen häufig «besonders schützenswerte Personendaten» oder ein «Persönlichkeitsprofil» im Zentrum des Interesses. Diese werden in Art. 3 DSG definiert:

Besonders schützenswerte Personendaten • Religiöse, weltanschauliche, politische

- oder gewerkschaftliche Ansichten oder Tätigkeiten
- Gesundheit, Intimsphäre und Ethnie
- Massnahmen der sozialen Hilfe Administrative oder strafrechtliche

Persönlichkeitsprofil

- Eine Zusammenstellung von Daten, die eine Beurteilung wesentlicher Aspekte der Persönlichkeit der Person erlaubt.
- Bei Referenzen dürfen keine Informationen gegeben werden, die im Arbeitszeugnis nicht erwähnt sind. Arbeitgeber sind an das Arbeitszeugnis gebunden.

INHALTE EINER REFERENZAUSKUNFT

Potenzielle neue Arbeitgeber beschreiben meistens die neuen Aufgaben der Bewerber(innen) und fragen nach der Eig-

- nung der Kandidat(inn)en für die neue Stelle
- Arbeitsweise: Qualität/Quantität, Zuverlässigkeit, Initiative
- Stärken/Schwächen
- Charaktereigenschaften, die beruflich relevant sind
- Teamverhalten, Verhalten gegenüber Mitarbeitenden und Vorgesetzten
- Austrittsgrund Frage nach Wiedereinstellung

Stellenbewerberinnen und Stellenbewerber sollen zwei bis vier Referenzpersonen angeben die stellenrelevante Auskünfte geben können Dabei soll das Referenzblatt alle Angaben ent halten, damit potenzielle Arbeitgebende ein fach und schnell mit den Referenzpersonen in Kontakt treten können.

Da die Referenzen wie schon erwähnt für viele potenzielle Chefs die wichtigste Grundlage für eine Entscheidung sind, müssen Sie sich gut überlegen, wen Sie als Referenz angeben. Ihre Referenzpersonen sollten vorteilhaft und ad äquat Auskunft über Sie geben. Überlegen Sie sich, wer dafür in Frage kommt:

- Ehemalige Vorgesetzte: Personalverantwort-liche, Geschäftsführer, Abteilungsleiter ...
- Gegebenenfalls alternative Personen, die glaubwürdig und aussagekräftig bewerbungsrelevante Auskünfte geben können (aus Vereinen, Mandatsverhältnissen, Kunden ...).
- Personen, die Sie kennen und Ihre Arbeits-weise sowie Ihr Verhalten beschreiben können. Personen, die über relevante Aufgabenge

biete berichten können. Bevor Sie jemanden als Referenz angeben, müs sen Sie bei der Person nachfragen, ob sie bereit ist, eine Referenzauskunft über Sie zu geben Fragen Sie auch, was die Person über Sie aussa

Die Referenzpersonen müssen Sie in den Be werbungsunterlagen anführen. Erstellen Sie dazu ein Referenzblatt folgenden Inhalts: Kopfzeile ist identisch mit dem Lebenslauf.

Überschrift und Text haben dieselbe Forma-tierung wie im Lebenslauf. Die Referenzen sind aufgelistet mit den Angaben: Name, Firma Ort, Funktion (evtl. Bezug), Telefonnummer, E-Mail-Adresse. Die Daten sind auf Richtigkeit zu prüfen und aktuell (Namen und Telefon-nummern kontrollieren). Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungspr www.newplacement.ch

..... ZITAT DER WOCHE

«Der grösste Sinnesgenuss, der gar keine Beimischung von Ekel bei sich führt, ist, im gesunden Zustande, Ruhe nach der Arbeit»

..... ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verursachten 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.

ELEKTRISCHE UND TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, UNTERHALT UND GEBÄUDE

Treppen

Gefährdung:

· Verletzungsgefahr durch Stürzen, Ausrutschen und Stolpern

Mögliche Massnahmen:

- Treppen mit umfassbarem Handlauf sichern
- · Ab fünf Stufen ist ein Handlauf gesetzlich vorgeschrieben; ab 1.50 m Treppenbreite zwei Handläufe
- · Rutschhemmende Beläge, keine nachgebenden Teppiche
- · Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen versehen
- · Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten
- · Treppenhaus ist freizuhalten, nicht als Abstellfläche oder Lagerraum zu benützen

Reinigung von Böden und Gebäudeteilen Gefährdung:

- · Allergien, Vergiftungen, Verätzungen durch Reinigungsmittel
- · Stürzen, Stolpern, Ausgleiten auf feuchten oder schmutzigen Böden

Mögliche Massnahmen:

- Sicherheitsdatenblätter zentral lagern
- Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille) zur Verfügung stellen
- · Reinigungsmittel nur in Originalgebinden aufbewahren
- · Böden periodisch reinigen
- · Abschnittsweise reinigen und Warnständer verwenden

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

KREUZBERN

hotel/restaurant/kongress

Für unser Dreisterne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, dem Restaurant Bärenhöfli sowie 9 Seminar- und Banketträumen und unser Partnerhotel Metropole mit 59 Zimmern suchen wir per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Reception (m/w)

- Aufgabenbereich
 operative und administrative Leitung der Reception
 Gästebetreuung
 Mitarbeiterführung, Ausbildung der Praktikanten

- Debitorenverwaltung

Anforderungsprofil

Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, kennen sich aus im Umgang mit sie sind eine dynamische Personlichkeit, keinleit sich abs im Organg mit anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne in einem Team. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung sowie mehrere Jahre Berufserfahrung an der Reception und Erfahrung in einer Kaderposition. Zudem rundet sich Ihr Profil durch Zuverlässigkeit, Flexibilität und Motivationsfähigkeit ab. Sie bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf und sprechen die gängigen Fremdsprachen (D/E/F).

Bei uns erwarten Sie eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe, überdurchschnittliche Sozialleistungen und viel Abwechslung in einem lebhaften Stadthotel.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an: Hotel Kreuz Bern AG

Susanne Gfeller, Direktionsassistentin
Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95
E-Mail: gfeller@kreuzbern.ch
Homepage: www.kreuzbern.ch



Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG zu der auch die internationalen Top Brands "Glacier Express" und "Gornergrat Bahn" gehören. Zur Ergänzung unseres Teams im Unternehmensbereich Marketing und Vertrieb bieten wir einer initiativen Persönlichkeit in Brig eine abwechslungsreiche Stelle als

Sales Manager/in



Werden Sie Teil unserer Erlebnisbahn und vermitteln Sie unseren Kunden unvergessliche Momente und Eindrücke einer Reise durch die Alper

Ihr Aufgabengebiet

- Erarbeitung und Umsetzung einer Marktbearbeitungsstrategie für die gesamte Produktpalette der Unternehmensgruppe Etablierung eines professionellen Sales Management (B2B und B2C)
- Akquisition und Weiterentwicklung von Key Accounts Planung und Durchführung von Verkaufsaktionen mit Partnern und Kundenveranstaltungen Regelmässige Analyse der Verkaufszahlen und deren proaktive
- Steuerung zur Umsatzsteigerung

Unsere Erwartungen

- Kaufmännische Ausbildung oder Studium in Betriebswirtschaft mit einer Weiterbildung in Marketing und Vertrieb Mehrjährige Berufserfahrung in der Bahn- oder Tourismusbranche Internationale Marketingerfahrung
- Ausgeprägte Kommunikationsstärke sowie Ziel- und
- Ergebnisorientierung Interkulturelles Verständnis und internationale Reisebereitschaft
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch/Französisch sowie von Vorteil in Italienisch/Spanisch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Kurt Kimmig, Leiter Personal, 027 927 71 90, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie **bis zum 5. Januar 2013** elektronisch oder schriftlich an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahr

Bahnhofplatz 7 3900 Brig

personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

Hotel-Resort mit grossen Plänen für die Zukunft!

Rund 140 Zimmer, grosszügige Bar, à la carte-Restaurant, sehenswerte Wellnessanlage, Sauna, Wasserwelt mit Innen- und Aussenbad, Fitnessraum, eigene Tennisplätze, Minigolf und vieles mehr stehen für lebendigen Ferienspass und Gemültlichkeit für Familien und zahlreiche Stammgäste aller Altersstufen. Tradition und Moderne bilden einen ausgewogenen Mix. Das Ganze an schönster Panoramalage in einer der attraktivsten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen wo sich Ambiente, Gemültlichkeit und Life-Style optimal ergänzen. Der werteorientierte, partnerschaftliche Ansatz ist im Unternehmen spürbar.

enuerte, parinterschaftliche Ansatz ist im Onterheimen spuroat.

Pionieraufgabe für organisationsstarke Hospitality-Profis, die sich zusätzlich zum «Tagesgeschäft» mit der operativen
Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einbringen wollen. Das beliebte Haus – mit sehr guter Auslastungsratewird in mehreren Etappen umgebaut bzw. durch substanzielle Renovationen für die Zukunft filt gemächt! Mit
Gastgeberqualitäten, geschickter Führung ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastroomie, Sport- &
Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Hoteldirektor/in

PROFIL

Ein Gastgeberpaar ist ebenfalls denkbar

Sie kommunizieren – auch fremdsprachlich – exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvorgaben und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Ausbildung in der Hotellerie und betriebswirtschaftlicher Weiterbildung bringen Sie mit. Die CH-Mentalität ist Ihnen bestens vertraut. Weltoffenheit, hohe Servicebereitschaft, Ausstrahlung, Authentizität und «Swissness» werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe resp. Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor oder Direktionspaar geleiter haben, setzen wir voraus.

Der amtierende Hoteldirektor wird sich nächstes Jahr innerhalb der professionell geführten (CH-) Hotelgruppe –
eine gut eingeführte Marke, die sich dynamisch weiterentwickelt – geographisch verändern, sodass ein reibungsloser Übergäng gewährleistet ist. Angedachter Eintritt April 2013. Trotz asisonaler Struktur sind Sie und Ihr
Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorreile und Zukunftspläne, die mit diesem Haus und
der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gesprächl Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht per sofort oder nach Vereinbarung für das betriebseigene Hotel Kronenhof in 8046 Zürich-Affoltern

zwei Jungköche

mit abgeschlossener Berufsausbildung zur Verstärkung unseres Küchenteams

eine Réception-Mitarbeiterin mit abgeschlossener Lehre und D-, E-, F-Sprach-kenntnissen sowie MS-Office-Erfahrung

Wir bieten interessante Arbeitsplätze mit zeitgemässen

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

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

Wir suchen Sie!

Als Gastgeber/Restaurationsleiter ... für neues Restaurationskonzept in der Region Bern per 1. August 2013!

Was bringen Sie mit?

- Was bringen Sie mit?

 Aktive Gästebetreuung und ein gutes Dienstleistungsverständnis sind Ihnen vertraut

 Sie fühlen sich in der Rolle als Gastgeber und
 Repräsentant in einem Restaurant/Lounge wohl

 Sie sind eine Persönlichkeit mit deutscher Muttersprache und guten Umgangsformen
 Sie bringen eine abgeschlosse Berufslehre im Service
 mit und haben eventuell eine höhere Ausbildung als
 Restaurstinseliter absenbirert
- Restaurationsleiter absolviert Erfahrung in Mitarbeiterführung und hohe Sozial-kompetenz

Was bieten wir?

- Top-Infrastruktur Faire Entlöhnung und gutes Team Planen, mitwirken und Ideen einbringen ist stark erwünscht
- Lokalität mit 40 Lounge-Plätzen und 120 Restaura-
- tionsplätzen Diverse Bankette und Events und Caterings

Wir suchen Sie!

alls jungen kreativen Küchenchef ... für neues Restaurationskonzept in der Region Bern per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung

Was bringen Sie mit?

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch und allfällige Weiterbildung zum Gastronomiekoch
 Freude am Kochen, kreativ und kostenorientiert
 Erfahrung in Mitarbeiterführung und hohe Sozial-

Was bieten wir?

- Gute Kücheninfrastruktur, tolles Konzept in der Region Bern
- Bern Faire Entlöhnung und tolles Team Mitdenken, mitwirken und Ideen einbringen stark erwünscht
- erwunscht

 Lokalität mit 40 Lounge-Plätzen und
 120 Restaurationsplätzen

 Diverse Bankette und Events und Caterings

Interessiert?

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnissen senden Sie bitte unter Chiffre 24888-9497 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Kochen ist Ihre Passion

Côte d'Azur am Zürichsee Jobcode hoteljob.ch: J55358

Gastrolac Resto GmbH Seestrasse 493, 8038 Zürich 044 481 63 83, seerose@dinning.ch

RAUM FÜR VISIONEN



Als Gästehaus der Eidgenossenschaft gehören wir seit einhundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie, und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit vier führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit

Vizedirektor (m/w)

ab April 2013 oder nach Vereinbarung

Sie arbeiten eng mit der Direktion zusammen und sind

Diese anspruchsvolle Position verlangt profundes Fachwissen mit Erfahrung im F&B-Bereich, einen Hotelfachschulabschluss, gute Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Führungserfahrung in der Fünf-Stern-Hotellerie, unternehmerisches Denken sowie Freude, unser innovatives Unternehmen stetig weiterzuentwickeln. Ausserdem sind Sie eine frontorientierte, kreative, flexible undbelastbare Persönlichkeit mit einer lösungsorientierten Arbeitsweise.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7 Urs Bührer, Direktor, Telefon 031 320 45 45 direktion@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch











Auf März, April 2013 gesucht

Stv. Betriebsleiter & Chef de Service Jobcode hoteljob.ch: J55428

Hotel Weisses Kreuz Marktplatz 15 3250 Lyss 032 387 0740 leuenberger@kreuz-lyss.ch



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäfti-gen die Sorell Hotels Switzerland in 17 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreati-yität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Zur Ergänzung unseres Teams am

Hauptsitz

Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

suchen wir für die 17 Hotels der Sorell-Gruppe einen

Sales Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Organisation und Durchführung von Verkaufsaktivitäten mit dem Ziel, Seminarund Kongresskunden zu akquirieren und die Anzahl der Coporate-verträge zu steigern. Zudem unterstützen Sie den Sales Director bei diversen Salesprojekten, schreiben und erstellen Offerten sowie Gruppenverträge und erledigen weitere administrative Aufgaben. Bei Kundenanlässen vertreten Sie die Sorell Hotels vor Ort, über-nehmen Vertragsverhandlungen und pflegen kontinuierlich den

Ihr Profil: Sie können den Abschluss einer Hotel- oder Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung vorweisen und haben bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind ein Verkaufstalent und stilsicher in Deutsch, Französisch und Englisch. Zudem haben Sie Freude an der Entwicklung von neuen Ideen und setzen Verbesserungen von bestehenden Dienstleistun-gen und Produkten um. Sie sind in der Lage, relevante Trends frühzeitig einzuschätzen und verfügen über einen offenen, extrovertierten Kommunikationsstil.

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 oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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



PROFIL

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittlähmung und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzklinik und ein sportmedizinisches Zentrum (Swiss Olympic Medical Center) angegliedert.

Täglich führt unsere Gastronomie zahlreiche Anlässe und Bankette für bis zu 900 Personen durch. Neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant bedient sie 140 Patienten und über 1000 Mitarbeitende.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene und ausgezeichnete Persön-

Leiter/in Selbstbedienungsrestaurant (100 %)

- Hauptaufgaben Personelle Führung der rund 15 Mitarbeitenden im Selbstbedienungsrestaurant Aktive Gastgeberrolle im Selbstbedienungsrestaurant
- Stellvertretung des Bankettleiters
- Erstellen der Arbeitspläne und Zeitabrechnungen Aktive Pflege der Schnittstellen zur Küche Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements Kassenabrechnung und -programmierung

Wir suchen eine vernetzt denkende und erfahrene Führungspersönlichkeit, die das Selbstwur suchen eine Verhetzt deinkeine und erhaltener erufrungspersonlichken, use das Seusstebedienungsrestaurant selbständig, verantwortungsbewusst und mit hohem Qualitätsverständnis leitet und sich als Gastgeber/in mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft auszeichnet. Sie arbeiten gerne aktiv an der Front und nehmen Einfluss im Tagesgeschäft. Als Teamplayer überzeugen Sie durch Ihre Sozialkompetenz. Administrative sowie organisatorische Tätigkeiten sind für Sie ein willkommene Abwechslung.

Wir erwarten eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Gängige Computerprogramme sowie das Kassensystem Micros sind Ihnen vertraut. Als belastbare und innovative Gastgeberpersönlichkeit mit deutscher Muttersprache bewahren sie auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht und setzen sich jederzeit für die Zufriedenheit des Gastes ein. Sie sind bereit, Dienste uch abends und am Wochenende zu leisten. Unser Restaurant ist täglich von 07.00 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld mit moderner Infrastruktur. Das SPZ zeichnet sich zudem durch attraktive Anstellungs-



Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jean-Luc Rohner, Leiter Hotellerie, Tel. 041 939 57 57.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Anna Krummenacher, HR-Assistentin, 6207 Nottwil, Telefon 041 939 57 89, anna.krummenacher@paranet.ch

Schweizer Paraplegiker-Zentrum | Human Resources | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil T+41 41 939 54 54 | spz@paranet.ch | www.paranet.ch

Sunneziel ※



Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen

Wir suchen versierte/n

Koch/Köchin

Weitere Informationen unter www.sunneziel.ch



T S C H O L L

Berghaus Foppa AG, Flims

Gesucht auf Sommer 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:

Haus- und Anlassbetreuung

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für die Betreuung und Bewirtschaftung unseres Gesellschafts-hauses am Löwengraben in der Luzerner Altstadt eine

Fachkraft (35- bis 60-jährig)

- Zu Ihren Aufgaben gehören:

 Unterhalt des Hauses

 Leitung/Mithilfe bei der Durchführung von Anlässen

 Präsentation der Räume an interessierte Mieter

 Erstellen der Abrechnung für geleistete Arbeit usw.

Für diese anspruchsvolle Teilzeitaufgabe sind Erfahrung im Service/Restaurationsbetrieb und Kenntnisse in der Erledigung kleinerer administrativer Arbeiten von Vorteil. Vorzugsweise ein ehemaliges Wirtepaar.

Grosszügige 4-Zimmer-Wohnung mit privatem Garten und Parkplatz kann in unserem denkmalgeschützten und Parkplatz kann in unserem d Haus zur Verfügung gestellt werden.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungs-unterlagen, Zeugnisse, Foto und Referenzangaben an:

Contario AG, Zinggentorstrasse 4, 6000 Luzern 6 r.loetscher@contario.com/ 041 419 30 33





Project Manager 100% (m/w)

tives Gutscheinsystem E-GUMA und arbeiten Sie mi führenden Betrieben aus der Hotellerie zusammen.

- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englisch-Kenntnisse

Mehr Informationen: www.e-guma.ch/jobs Bewerbung per E-Mail an: m.gerber@e-guma.ch

Wir suchen per 1. Januar 2013 oder nach Übereinkunft: einen

Nr. 31/32 · 20. Dezember 2012

motivierten Jungkoch (m/w) sowie einen Chef de partie

Ihre Aufgaben sind:

- Mitverantwortung bei der Ausbildung der Kochlernenden
- Mithilfe beim Lebensmitteleinkauf Übernahme der Tagesleitung auf einem Posten
 Mitverantwortung bei der Umsetzung
- der Küchenhygiene

 Unterstützung bei der Menuplanung

- Wir erwarten:
 abgeschlossene Berufsausbildung
 selbstständiges, zuverlässiges und sauberes Arbeiten
 Teamfähigkeit und Loyalität

- Wir bieten:

 ein vielseitiges, interessantes
 Aufgabengebiet
 ein junges motiviertes Küchenteam
 seibstständiges Arbeiten
 geregelte Arbeitszeiten
 Personalzimmer
 Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt ?

Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Gasthof zum Kreuz Tschannen Pete Hauptstrasse 7

3033 Wohlen bei Bern 031 829 11 00 www.kreuzwohlen.ch

Adresse: Hauptstrasse 7 CH-3033 Wohlen BE



rten wir kommenden Frühling mit einem ien Restaurantkonzept. Wir suchen dahei 1. März 2013 oder nach Vereinbarung fol ide Fachkräfte:

SOUS-CHEF DE CUISINE (m/w) 100%

RESTAURATIONSFACH-ANGESTELLTER (m/w)

Sie verfügen über Erfahrung im å-la-carte Service und haben Spass am lebhaften Ter assengeschäft im Sommer. Sie verständiger sich mündlich nebst Deutsch in Englisch und/oder Französisch und überzeugen als harmanter, qualitätsbewasster Gastgebe unsere anspruchsvolle Kundschaft.

rne erwarten wir Ihre vollständigen Bewer-ngsunterlagen mit Foto per Post oder Mail direktion@krone-thun.ch. Wir freuen uns



auptgasse 2/Rathausplatz * 3600 Thur n 033 227 88 88 * info@krone-thun.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus



Unser Leitbild zeigt Richtung

Berner Spezialitäten

Sind Sie die/der motivierte, interessierte und initiative



Chef de Partie - Sous-chef (CH)

die/der unsere Küchenbrigade (7 Personen) unterstützt, um dieses Ziel zu erreichen? Ab Mitte Januar 2013 oder nach Übereinkunft gehören Teamfähigkeit, Belastbarkeit sowie Kreativität zu Ihrem verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, Freude am Kochen und sind ein Teamplayer.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer saisonalen, frischen, leichten, fantasievollen und attraktiven Küche.

Wir und unser Küchenchef Sandy Schnetzler freuen uns, Ihnen unseren heimeligen Landgasthof, die moderne, offene, gut eingerichtete Küche sowie unsere einsatz-freudigen Mitarbeitenden vorstellen zu dürfen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie Ihre Bewerbung an:

B. & O. Gerber-Fuhrer Alte Bernstrasse 11, 3322 Schönbühl E-Mail:info@gasthof-schoenbuehl.ch

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb

Restaurationsfachfrau/mann

Hotel Höfli Altdorf AG 6460 Altdorf UR, 041 875 02 75 , flota@hotel-hoefli.ch

SVIZZERA ITALIANA



GRAND HOTEL EDEN

Il Grand Hotel Eden, albergo 5 stelle, situato in riva al lago a Lugano-Paradiso, dispone di 115 camere, centro benessere e sale conferenze che possono accogliere fino a 300 ospiti, cerca a partire da marzo 2013:

GOVERNANTE

Requisiti richiesti:

Requisiti richiesti:
Comprovata esperienza pluriennale in alberghi analoghi,
buona conoscenza delle lingue nazionali e inglese,
spicate e ottime capacità organizzative, senso
dell'ospitalità e cura del dettaglio, autonomia, una
buona capacità di comunicazione, attitudine alla
gestione del personale, flessibilità, predisposizione ai
rapporti interpersonali per la motivazione del proprio
reparto Housekeeping e buon utilizzo del sistema
informatico Fidelio.

Gli interessati, in linea con il profilo richiesto, sono pregati di inviare un dettagliato C.V. allegando foto e certificati di lavoro a:

Direzione Grand Hotel Eden Riva Paradiso 1 6900 Lugano

Oppure a: personale@edenlugano.ch

SUISSE ROMANDE



Le Service propreté et hygiène rattaché au Département logistique hospitalière du CHUV a pour mission de garantir la propreté et l'hygiène des surfaces exploitées, d'assurer l'approvisionnement du linge, des uniformes et la gestion des vestiaires, ainsi que de délivrer des prestations hôtelières pour les logements du personnel et des accompagnants.

Afin de compléter l'équipe de cadres du service pour conduire l'équipe en charge des zones publiques, nettoyages à fonds et évacuation des déchets nous recherchons un ou une :

Chef-fe de secteur

Dans cette fonction à dimension transverse, vous serez secondé par un adjoint et trois responsables d'équipe pour gérer un team masculin d'une soixantiane de collaborateurs. Leurs horaires de travail sont irréguliers et couvrent des activités de jour, nuit, week-ends et jours fériés.

Activités principales

- Assurer la qualité des prestations et la satisfaction des clients dans le secteur attribué.
- Conduire son personnel et favoriser son développement.
 Assurer la diffusion de l'information et favoriser la communication au sein du secteur.
- Suivre les ressources financières attribuées
 Participer activement aux différents projets.

- Exigences du poste :

 Diplôme d'une école hôtelière ou titre jugé equivalent.

 Expérience professionnelle de 6 ans dans une fonction similaire dans le milieu hospitalier, nôtelier ou "facility management" avec conduite de
- Capacité de synthèse, sens de l'organisation et de la planification, goût pour le travail en équipe, la communication, la négociation et l'ouverture à
- la nouveauté.

 Parfaite maîtrise du français ainsi que connaissance d'une deuxième
- Maîtrise des outils informatiques (Word, Excel, etc.).

Renseignements : Mme S. Hanhart, cheffe de service.

tél. 021 314 18 80

Délai de postulation : 4 janvier 2013

Département logistique hospitalière du CHUV Ressources humaines, réf. 2214 Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne

Visitez notre site : www.chuv.ch - rubrique emplois

STELLENVERMITTLUNGEN



h W of the beat it

www.gastro-express.ch



www.hotelleriesuisse.ch

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

CURAV/VA.CH

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











Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement





Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130

Postfach

www.hotelleriesuisse.ch Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch

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

Nicole Kälin nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

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 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

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 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

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.

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



KEYSTONE

HYGIENISCHE MATRATZEN

Nur porentief reine Matratzen mit individuellem Liegekomfort bürgen für hohe Schlafqualität.

Wahlkampfplakate bilden oft das Gesicht eines Politikers ab, weil viele Wähler ihre Stimme aufgrund ihrer Sympathie für eine Kandidatin oder einen Kandidaten abgeben. Wir Menschen beurteilen die Sympathie am schnellsten über das Gesicht unseres Gegenübers. Wie skandinavische Forscher herausgefunden haben wollen, spielt dieser Effekt vor allem bei regionalen Wahlen eine Rolle: «Das Äussere spielt dann eine grössere Rolle, wenn der Kandidat relativ unbekannt ist.» (Quelle: welt.de) Eine seriöse Beurteilung der Fähigkeiten und Überzeugungen der Politikerin bzw. des Politikers ist das allerdings keineswegs. Diese visuelle Beurteilung wenden wir in verschiedensten Bereichen unseres Alltags an. Auch im Hotel ist ein sauberes Zimmer entscheidend für den ersten guten Eindruck. Dieser kann allerdings leicht täuschen. Denn oberfächliche Sauberkeit lässt nicht auf

gründliche Hygiene schliessen. Gerade die Matratze entzieht sich unter dem Laken, Duvet, Kissen und der Tagesdecke dem Blick des Gasts. Deren porentiefe Reinheit ist aber – gemeinsam mit dem hohen Komfort – entscheidend für eine hohe Schlafqualität. Hausstaubmilben, Pilzsporen und Bakterien kommen überall vor. Der Mensch kann problemlos mit diesen winzigen Organismen leben, wenn sie nicht in zu hoher Konzentration auftreten. Hat es aber beispielsweise zu viel Milbenkot, reagieren manche Menschen allergisch darauf. Die regelmässige und gründliche Reinigung nicht nur der Bettwäsche, sondern auch des Bettgestells und der Matratze ist die einzige dauerhafte, hygienische Lösung. Dies belegen zahlreiche Untersuchungen über die Hygiene im Bett.

Die heutigen Matratzen eignen sich allerdings kaum für eine mit der Bettwäsche vergleichbaren Reinigung. Die Federkerne in den gleichnamigen Matratzen korrodieren, wenn sie mit Wasser in Berührung kommen. Weitere Matratzentypen (Natur-, Latexoder Luftmatratzen) können aus unterschiedlichen Gründen nicht verarbeitet werden. Und nicht jeder Kaltschaum eignet sich für das vollständige Waschen.

Neuerdings gibt es viskoelastische Matratzen, die aus atmungsaktivem Schweizer Mineralschaum hergestellt sind und in speziell für diesen Zweck entwickelten, bis zu 15 Tonnen schweren Trommelwaschmaschinen bei 60 Grad gründlich gereinigt werden können. Je nach der Nutzungsintensität sollte diese Reinigung alle 12 bis 18 Monate geschehen. Dadurch lässt sich eine Matratze für etwa 15 Jahre uneingeschränkt einsetzen.



Philipp Hangartner Geschäftsführer SWISSFEELAG www.swissfeel.com

Historischer Landgasthof

Historischer Landgasthof
Raum Freiburg/Brsg., sehr guter ÖPNV
(5 Min. zu Fuss) und Individualverkehrsanschluss (A5-Anschluss 5 km);
Gastraum (45 Pl.), Festsaal (60 Pl.);
Gewölbekeller (90 Pl.), idyllischer
Innenhof, 15 Gästebetten, Parkpl.),
Wirte-Whg., brauerei- und ablösefrei,
Grundausstattung vorhanden,
an engagiertes Fachpaar
ab Februar 2013 zu verpachten

Nähere Info unter histLGH@email.de, bitte mit Angabe der Telefon-Nr.

Das Hotel Montana Disentis steht an traumhafter Lage, gleich neben dem Skigebiet, mit grossartigem Ausblick, Das gepflegte Kleinhotel mit weitläufigem Garten und Aussenpolo wird in den nächsten Jahren umfassend renoviert und den Bedürfnissen moderner Gäste angepasst.

Per April 2013 suchen wir einen/e

Pächter/in oder ein Pächter-Paar,

das uns mit Kompetenz und Engagement in dieser spannenden Phase der Neupositionierung und darüber hinaus tatkräftig unterstützt.

Sie sind die geborenen Gastegeber, engagiert und innovativ? Sie haben gute Referenzen und bringen die nötige Ausbildung und Erfahrung mit? Dann sind Sie der Pächter unserer Wahl.

Bitte senden Sie Ihre schritlichen Unterlagen mit aktuellen Portraitfotos per Post an: Gioni Fry, Via Sursilvana 11, 7180 Disentis oder per E-Mail an: info@mobilias-fry.ch Zu verpachten

Schlosshotel-Restaurant Salavaux VD

Historisches Schlosshotel, komplett renoviert, 17 Doppelzimmer, 50 Innen- und 50 Aussenplätze, Festsaal mit Bühne für 100 Gäste, Lounge, 5-Zimmer-Wohnung, 50 Parkplätze, parkartiger Umschwung.

Pacht ab Frühjahr 2013

Dynamics Group AG Franz Egle Tel. 031 312 28 41

24911-95

Bauernfamilien in
Guinea-Bissau stoppen
den umweltschädlichen Phosphatabbau
auf ihrem Land.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.

Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



SWISSAID ##

Ihr mutiges Hilfswerk.

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue