

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 12

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: 03.02.2026

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. 12 · 21. März 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Um es im Leben zu etwas zu bringen, muss man früh aufstehen, bis in die Nacht arbeiten – und Öl finden»

Jean Paul Getty, US-Ölbaron

INNOVATION UND WANDEL

Der Milestone-Tourismuspreis 2013 ist lanciert. Wie innovativ werden die eingereichten Projekte sein?

Christoph Juen, CEO von hotelleriesuisse, hat im Februar die Branche aufgerufen, sich neu zu erfinden und dabei gar von einem «New Deal» für den Alpenraum gesprochen. Konsequenterweise folgt auch der Milestone 2013 diesem Aufruf. Gesucht sind damit Innovationen für die grossen Themen: einerseits Innovationen, die einen Beitrag zum Strukturwandel (v. a. in der Hotellerie und bei den Tourismusorganisationen) leisten, andererseits Innovationen, die mithelfen, die Stagnation bei den Übernachtungszahlen der letzten 15 Jahre zu überwinden. Und wenn der Tourismus weiterhin als Exportwirtschaft gewichtig wahrgenommen werden will, brauchen wir insbesondere innovative Projekte, die auf den europäischen Märkten und boomenden Fernmärkten Wirkung erzeugen.

Strukturwandel und internationale Märkte finden sich diese Themen, wenn man die Milestone-Nominierungen der letzten Jahre anschaut? Wer sich ein wenig Zeit nimmt und im Internet-Archiv der Milestone-Bewerbungen der letzten Jahre zu browsen beginnt, erkennt ein breites Spektrum: Einige der nominierten Projekte sind aus heutiger Sicht kaum zum Abheben gekommen, einige haben eher den Charakter einer Zweitverwertung (z. B. Jubiläen mit wenig innovativem Inhalt). Sehr viele haben «Breitensport»-Charakter (Ange-

bote und Angebotsbündelung mit Relevanz für die wichtigen Schweizer Gäste). Nur wenige nominierte Projekte haben das Potenzial zur Wirkung auf internationale Märkten (beim 2010er-Milestone-Jahrgang etwa kann man kaum mehr als zwei Projekte dazuzählen). Inspirierend wirkt im Rückblick der unterschiedliche Reifegrad der Projekte: von vielversprechenden Projekten, die erst gerade an den Start gegangen sind, bis zu Projekten, die den Wirkungsnachweis bereits erbracht haben.

Natürlich können unter den jährlichen Nominierungen nicht durchwegs hoch innovative Projekte sein. Doch der Milestone-Tourismuspreis kann wie jeder andere Award im besten Fall Mut machende Bühne für Herausragendes sein oder – wenn die innovativen Projekte ausbleiben – bei seiner Funktion als Get-together der Branche stehenbleiben. Mit dem Aufruf zum «New Deal» kommt die Messlatte für Bewerber auf jeden Fall höher zu liegen. Freuen wir uns also auf einen innovationsstarken Milestone-Jahrgang 2013!

www.htr-milestone.ch



Rolf Widmer
widmer + partner managementberatung
www.widmer-partner.ch

AGENDA

3. APRIL

Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Bildungszentrum 21 in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. MAI

«Spielden leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel·Administration·Management, im Richemont-Kompetenzzentrum in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

12. APRIL

«Reinigung von textilen und Hartbödenbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wabi Bildungszentrum in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

2. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI

«Learning by Doing – Module 1 + 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Ador in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Gartenarbeiten/Schneeräumung
Gefährdung:

- Schnittverletzungen bis zum Verlust von Gliedmassen, Quetschen, Einklemmen

Mögliche Massnahmen:

- Mitarbeiter über die richtige Handhabung der Geräte instruieren
- Geeignete Schutzausrüstungen zur Verfügung stellen

Mehr Informationen:

EKAS-Richtlinie 6512.d

«Arbeitsmittel»

Suva-Checkliste 6713.l

«Rasenmäher»

Bfu, Sicherheitstipp Mai 2008

«Beim Rasenmähen ist Vorsicht geboten»

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

CHECKLISTE FÜR EINEN BEWERBUNGSBRIEF

In letzten «Profil» ging es darum, wie sie mit dem AIDA-Prinzip (Aufmerksamkeit, Interesse, Wunsch und Tätigkeit) mehr Erfolg haben. Diesmal gibt es weitere Tipps für die gute Bewerbung.



berprüfen Sie einen erstellten Bewerbungsbild mit den unten stehenden Tipps und verbessern Sie ihn.

RECHERCHIEREN SIE SORGFÄLTIG

Ist eine Brücke von Ihrem Angebot zum Betrieb erkennbar? Sind die Informationen, die Sie recherchiert haben, in den Brief eingeflossen und erkennbar? Auch in Form von konkreten Erfolgen, Fähigkeiten und Kompetenzen? Ist erkennbar, dass eine enorme Übereinstimmung Ihres Angebots mit dem Stellenprofil vorhanden ist? Beachten Sie: Ihr Brief ist eine Arbeitsprobe!

ERMÖGLICHEN SIE EINE WIRKUNGSVOLLE LESEFÜHRUNG

Haben Sie die AIDA-Methode so genutzt, dass die lesende Person von einem Abschnitt zum anderen weiterliest, weil der Inhalt neugierig macht, Bedürfnisse erfüllt sind und das Lesen Freude bereitet? Sind die Überschriften, Absätze (3–5), Abstände etc. in derselben Formierung wie im Lebenslauf? Ist die Kopfzeile identisch mit dem Lebenslauf?

MACHEN SIE EINE AUSWAHL MÖGLICH

Sind die eingeflossenen Informationen im Bewerbungsbild für die Personalauswahl entscheidend? Unterscheiden diese Informationen

Sie von Ihrer Konkurrenz? Ist die entscheidende Information vorhanden, welchen Nutzen Sie dem Betrieb bringen?

BEGEISTERN SIE MIT IHREN WORTEN

Sind es kurze, aussagestarke und prägnante Sätze? Ist eine motivierende und begeisternde Energie spürbar? Ist der Inhalt bestimmt und konkret, mit Selbstvertrauen formuliert? Ist erkennbar, dass Sie die ideale Person sind?

KONKRETISIEREN SIE IHR ANGEBOT

Ist Ihr Angebot konkret und nachvollziehbar? Sind praktische und zum Profil übereinstimmende Beispiele vorhanden? Ist der Transfer Ihrer Ressourcen und Kompetenzen zur Stelle, um die Sie sich bewerben, formuliert? Ist ein Angebot für fehlende Ressourcen, Erfahrungen und Kompetenzen vorhanden?

MACHEN SIE DEN AIDA-WERBEFORMELTEST

- Wie erzeugen Sie Aufmerksamkeit?
- Machen Sie ein interessantes Angebot?
- Erzeugen Sie den Wunsch, dass man Sie einfach kennen lernen muss?
- Wird der Impuls zur Aktion ausgelöst?

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

VON TAGGELD BIS GEBAUDEVERSICHERUNG

56,8 Milliarden Franken gibt die Bevölkerung in der Schweiz für Versicherungen aus. Die Frage, die sich immer wieder stellt, ist, ob der Betrieb oder eine Einzelperson richtig versichert ist. Natürlich kann die beste Versicherung kein Unglück abwenden. Aber die richtige Police kann die finanziellen Folgen oder den materiellen Schaden nach einem tragischen Ereignis ausgleichen – oder zumindest mildern. So kann es für einen Betrieb existenzbedrohend sein, wenn er nicht richtig versichert ist. Im K-Tipp-Ratgeber kann man nachlesen, wie hoch die Taggeldversicherung für Selbständigerwerbende ist. Zudem erfahren Sie, wie Sie Ihren Versicherungsschutz richtig auf Ihre persönlichen Verhältnisse abstimmen, was Sie beim Abschluss beachten müssen und wie Sie Prämien sparen. Der Ratgeber behandelt die einzelnen Versicherungen in separaten Kapiteln. Hilfreich sind auch die Checklisten und die Prämienvergleiche. Mit diesem Wissen können Sie Ihrem Versicherungsvertreter als mündiger, ebenbürtiger und gut informierter Gesprächspartner gegenüberstehen.

«So sind Sie richtig versichert»

K-Tipp-Ratgeber von Ernst Meierhofer, Stefan Thurnherr und Tatjana Kursawe ISBN 978-3-906774-49-7 CHF 37.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE

Ich bin Vorgesetzter,
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling, Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

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

25968-9867

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Gouvernante

Sorell Hotel Zürichberg
Orellistrasse 21, 8044 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.ztv.ch



KADER

GOLFHOTEL SKI-HÜTTE SAASERHOF
Hotel Burgener CH 3906 Saas-Fee

Im Herzen einer imposanten Bergwelt, ganz oben in der Gunst der Gäste, liegt das familiäre und sportliche 4-Sterne-Hotel. Die Bauweise im typischen Walliser Stil verbindet gemütliches und gediegene Ambiente mit einer persönlichen Note.

Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle, erstklassige Service, die ausgezeichnete Küche sowie die junge, motivierte Crew bestimmen die ungewogene Atmosphäre unserer Hotels.

Für die Führung unseres Küchenteams suchen wir ab Juni 2013 einen jungen

Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie haben Erfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie und verstehen es, Neues mit Bewährtem zu kombinieren. Sie arbeiten gerne mit Frischprodukten und haben die Selbstverantwortung beim Einkauf. Die Mitarbeiterplanung und -förderung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menüplanung.

Wir freuen uns auf innovative, engagierte sowie team- und gästeorientierte Bewerber. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie an folgende Adresse:

Golfhotel Saaserhof, Personalbüro, CH-3906 Saas-Fee oder manager@hotel-burgener.ch
Telefon 027 958 98 98, www.saaserhof.ch

25873-9874

WENGEN JUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourist Center (100%)

In einem internationalen Umfeld erwarten Sie eine spannende, abwechslungsreiche Herausforderung.

Ihr Verantwortungsbereich umfasst:

- Führung des Tourist Centers mit einem Team von 4-5 Personen
- Enge Zusammenarbeit mit unserer Hotellerie, Parahotellerie und weiteren Leistungsträgern
- Gästebetreuung
- Lokales Marketing und Verkauf
- Administrative Unterstützung des Geschäftsführers
- Unterstützung beim Product Management

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und Weiterbildung im Tourismusbereich und bringen Erfahrungen in der Tourismusbranche mit. Sie kommunizieren stilistisch in deutscher, englischer und französischer Sprache. Sie verstehen sich als Team-Player, haben Durchsetzungsvermögen sowie Organisationsgeschick und arbeiten leistungsorientiert. Sie überzeugen durch Ihre angenehme Umgangsform und ein sicheres Auftreten. Kenntnisse der Jungfrau Region sind von Vorteil.

Ihr Arbeitsplatz liegt im Zentrum von Wengen im Tourist Center mit guter Infrastruktur und modernen Hilfsmitteln.

Sind Sie interessiert?
Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Wengen Tourismus
Rolf Wegmüller, Postfach, 3823 Wengen / Tel. 033 856 85 85
rolf.wegmueller@wengen.ch / www.wengen.ch

25878-9874

DEUTSCHE SCHWEIZ

Hotel Hoppel Krone
3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Chef de partie
Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:
Hotel Hoppel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers (Telefon 079 222 58 77)

25837-9855

Auf Mai/Juni 2013 suchen wir für unsere Betriebe Unicum im Rütli und Wirtshaus Taube in Luzern:

Gastronomiefachangestellte/Aushilfe

20% bis 100%, 20 bis 35 Jahre alt, Muttersprache schweizerdeutsch, aufgestellt, mit oder ohne Erfahrung, teamfähig, motiviert

Chef de Partie

100%, 20 bis 30 Jahre alt, dynamisch, kreativ, selbstständig, ruhig, mit Wille, mehr zu erreichen, freundlich

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise auf s.honegger@barestag.ch oder per Post an Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7.

25844-9861

Restaurant/Pizzeria **GRENZSTEIN**
Landstrasse 1, 5430 Wettingen AG
Telefon 056 426 77 57

Wir suchen einen

Alleinkoch

für die italienische und mediterrane Küche sowie eine/n

Service-Angestellte/n

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an (Herr oder Frau Oezler).

25844-9864

Sind Sie Gastgeber, Botschafter, Hoteldirektor und charismatische Persönlichkeit in einem?
Wenn Sie zudem die Berge nicht nur 9 to 5 lieben... und eine starke Affinität zu Luxus und Lifestyle haben, sind Sie ein Wunschkandidat für unsere Auftraggeberin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit.
Wir suchen den Kontakt zu einer starken, bereits erfolgreichen und kompetenten Persönlichkeit, die eigentlich nicht viele Worte braucht um die Komplexität dieser spannenden Herausforderung in den Schweizer Bergen zu erfassen.



General Manager Luxushotellerie

Sie begeistern uns mit einem aussagekräftigen kompletten Lebenslauf, überzeugen durch positive Zeugnisse, waren allenfalls schon in einer ähnlichen Position oder möchten ambitioniert den nächsten Schritt machen.
Ihr Curriculum weist sicherlich eine Hotelfachausbildung mit entsprechender Management Weiterbildung auf und den entsprechenden für uns interessanten Karriereschritten, die Sie für uns zum Idealkandidaten machen. Sprachlich bewegen Sie sich zwingend in Deutsch und Englisch und sind sicher auf dem multikulturellen Parkett.
Unser ebenso kompetentes Team wartet auf einen glaubwürdigen, warmerzigen, authentischen und motivierenden GM – und dies bitte nicht nur auf dem Papier!

Rufen Sie mich direkt an oder senden Sie uns Ihren vollständigen CV mit Bild elektronisch zu, mit Zusicherung vollster Diskretion.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger, Tel. 043 343 92 92
ebis@ubis.ch



Menschen & Möglichkeiten
Esther Bischofberger
Zeltweg 44
8032 Zürich

25903-9888

WILLKOMMEN IM KSW-TEAM

Das Kantonsspital Winterthur (KSW) stellt mit seinen über 2'600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die umfassende medizinische Grundversorgung für die Region sicher. Darüber hinaus bietet es als Zentralspital überregional ein umfassendes Spektrum spezialisierter Leistungen und erbringt als Bildungsstätte einen wichtigen Beitrag im Gesundheitsmarkt.

Für den Bereich Infrastruktur / Verpflegung welcher insgesamt 90 Mitarbeitende umfasst, suchen wir per 15. Juli 2013 oder nach Vereinbarung eine/n erfahrenen

Leiter/in Pâtisserie 100%

In dieser Funktion führen Sie die Pâtisserieposten, stellen die verschiedenen Confiserie- und Konditoreiprodukte her und sind für 3 Mitarbeitende die Ansprechperson. Sie sind verantwortlich für die Arbeitsteilung, Qualitätskontrolle der Lebensmittel und die zugeteilten Lernenden während der Ausbildung in der Pâtisserie. Ihre Arbeitszeit ist regulär von 05.45 bis 14.40 Uhr.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, welche eine abgeschlossene Berufslehre als Konditor/-in und/oder Confiseur/-in mit guter Berufs-/Hotelerfahrung mitbringt. Ihre Führungserfahrung ermöglicht es Ihnen, Ihr Team mit Weitsicht und Sicherheit zu leiten. Bei Anlässen sind Sie bereit unregelmässig zu arbeiten und Ihre offene, kommunikative, teamfähige, flexible, belastbare, zuverlässige Art runden Ihr Profil ab.

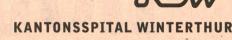
Nähre Auskunft über die Stelle erteilt Ihnen gerne:

Ruedi Manser, Leiter Verpflegung, Tel. 052 266 22 52, E-Mail: ruedi.manser@ksw.ch

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Kantonsspital Winterthur, Fabienne Kuonen, HR Bereichsverantwortliche

Brauerstrasse 15, Postfach 834, 8401 Winterthur, E-Mail: fabienne.kuonen@ksw.ch



KANTONSSPITAL WINTERTHUR

25866-9872

Legendäres Spitzenhotel – Profi Management

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die **Wettbewerbsvorteile** eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen sowie den GM vertreten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher **Bekanntheitsgrad** und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovation bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An einzigartiger Lage in einer angestiegen, weltbekannte, grossen Top Reson Destinationen der Deutschschweiz. Als überzeugende, charismatische Führungspersönlichkeit mit dem Blick für Detail tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Stv. Hoteldirektorin (Vizedirektorin)

Es darf auch ein Herr sein – mit dem Blick fürs Detail

Für diese spannende, ausbaubare Kaderposition benötigen Sie Erfahrung als Food & Beverage Manager/in oder als Executive Assistant Manager (EAM) i/c F & B verbunden mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen **Führung mehrerer Teams** bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst, abgelaert, und sehen an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi und suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes ansprechen, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermaßen wohl fühlen und Sie einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennenlernen! Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

25906-9889

Hoteldirektor/in 100%



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Genossenschaft Migros Ostschweiz zählt mit einem Umsatz von gut 2,3 Mia Franken sowie 8'900 Mitarbeitenden zu den drei grössten der zehn regionalen Genossenschaften der Migros-Gruppe.

Als Spezialität besitzt die Genossenschaft in unmittelbarer Nähe zum Freizeitpark Säntispark das 4-Sterne Hotel Säntispark in Abtwil St. Gallen, welches ab Sommer im Sinne einer Vorwärtsstrategie deutlich vergrössert wird. Geplant sind eine Erweiterung von 70 auf 136 Zimmer, eine Verdoppelung der Seminarinfrastruktur und ein zweites Restaurant. Gleichzeitig wird ein Zentrum für Medzin und Sport angebaut werden, welches als Swiss Olympic Medical Center ausgezeichnet ist. 40 Millionen Franken werden in den Ausbau investiert. Die Generaleröffnung des erweiterten Hotels ist für Herbst 2014 vorgesehen. Organisatorisch ist das Hotel Säntispark direkt dem Leiter der Direktion Finanzen/Informatik unterstellt.

Vor dem Hintergrund dieser interessanten Perspektive suchen wir **baldmöglichst** oder nach Vereinbarung eine/n neue/n

Hoteldirektor/in 100%, Hotel Säntispark, Abtwil SG

Ihr Aufgabengebiet

Sie übernehmen die Leitung des Hotels in einer anspruchsvollen Erweiterungsphase. Ihre Aufgabe ist es, aus der einzigartigen, auf die vier Gäste-segmente Business, Freizeit, Sport und Medizin ausgerichteten Infrastruktur eine Erfolgsgeschichte zu machen.

Unsere Anforderungen

Ihr Know-how stützen Sie einerseits auf Ihre solide, branchenspezifische Aus- und Weiterbildung auf höherem Niveau. Andererseits verfügen Sie über fundierte Branchen- und Marktkenntnisse sowie über mehrjährige Erfahrung und erfolgreiche Praxis in der Führung von grösseren Hotelbetrieben oder Resorts.

Sie sind eine starke, gefestigte und unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit konsequenter Kunden-, Markt- und Resultatorientierung. Sie sind innovativ, agil und verfügen über eine ausgeprägte Kontakt- und Kommunikationskompetenz. Auch Ihre Art, Menschen zu führen, überzeugt in jeder Hinsicht. Ihre effiziente Arbeitsweise und Ihre hohe Belastbarkeit wie auch Ihre absolut Integrität und Ihr klarer Auftritt runden Ihr Profil ab.

Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Felix Hofstetter, Leiter Direktion Finanzen/Informatik, unter Telefon 071 493 23 70 oder Herr René Frei, Leiter Direktion Personelles, unter Telefon 071 493 24 66 gerne zur Verfügung.

Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen und sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre **physische Bewerbung** inklusive einer Selbsteinschätzung Ihres persönlichen Stärken-/Schwächenprofils an folgende Adresse:

Stalderprojects SAGL
Herr Adrian Stalder
Ai Ronch 1
CH-6653 Verscio TI



MIGROS

25882-9878

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Praktikumstellen

Berufsportraits

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Bewerberbossiers

hoteljob.ch



Am 1. Mai 2013 sind Sie dabei als
Stellvertreter der Geschäftsführung
im Trendlokal
Restaurant Lötschberg in Bern
www.loetschberg-aoc.ch

...wenn Sie über eine abgeschlossene Restaurationsfachausbildung verfügen und mit Berufs- und Führungserfahrung ausgestattet sind (Alter 25 bis 35 Jahre).

Sie kennen die Branche und behalten in hektischen Situationen den Überblick. Gastronomie und Verkauf ist Ihre grosse Leidenschaft. Mit der Lötschberg-Crew erwarten Sie zudem ein motiviertes und eingespieltes Team.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 5. April 2013 an:

Restaurant Lötschberg
Nicolas Guidoux
Zeughausgasse 16
3011 Bern

25890-9880

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service-Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und versteht es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längeren Sprachaufenthalten (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fidelis oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis von Vorteil
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Saskia Hockstra.

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zürich · Switzerland
T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch · www.emahouse.ch

25894-9884



Unsere Handschrift

... einzigartig und persönlich
... hand- und hausgemacht

Koch/Köchin EFZ

Zur Aufrechterhaltung unserer nicht alltäglichen Qualitätsansprüche sucht die «Kreuz»-Crew Verstärkung. Bis bald, wir freuen uns!

Für spontane Interessenten Telefon 062 398 03 33

25896-9885

Für unser Gourmetrestaurant Vival in Oberwil BL suchen wir per 1. Juni 2013

Pâtissier (m/w)

Das Restaurant hat 30 Innen- und/oder 30 Aussensitzplätze und verwöhnt seine Gäste mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche, welche zu einer Genussreise durch unvergessliche Kreationen modern interpretierter Klassiker der Kochkunst einlädt. Das Restaurant ist mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Pâtissier sowie Berufserfahrung in einem Gourmetrestaurant. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, sind kreativ, innovativ, motiviert, belastbar und flexibel. Auch Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.

Stehen Gästefriedenheit und höchste Qualität der Süßspeisen und Desserts für Sie an erster Stelle? Möchten Sie Teil unseres jungen und motivierten «Vival»-Teams werden? Sprechen Sie zudem Deutsch und vorzugsweise Französisch? Dann senden Sie unbedingt noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Karin Berger, Vival das Restaurant, Hauptstrasse 41, 4104 Oberwil, oder an info@vivaldasrestaurant.ch.

Wir freuen uns auf Sie!



weitere Jobs unter www.migros.ch

Catering Services der Migros Luzern ist eines der führenden Cateringunternehmen im Raum Zentralschweiz. Wir planen und organisieren Veranstaltungen für renommierte Unternehmen und Organisationen aus Wirtschaft, Politik und Kultur und setzen jedem Event die Krone auf.

Wir suchen im Rahmen einer Neuorganisation per Juli 2013 eine/n

Leiterin/Leiter Event Catering Services

Die operative Leitung von Anlässen zählt zu Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionären Wachstumsziele unterstützen.

Wir bieten Ihnen ein Aufgabengebiet, das den Schwerpunkt der operativen Leitung der Catering-Anlässe umfasst. Sie organisieren und führen Grossanlässe bis 5000 Personen durch. Dank Ihrer Erfahrung sind Sie fähig, Kunden und Mitarbeitende gleichermassen zu begeistern und tragen zur positiven Weiterentwicklung des Catering Services aktiv bei. Sie unterstützen den Leiter Catering Services/Projekte in operativen sowie strategischen Fragestellungen.

Ihr Profil

- Fundierte Ausbildung und mehrere Jahre Erfahrung in der Hotellerie beziehungsweise Gastronomie
- Erfahrung in der Organisation von anspruchsvollen und komplexen Privat- sowie Firmenevents mit bis zu 5'000 Personen
- Sehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Überzeugendes und kompetentes Auftreten
- Kommunikations- undführungstarke Persönlichkeit
- Hohe Mobilitätsbereitschaft und Besitz eines Führerscheins
- Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwillen – auch in hektischem Umfeld
- Teamfähig, flexibel, belastbar
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten bieten. Ihre vollständige Online-Bewerbung senden Sie bitte unter www.migros.ch/jobs.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftsstätt Dierikon
Bettina Meyer
Leiterin Personelles/Ausbildung
Postfach, 6031 Ebikon

MIGROS

FRIENDLY WORK PLACE

25895-9881

Gastgeberpersönlichkeit (w / m)

Restaurant Mishio im Vatterland
Bärenplatz 2, 3011 Bern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



25893-9883

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörs für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie "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 "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

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immobilien.ch 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
grafile (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie "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.



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.**



Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten nach Operationen, mit Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

In unserer Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Restauration, 40%

Unser gepflegtes Restaurant, welches sowohl in Selbstbedienung wie auch mit Service geführt wird, steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen pro Woche offen.

Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/r und einige Jahre Berufserfahrung. Sie verfügen über gepflegte Umgangsformen und sprechen fließend Deutsch.

Wir bieten Ihnen ein attraktives Aufgabengebiet in einer modernen Rehabilitationsklinik, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sehr gute Sozialleistungen und ein motiviertes Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leiterin Hotellerie, 041 754 35 17, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG
Silvia Theiler
Leiterin Personaladministration
Hohenweg 71
6314 Unterägeri

Telefon 041 754 35 20 (direkt)
E-Mail: silvia.theiler@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

25913-9891

Gesucht ab Mitte Mai 2013 in Grindelwald

Serviceangestellte (CH,D,A)

Hotel-Restaurant-Glacier AG
Endweg 55
3818 Grindelwald

25913-9891

RESTAURANT DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. April 13 in unser junges Küchenteam selbständigen und flexiblen

Chef de Partie – Tournant

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität

wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurantsbetrieb mit Stil und Ambiente in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Sali und Saal Bar und Gartenrestaurants
Stadtmauer und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zuhause!

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau.

Leicht, marktfrisch und fantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Das Küchenteam setzt sich aus 8 bis 9 Chef de Partie und 4 Lehrlingen zusammen.

Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte Rita Essig oder Falk Richter verlangen (Tel. 044 830 58 92) siehe auch www.doktorhaus.ch

Sind Sie interessiert, mit uns die Gäste zu verwöhnen?
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung auch per Mail (Info@dokthaus.ch)

SVIZZERA ITALIANA



Il ristorante al Piazza, sul lungolago di Ascona, con 170 posti in terrazza e 110 per la stagione ev. annuale cerca:

un Capo Servizio e/o 1°cameriere

Requisiti:

- esperienza in ristoranti à la carte e con grandi volumi
- ottime conoscenze di I e D e buone di F e E
- la vendita diretta al fronte
- provata capacità di conduzione di una brigata

Le offriamo:

- una sfida stimolante in un'azienda con obiettivi ambiziosi
- un posto di lavoro con moderne prestazioni sociali

Siamo riusciti a destare il suo interesse?

Invii la sua candidatura completa di CV con foto, diplomi e certificati a:

DANIZIA SA, Risorse Umane, C.P. 943, 6612 Ascona

25897-9896

Ihr Stellen inserat 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

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE
40.000

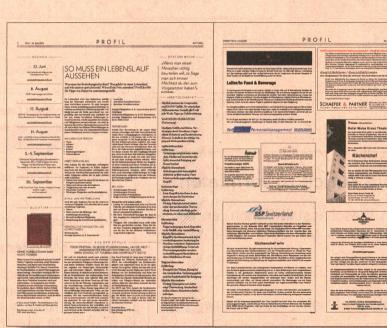
htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

VON

HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE 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!

www.immoPROFIL.ch

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

SPAREN DANK ENERGIEEFFIZIENZ

Die Schweizer Hotellerie kann sich im Rahmen der CO₂-Verordnung von der CO₂-Abgabe befreien lassen. Voraussetzung dazu ist die Verpflichtung zu Energieeinsparungen. Dabei lässt sich gleich doppelt Geld sparen: Neben der Rückerstattung der CO₂-Abgabe führen die Einsparungen zu einem Rückgang der Energiekosten. Angesichts der zu erwartenden massiven Erhöhung der CO₂-Abgabe ab 2014 ist eine Befreiung von der Abgabe für jeden Hotelier prüfenswert.

Kriterien für die Abgabebefreiung

Touristisch genutzten Hotelbetrieben ist eine Befreiung möglich, falls sie dem Bund gegenüber eine Verpflichtung zur Verminderung des CO₂-Ausstosses eingehen. Zur Befreiungsberechtigung gilt die Untergrenze eines Treibhausgasausstosses von 100 Tonnen pro Jahr (= ca. 38.000 Liter Heizöl oder 500.000 kWh Erdgas). Für kleinen Betriebe besteht die Möglichkeit, sich mit mehreren Unternehmungen zusammenzuschliessen und ge-

meinsam eine Verpflichtung zur Verminderung des Treibhausgasausstosses einzugehen.

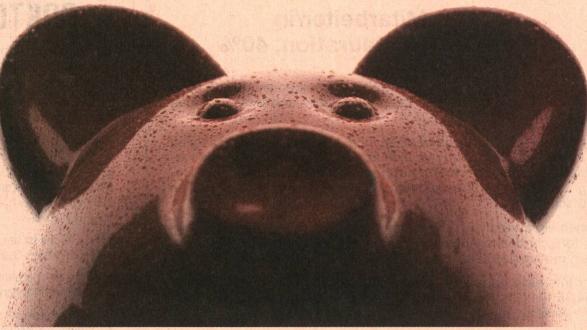
Möglichkeiten für die Abgabebefreiung

Es gibt zwei Möglichkeiten für die Abgabebefreiung: Die Befreiung über ein Massnahmenziel, welches ausschliesslich durch die Tools des KMU-Modells der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) abgewickelt wird. Dieses Modell ist relativ einfach umsetzbar und für kleinere und mittlere Unternehmen mit Energiekosten bis zu einer Million Franken geeignet. Die zweite Möglichkeit ist die Befreiung über ein Emissionsziel, welches sich vornehmlich für grössere Unternehmen (Energiekosten über 500.000 Franken) empfiehlt. Die Gesamtmenge der Treibhausgase, die bis Ende 2020 maximal ausgestossen werden darf, wird anhand eines linearen Reduktionspfades berechnet. Unternehmen, welche sich bereits während der Periode 2008–2012 zu einer Verminderung verpflichtet haben, können auch einen einfach festgelegten Reduktionspfad beantragen. Die bisheri-

gen Benchmark-Gruppen sind in der revidierten Verordnung nicht mehr vorgesehen. Stattdessen können sich mehrere Unternehmen gemeinsam zur Verminderung der Treibhausgasemissionen verpflichten und sich so von der Abgabe befreien lassen. Die zusammengeschlossenen Betriebe werden als ein Unternehmen behandelt, wobei die Untergrenze von 100 Tonnen pro Jahr weiterhin gilt. Sie bestimmen einen Vertreter, der sie gegenüber dem Bund vertritt. Weitere Informationen können dem Merkblatt «Umsetzung der CO₂-Verordnung» entnommen werden. Download unter: www.hotelleriesuisse.ch



Sandra Schürmann
Projektleiterin Wirtschaftspolitik
www.hotelleriesuisse.ch



KEYSTONE

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

PÄCHTER / GASTGEBER FÜR EIN NEUES HOTEL IN SEDRUN-ANDERMATT

Die neue Skiregion entwickelt sich schnell. Für unseren Kunden suchen wir einen erfahrenen Gastgeber, welcher die Eröffnung eines Hotels (4 Sterne, 53 Zimmer) als Herausforderung mit „Passion“ annimmt. Ein fairer, den Tatsachen angepasster Pachtzins ermöglicht den Aufbau. Wir suchen einen Pächter, ausgestattet mit einem Eigenkapital und der Möglichkeit das Kleininventar selbst zu finanzieren. Mögliche Eröffnung auf Winter 2014/2015.

Für weitere Auskünfte:

Kohl & Partner (Schweiz) AG, André Gribi,
044 533 50 40, andre.gribi@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

Die Burgergemeinde Simplon schreibt das

Hotel-Restaurant POST

In Simplon Dorf

nach einer grosszügigen Renovierung auf den 1. Juli 2013 zur Pacht aus.

- Das Hotel-Restaurant Post liegt mitten im Dorf an der Posthaltestelle mit dem Ausgangspunkt Stockalperweg nach Nord und Süd.
- Das Hotel-Restaurant Post umfasst:
 - ein Restaurant mit 80 Plätzen
 - einen frisch renovierten Saal im 2. Stockwerk mit 100 Plätzen
 - eine gut eingerichtete Küche
 - eine Gartenwirtschaft
 - sowie 13 frisch oder vor einigen Jahren renovierte Zimmer
- falls erwünscht, ist eine Wirtewohnung im selben Gebäude vorhanden (Erstbezug).
- Mobiliar und Inventar stehen zur Verfügung.

Das Hotel-Restaurant Post ist bestens geeignet für Hotelfachpaare, die eine Existenzgründung suchen. Deshalb schreibt die Burgergemeinde Simplon das Hotel-Restaurant Post zu einem günstigen Mietpreis aus.

Weitere Auskünfte sind bei der Burgergemeinde Simplon unter der Telefonnummer 027 978 80 80 erhältlich, wo auch Besichtigungstermine vereinbart werden können.

Die Bewerbungen von Interessenten mit Hotel- und Wirtepatent sind bis 5. April 2013 an die Burgergemeinde Simplon, 3907 Simplon Dorf, zu richten.

Konzession Autobahnrasstation St. Katharina (A14 in Inwil)

Der Kanton Luzern sucht für den Bau und den Betrieb der zukünftigen Autobahnrasstation St. Katharina (A14 in Inwil) einen Konzessionär.

Mehr Informationen zum Projekt und zur Konzessionsausschreibung:

- www.simap.ch (Projekt-ID 94982)
- Luzerner Kantonsblatt vom 16. März 2013

Verkehr und Infrastruktur **vif.lu.ch**

Zu vermieten ab 1. Juni 2013

Restaurant Poltera-Stube, Arosa

bekanntes Lokal an guter Lage mit 70 Plätzen.

Gegenüber Eissporthalle und Arosa Tourismus

Kontakt: Georg Poltera
Telefon 081 377 13 81
E-Mail: gebi-poltera-ag@bluewin.ch

25872-987

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

Auf die Wintersaison 2013/14 suchen wir einen/eine

Pächter/in oder ein Pächter-Paar

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 schriftlichen Unterlagen mit aktuellen Porträtfotos per Post an: Gianni Fry, Via Sursilvana 11, 7110 Disentis, oder per E-Mail an: info@mobilias-fry.ch

25740-980

Gastro-Location direkt am See in Zürich zu vermieten!

Für die Gastro-Fläche in der ehemaligen Waschanstalt Zürich, an der Seestrasse in Zürich-Wollishofen, suchen wir ab Mai 2013 (oder nach Vereinbarung) einen neuen Mieter.

Eckdaten

- Innenfläche ca. 433 m² – auf 2 Geschossen, inkl. Nebenräume
- Aussenfläche ca. 250 m²
- Variabile Flächenbespielung möglich:
 Restaurant, Bar/Lounge, Private Dining, Terrasse usw.
- Direkte Sicht auf den Zürichsee und auf die Stadt Zürich
- Location komplett eingerichtet, inkl. Kleininventar

Neugierig? Laden Sie sich die Ausschreibungunterlagen auf unserer Website unter «Aktuelles» herunter. Dort finden Sie alle nötigen Details zum Mietobjekt sowie Angaben für das weitere Vorgehen.

Jörg Landert, gastronomie, konzepte, consulting ltd, rennggerstrasse 60, ch-8038 zürich
 telefon: +41 44 480 29 29, fax: +41 44 480 29 49, e-mail: jl@jlz.ch website: www.jlz.ch



25883-987

Liegenschaften finden –

neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue