

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2013)

**Heft:** 18-19

**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. 18/19 · 2. Mai 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>®</sup>**  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



GRAFILU

ZITAT  
DER WOCHE

«Die Menschen drängen  
sich zum Lichte, nicht  
um besser zu sehen, sondern  
um besser zu glänzen»

Friedrich Nietzsche

## LERNENDE ORGANISATION

**Entwicklung beruht auf der Umsetzung  
von Gelerntem sowie der Erfahrung und be-  
dingt meist Veränderung.**

Vorgegebene Strukturen in einer Organisation können Veränderungsprozesse unterstützen oder behindern. In stark hierarchischen Organisationen kann zum Beispiel der Veränderungswille einer unteren Hierarchie-Ebene durch höher liegende Hierarchie-Ebenen blockiert werden oder umgekehrt. So kann beispielsweise auf einer höheren Hierarchie-Ebene eine Veränderung beschlossen werden, welche aber schliesslich an der Umsetzung über die zahlreichen Hierarchiestufen scheitert.

### Organisationsentwicklung

Unter Organisationsentwicklung versteht man einen längerfristig angelegten, organisationsumfassenden Entwicklungs- und Veränderungsprozess der Organisation und der in ihr tätigen Menschen. Der Prozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen durch direkte Mitwirkung und praktischer Erfahrung. Ziel ist die gleichzeitige Verbesserung der Leistungsfähigkeit der Organisation und der Qualität des Arbeitslebens.

Die ISO-Norm oder das Total Quality Management geht davon aus, dass ein stetiger Verbesserungsprozess in der Organisation stattfindet. Dazu ist es unabdinglich, dass sich die Organisation an den Kunden orientiert. Das Denken in Prozessen soll helfen, der Organisation Qualität und Wertschöpfung zu sichern, indem peri-

odisch einzelne Abläufe und Tätigkeiten überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie den Erwartungen und Bedürfnissen der Kunden entsprechen. Dabei muss die Wechselwirkung aller beteiligten Prozesse und Akteure berücksichtigt werden. Dabei sind entsprechende Veränderungen aufgrund des bereits vorhandenen Know-hows und auch neu gelerntes Wissen der Mitarbeiter zuzulassen. Individuelles Lernen ist jedoch keine Garantie für das Lernen der Organisation, aber ohne individuelles Lernen gibt es keine lernende Organisation. Die Führung muss demnach das individuelle Lernen ermöglichen. Dieses Engagement sollte in die Kultur bzw. Unternehmensphilosophie passen.

Eine lernende Organisation braucht somit die Möglichkeit der offenen Auseinandersetzung, wo Wissen ernst genommen wird und auch offen diskutiert werden kann. Dies vorzuleben, und die entsprechenden Informations- und Diskussions-Gefässe sowie Ressourcen zur Weiterbildung der Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen, ist Aufgabe der Führung bzw. Vorgesetzten. Ansonsten bleibt der Wille zur Förderung einer lernenden Organisation und derer Mitarbeiter ein blosses Lippenbekenntnis.



Raphael Sermet  
Supervisor und Auditor  
Zertifizierungsstelle ProCert  
[www.procet.ch](http://www.procet.ch)

### AGENDA

#### 28. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 29. MAI

«Home Barista – Grundkurs für Einsteiger», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handel AG, in St. Gallen  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 7. JUNI

«Ein gelungener Neustart ins Berufsleben», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 Kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

**Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk**

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://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.

### Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 3)

#### Gefährdung:

Behinderung durch blockierte Schleusen bei Sicherheitszonen

#### Mögliche Massnahmen:

- Geeignete Panikentriegelungen zum Verlassen von Sicherheitszonen anbringen, organisatorische Massnahmen für Hilfeleistung treffen
- Wichtig: Personal instruieren!

#### Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege», Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege», SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz, Anhang zu Art. 10

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](http://www.ekas.admin.ch)

## TELEFONIEREN IM BEWERBUNGSPROZESS

Ein Telefonanruf kann bei Ihrer Bewerbung den kleinen Unterschied machen. Aber: Rufen Sie nicht spontan an! Wie das Vorstellungsgespräch will auch das Telefongespräch gut vorbereitet und geplant sein.

Eine Chefin oder der Personalverantwortliche erhält meistens Dutzende, wenn nicht gar hunderte von Bewerbungsdossiers. Positiv auf sich aufmerksam machen, ist schon die halbe Miete. Bereits ein kurzes Telefongespräch kann Sie entscheidend von Ihren Konkurrenten abheben. Durch einen Anruf kann man

- einen ersten persönlichen Kontakt herstellen.
- den eigenen Namen schon im Vorfeld der Bewerbung «ins Gespräch» bringen.
- den Namen von Ansprechpersonen herausfinden.
- Fragen stellen und Klarheit erreichen.
- mehr erfahren, als im Inserat steht, und Anknüpfungspunkte für den Brief sammeln.
- eine proaktive Haltung demonstrieren, Interesse und Motivation zeigen.
- das eigene Angebot präsentieren und einen guten ersten Eindruck hinterlassen.
- Aufmerksamkeit und Interesse für die nachfolgende Bewerbung erhöhen: Unterlagen werden anders gelesen, wenn Ihr Name bereits positive Erinnerungen weckt.
- einen guten Einstiegssatz für die schriftliche Bewerbung gewinnen: «Für das angenehme und informative Telefonat vom ... bedanke ich mich herzlich. Es hat mich in meiner Motivation bestärkt, mich in Ihrem Unternehmen zu engagieren.»
- gegebenenfalls Zeit und Geld sparen, wo die Bewerbung keinen Sinn macht (ist die Stelle noch frei, sind die Anforderungen Muss- oder Soll-Kriterien ...?).

Telefongespräche öffnen Türen und liefern wertvolle Informationen. Sie bieten die frühe Chance, Initiative zu ergreifen, sich als interessante Kandidatin zu präsentieren und Sympathie zu mobilisieren. Voraussetzung ist eine gute Vorbereitung. Planen Sie jedes Gespräch detailliert und schriftlich. Man wird es Ihnen anmerken. Dabei gilt: Glaubwürdige Argumente und konkrete, interessante Fragen sind nötig, um zu überzeugen. Bereiten Sie einen Fragenkatalog mit drei bis vier (offenen) Fragen vor. Damit können Sie sich einen Wissensvorteil verschaffen und einen Dialog gestalten, der das Interesse an Ihrer Bewerbung erhöht. Achten Sie dabei immer auf die Formulierung Ihrer Fragen. Diese kann sich markant auf Ihre Gesprächspartner und die Antworten übertragen.

#### DER RICHTIGE ZEITPUNKT

Es gibt keinen richtigen Zeitpunkt für ein Telefongespräch. Sie können den Kontakt schon vor der Bewerbung aufnehmen oder aber vor oder nach dem Bewerbungsgespräch. Falls Sie eine aktive Bewerbung machen (ohne dass der Betrieb jemanden sucht), ist das Telefonat ein Muss, um die richtige Ansprechperson herauszufinden. Je nachdem, wann Sie das Gespräch führen, es geht um unterschiedliche Fragen. Mehr darüber im nächsten Profil. Mario Gsell

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

## BUCHTIPP

### BETRIEBSWIRTSCHAFT FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Nein, ein Buch für jedermann ist dieses Werk nicht. Es richtet sich an Studierende und eignet sich für die berufliche Weiterbildung und als Nachschlagewerk für Führungskräfte.

Die Kunst der Führung besteht darin, zwischen Unternehmung und Unternehmensumwelt den «Fit» herzustellen. Die Autoren zeigen die wichtigen Prozesse und Aufgaben und wie sie zu lösen sind. Sie schaffen mit dem Modell des «integralen Managements» eine umfassende Systematik. Umfassende und aktuelle Vernetzung der betriebswirtschaftlichen Disziplinen. Standardwerk an deutschsprachigen Fachhochschulen und Universitäten. Ständig aktualisierte Webplattform mit Beispielen, weiterführenden Fachartikeln und Lernkontrollen: [www.bwl-online.ch](http://www.bwl-online.ch).

Inhaltsübersicht: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, integrales Management, Marktleistungsfunktionen, Querschnittsfunktionen und Führungsfunktionen.



«Integrale Betriebswirtschaftslehre»

Orell Füssli Verlag  
von Walter  
Hugentobler und  
Matthias Blattner  
ISBN  
978-3-280-05411-6

CHF 98.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar** **GASTRO SUISSE**

**Der Schweizer Bier-Sommelier®**  
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013  
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23567-9956

**QUALITY Our Passion** **GASTRO SUISSE**

**Qualitätsgütesiegel**  
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

**Termine:** 25.-26. Juni 2013, Meisterschwanden  
11. Oktober 2013, Thelwil  
25.-26. November 2013, Lenzburg

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23759-9889

**Das Intensivseminar** **GASTRO SUISSE**

**Der Schweizer Wein-Sommelier®**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine:** berufsbegleitend  
**Level 2:** Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 23.08.13  
**Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

25096-9557

**QUALITY Our Passion** **GASTRO SUISSE**

**Qualitätsgütesiegel**  
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

**Termine:** 5.-6. August 2013, Pfäfers  
23.-24. September 2013, Winterthur  
11. November 2013, Chur

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23566-9956

**Das Intensivseminar** **GASTRO SUISSE**

**Der Barkurs**  
Cooler Drinks heiss geliebt

**Termine:** Blockkurs  
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13  
Start Herbst: 18.11.13

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23336-9955

**Das Intensivseminar** **GASTRO SUISSE**

**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.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23368-9957

**Das Intensivseminar** **GASTRO SUISSE**

**NEU**  
**Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®**  
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können  
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Montag, 7. Oktober 2013

**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich  
Tel. 0848.377.111 [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

23334-9955

**DENK AN MICH**  
Ferien und Freizeit für Behinderte

Ferienträume werden wahr.  
Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4  
[www.denkanmich.ch](http://www.denkanmich.ch)

## DIREKTION



Die Belalp Bahnen AG investiert in die Zukunft und baut ihre Infrastrukturen und Dienstleistungen kontinuierlich aus. Zusammen mit den Leistungsträgern in der Region soll der Standort Blatten/Belap zu einem idealen Ferienort für Familien und zu einem touristischen Dienstleistungszentrum weiter entwickelt werden.

Das Unternehmen mit seinen 20 Mitarbeitenden, verstärkt während der Saison durch weitere 45 Mitarbeitende, erwirtschaftet rund 7 Millionen Franken Umsatz und leistet dadurch einen wichtigen touristischen Beitrag.

Der jetzige Stelleninhaber geht 2014, nach dem Bau der neuen Gondelbahn, in Pension. Wir suchen daher für die zukunftsorientierte und anspruchsvolle Aufgabe als

### Direktor/-in der Belalp Bahnen AG

eine unternehmerische Persönlichkeit

#### Ihre Aufgaben:

- Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der strategischen Vorgaben und Zielsetzungen des Verwaltungsrates, Sie führen die Belalp Bahnen AG operativ und sorgen insbesondere für:
  - > eine hohe Kundenorientierung
  - > qualitativ gute und nachhaltige Produkte und Angebote
  - > ein positives Jahresergebnis

Sie sichern eine solide Kooperation mit den relevanten Leistungsträgern der Gesamtdestination, Sie vermarkten die touristischen Angebote und sorgen für ein positives und nachhaltiges Image bei den Interessengruppen und Aktionären.

Sie profilieren die Belalp Bahnen AG auf dem Markt als innovative, kunden- und verlässliche Dienstleisterin.

#### Unsere Erwartungen:

Sie sind eine führungsstarke, marktorientierte Persönlichkeit und haben ein ausgesprochenes Flair für Kunden. Sie besitzen einen sicheren Instinkt für Marktchancen und nehmen diese auch wahr.

Ihre Vorgehensweise ist analytisch, konsequent, front- und mitarbeiterorientiert.

Sie bringen mehrjährige und erfolgreiche Erfahrung im Tourismus, in der Freizeitbranche oder im Transportbereich mit. Ihre betriebswirtschaftliche oder technische Grundausbildung (Universität, Fachhochschule oder äquivalente Ausbildung) haben Sie ergänzt mit relevanten Weiterbildungen. Sie sind mehrsprachig.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und ausbaufähige Aufgabe.

Erfüllen Sie die aufgeführten Kriterien und streben Sie nach langfristigen Erfolg durch Leistung, Qualität und Kundenorientierung?

Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, wenn möglich auch in elektronischer Form, bis spätestens am 10. Mai 2013 an Klaus Zurschmitt, Verwaltungspräsident der Belalp Bahnen AG, Kehrstrasse 12, 3904 Naters/VS  
klaus.zurschmitt@zurschmitt-ub.ch, Telefon 027 924 60 80

## Geschäftsführer (m/w) – nach Vereinbarung

Für ein gehobenes, kleines Hotel in der Stadt Bern suchen wir einen Geschäftsführer/Hotelier. Der Gast ist für Sie König. Sie sind selbstständig, pflegen gute Umgangsformen, sind detailorientiert und führen Ihre Mitarbeiter mit Motivation und Effizienz. Sie bringen Managementenerfahrung mit und haben eine Hotelfachschulweiterbildung. Sie engagieren sich in Marketingaktivitäten und folgen mit Finanzverständnis dem selbst erstellten Jahresbudget. Sie denken unternehmerisch und haben die diversen Kostenaspekte des Unternehmens im Überblick.

Sie sprechen Schweizerdeutsch, sind stilischer in Deutsch und bringen gute Englischkenntnisse mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 26635-10015 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26635-10015

## Im → Quervergleich → am Markt

## Resident Manager (m/w) – für ein attraktives Stadt- und Kongresshotel \*\*\*\*

**Der Gast ist König – Sie sind der Gastgeber! Sie kennen die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Kunden und wissen, wie man Gäste verwöhnt. Was wir Ihnen bieten können? Eine nicht ganz alltägliche Aufgabe in einem aussergewöhnlichen Stadthotel: Attraktive Lage, stilvolles Design, innovatives Konzept und anspruchsvolle Gäste.**

Unsere Auftraggeberin ist ein modernes, neu renoviertes Stadt- und Kongresshotel \*\*\*\* an bester Lage in Luzern. 200 geschmackvolle Hotelzimmer, diverse lichtdurchflutete Tagungsräumlichkeiten und ein breites Angebot an exklusiven und aufregenden Restaurants- sowie Eventlokalitäten. Ob internationale oder Schweizer Gäste, ob Privat- oder Businesskunden – hier erleben Sie gastronomische und kulinarische Erlebnisse auf Topniveau. Wir freuen uns, an die Spitze der eingespielten Crew, einen engagierten

geboten werden. Als Frontmann und Gastgeber gestalten Sie das Angebot mit und legen wenn nötig auch selber Hand an. Der Erfolg des Hauses liegt in Ihrer Verantwortung und in Ihren Händen!

Wir wenden uns an einen dynamischen Fachmann mit hervorragenden Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten, der seine Arbeit mit viel Herzblut ausübt. Nach der erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachschule haben Sie ausreichend Erfahrungen gesammelt und sich Schritt für Schritt in leitende Positionen hochgearbeitet. Sie verfügen heute über ein ausgewiesenes Know-how in der Führung eines grossen Betriebes mit 50 % F&B und 50 % Logement und packen, ganz im Sinne Ihrer hands-on Mentalität, auch gerne an vorderster Front mit an. Sie sind der geborene Gastgeber, führen das Team mit Geschick sowie Engagement und sind sich Ihrer Vorbildfunktion und Ihrer Wirkung nach aussen bei jedem Tun und Handeln bewusst. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Resident Manager (m/w)

suchen zu dürfen. Sie übernehmen die erfolgsorientierte operative Führung des gesamten Hotels mit Aufgabe und Ziel, das Tagesgeschäft mit perfekter Aufmerksamkeit auf die anspruchsvolle Kundschaft auszurichten. Als Führungspersönlichkeit sorgen Sie dafür, dass die hohen Erwartungen an Qualität und Service jederzeit erfüllt und Rundum-Wohlfühl-Erlebnisse

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann  
Tobias Lienert

Jörg Lienert AG  
Hirschmattstrasse 15, Postfach  
CH-6002 Luzern  
Telefon 041 227 80 30  
luzern@joerg-lienert.ch

**JÖRG LIENERT**  
SELEKTION VON FACH-  
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

30 Jahre  
Jörg Lienert  
ist seit 1983  
am Markt

26634-10014

## Attraktive Kaderposition – auch für ambitionierte, starke Sous-chefs!

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig eingerichtete High Tech-Küche mit viel Tageslicht, sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verwöhnen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Resort Destination unweit grösserer Zentren. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die gesteckten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

## Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Kreative Hands-on Chefs de Cuisine oder Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen und mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**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

26621-10005



## Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz  
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



26639-10016

## RESTAURANT DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Juni zur Verstärkung unseres Service-Teams  
aufgestellte und fachkundige

**Service-Mitarbeiter/in**  
mit A-la-carte- und/oder Bar-Erfahrung  
mit viel Sensibilität für unsere anspruchsvollen Gäste

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Bar/Lounge Säli und Saal, Gartenrestaurant und Biergarten.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause!

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne telefonisch:  
044 830 58 92 (Frau Rita Essig verlangen).  
Unsere Betriebszeiten können Sie unter [www.doktorhaus.ch](http://www.doktorhaus.ch) kennen lernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen  
Rita Essig und Team  
E-Mail [info@doktorhaus.ch](mailto:info@doktorhaus.ch)

26620-10010

## Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

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

## Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers  
(Telefon 079 222 58 77)

26604-9999

## Küchenchef/in, Standort Luzern



Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz. Am Standort Luzern führen wir 650 Betten und betreiben ein topmodernes Restaurant mit 650 Sitzplätzen.

In der Hauptküche arbeitet ein Team von rund 75 Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen. Das Haus stellt hohe Anforderungen an die Qualität der Verpflegung. Wir wollen unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher wie auch unsere Mitarbeitenden jeden Tag kulinarisch verwöhnen. Wir produzieren im klassischen Cook & Serve Verfahren.

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

### Stellenantritt

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung

### Als Küchenchef/in sind Sie verantwortlich für

- die personelle und fachliche Führung eines grossen Teams
- den Einkauf, die Kalkulation und die Lagerbewirtschaftung im Lebensmittelbereich
- die Erstellung und Bearbeitung von Rezepten, Menuplänen, Catering und Bankett-Angeboten
- die Personalentwicklung und die Ausbildung der Lernenden und gestalten die Qualitäts- und Hygienemassnahmen mit

Luzerner Kantonsspital  
HR Abteilung  
Spitalstrasse  
CH-6000 Luzern 16  
Tel. +41 (0)41 205 11 11  
Fax +41 (0)41 205 44 11  
[www.luks.ch](http://www.luks.ch)

luzerner kantonsspital  
LUZERN SURSEE WOHUSEN

### Anforderungen

- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Diätkoch, eine Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis und/oder 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

### Wir bieten

- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit mit grossen Gestaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeit, 42-Std.-Woche
- gute Anstellungsbedingungen
- ein breites Bildungsangebot

### Kontakt

Urs Petermann, Leiter Gastronomie, 041 205 44 93

### Bewerbungsverfahren

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

26617-10004

## HOTEL KLEINER PRINZ

RESTAURANT ZUM MOBBENKÖNIG Im Herzen der Schweiz

Wir suchen  
per Juni, Juli oder August

**Köchin/Koch** auf den Saucier-/  
Entremetier- oder Tournantposten  
sowie

**Serviceangestellte**  
mit etwas Berufserfahrung  
und

**Hofa/Gafa** mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Fritz und Käthi Graber  
CH-4950 Huttwil/Schweiz  
Tel. +41 (0)62 962 20 10  
Fax +41 (0)62 962 20 11  
Internet: [www.kleiner-prinz.ch](http://www.kleiner-prinz.ch)  
E-Mail: [info@kleiner-prinz.ch](mailto:info@kleiner-prinz.ch)

26630-10011

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



## Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Praktikumstellen

## Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

# hoteljob.ch

**Gastro Express**

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

25871-9910

we make things happen

**hotelbooker**  
we make things happen

hotelbooker ist eine schweizweit bekannte Hotelvermittlung für Firmen, die in der Schweiz Anlässe durchführen. Wir helfen beim Organisieren und suchen die für den Kunden idealen Veranstaltungsorte. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Sommer 2013 (Eintrittsdatum nach Vereinbarung) eine gewinnende, überzeugende Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität und Kommunikationsfähigkeiten als

**1) Sales Manager für die Region Bern/Westschweiz (m/w)**  
**2) Sales Manager für die Region Zürich/Zug/Ostschweiz (m/w)**

Sie arbeiten von Ihrem Home Office aus und sind an einem Arbeitspensum zwischen 60–100% interessiert? Dann lesen Sie den genauen Stellenbeschrieb auf unserer Homepage unter der Rubrik «Jobs». Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: [beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch](mailto:beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch)

hotelbooker, Postfach 1326, 8038 Zürich, [www.hotelbooker.ch](http://www.hotelbooker.ch)

25642-10018

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit passenden Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen oder Seminare.

In unserem A la Carte-Restaurant sowie an Banketten mit bis zu 500 Gästen pflegen wir vom Mittagmenü bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche. Dies beweisen wir auch mit unserer Mitgliedschaft bei Goût Mieux.

Wir suchen per 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten und kreativen

**KÜCHENCHEF**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de Cuisine in einer hochstehenden Küche. Mit Ihrem Küchenteam sind Sie für die Planung und Vorbereitung der kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants und für Bankettveranstaltungen verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören Warenkalkulationen sowie die Ausbildung unserer Lehrlinge. Als engagierte, initiative und teamorientierte Persönlichkeit pflegen Sie auch einen guten Kontakt zu den anderen Abteilungen und bringen Ihre Fachkenntnisse und Inspirationen gerne hier ein. Ein fundierter Qualitätssinn sowie umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

**Casinotheater Winterthur**, Marc Buerge  
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur  
[marc.buerge@casinotheater.ch](mailto:marc.buerge@casinotheater.ch)



25627-10009

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

**[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) publizieren.

Unser Interims-Direktionspaar verlässt uns diesen Frühling wie vereinbart nach einer erfolgreichen Wintersaison. Das ist Ihre Chance, dieses moderne 1-Klass-Familien-, Sport- und Seminarhotel (60 Betten) mit attraktiver Restauration im wunderschönen Toggenburg als Direktion oder eventuell in Pacht zu übernehmen. Wir erwarten dynamische und teamorientierte Persönlichkeiten, welche das Hotel Säntis in Unterwasser mit Freude, Herzblut und persönlichem Einsatz als

## Gastgeber

w/m oder Paar

leiten. Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein selbständiges und langfristiges Engagement in einer familienfreundlichen und naturnahen Bergregion, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Paul Beutler, Schönenbodenstr. 1718, 9658 Wildhaus  
[paul.beutler@beutler-hotels.ch](mailto:paul.beutler@beutler-hotels.ch) / [www.beutler-hotels.ch](http://www.beutler-hotels.ch)

25600-9990

## SVIZZERA ITALIANA

### Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio, è situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

#### Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Compiti:

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo:

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Orientamento al cliente e buona dialettica
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituire un titolo di favore la conoscenza dei programmi Fidelity Suite 8 e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
[jobs@villacastagnola.com](mailto:jobs@villacastagnola.com)  
Tel.: 091 973 25 55

24987-0540

## INTERNATIONAL

### KANADA

#### Küchen-Chef

Sind Sie Schweizer Bürger, nicht älter als 35 Jahre, haben Sie Erfahrung in der Leitung einer Küche oder als Sous-Chef? Möchten Sie gerne für eine längere Zeit in Kanada arbeiten? Dann sind Sie vielleicht der richtige Kandidat für uns. Wir suchen einen Küchenchef für unser Schweizer Restaurant in Ontario.

Bitte melden Sie sich mit Resume per E-Mail bei: [info@ahmiclakersort.com](mailto:info@ahmiclakersort.com)

25606-10008

### »DAS KRANZBACH« Hotel & Wellness-Refugium \*\*\*\*\* Superior

Unser Ferien- und Wellnesshotel »DAS KRANZBACH« liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

#### Restaurantleiter/in

mit Berufserfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähigkeit zur Motivation eines 30-köpfigen Mitarbeiter-teams und Freude an der persönlichen Gästebetreuung.

#### Rezeptionsleiter/in

mit sehr guten Fidelio-Kenntnissen und Berufserfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen Ferienhotellerie. Mitarbeiterschulung, Dienstplaneinteilung und Motivation eines 8-köpfigen Teams. Reservierungs- und Rechnungs-kontrolle, korrekte Check-in- und Check-out-Abwicklung mit persönlicher Gästebetreuung.

Sie erhalten eine **ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten.**

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

**Hotel Kranzbach GmbH**  
z. H. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün  
[direktion@daskranzbach.de](mailto:direktion@daskranzbach.de) ♦ [www.daskranzbach.de](http://www.daskranzbach.de)

25604-10006

**GASTROJOB.ch**



Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus

**JETZT  
BUCHEN**

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



KEYSTONE

# WAREN- WIRTSCHAFT

**Ein modernes Warenwirtschaftssystem beinhaltet Lagerverwaltung, Inventur, Einkauf, Verkauf und Reporting und integriert sich nahtlos in die gesamte Systemumgebung des Betriebes.**

Bei der Beschaffung eines Warenwirtschaftssystems sollte auf hohe Integration, Zuverlässigkeit und Flexibilität geachtet werden. Verbindungen zu Frontsystemen und dem Finanz-/Rechnungswesen machen eine redundante Datenerfassung hinfällig und garantieren einen lückenlosen Datenfluss zwischen den einzelnen Bereichen. Die Daten können auf ihrem gesamten Weg von der Entstehung bis ins Controlling nachvollzogen werden. Dies garantiert maximale Transparenz und eine hohe Qualität.

#### Zuverlässigkeit

Die Zuverlässigkeit wird häufig auf Begriffe wie Systemverfügbarkeit, Updatefähigkeit und Datenbankkonsistenz reduziert. Wer hier aber nur an die technische Seite denkt, denkt zu kurz.

Selbstverständlich ist ein bewährtes, stabiles System die Voraussetzung für eine hohe Zuverlässigkeit. All zu gerne vergisst man aber den «Haupttrisikofaktor» im täglichen Betrieb – den Menschen. Den grössten Einfluss auf die Zuverlässigkeit eines Systems hat heute die Datenqualität. Was auf gut Neudeutsch als «GIGO» (garbage in, garbage out) bezeichnet wird, gilt auch in der Warenwirtschaft.

#### Ausbildung

Aussagen wie «Ich mache das so, weil mein Vorgänger, meine Vorgängerin es so gemacht hat» müssen Alarmglocken läuten lassen. Die Mitarbeiter müssen die Hintergründe ihrer Arbeitsabläufe kennen und entsprechend geschult sein. Die Gefahr des schleichenden Know-how-Verlustes ist gerade in der Gastronomie mit ihren traditionell häufigen Personalwechseln besonders gross. Egal wie benutzerfreundlich ein System auch sein mag, spart man bei der Ausbildung der Mitarbeiter, setzt man seine Softwareinvestition einem unnötigen Risiko aus. Ist ein System

einmal aufgesetzt und produktiv, hat es über kurz oder lang den Beweis anzutreten, auch flexibel zu sein.

#### Flexibilität

Egal ob sich interne Abläufe ändern, neue Systeme eingebunden werden müssen oder zusätzliche Informationen verlangt werden, nichts ist ärgerlicher als eine Software, welche die betriebliche Innovation hemmt. Durch Customizing-Funktionen muss ein System an neue Begebenheiten angepasst und optimiert werden können. Ob Online oder über Reporting, ob PC oder iPad, die Auswertungen müssen jederzeit und schnell verfügbar sein.



Felix Bolli  
Produktverantwortlicher fideHotel  
fidevision ag

## Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htr hotel revue**

**HOTELLERIE“  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

#### HERAUSGEBER

**hotellerieuisse**  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotellerieuisse.ch](http://www.hotellerieuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### VERLAGE

**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

#### Hotellerie“ Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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](mailto:redaktion@stellenprofil.ch)  
[redaktion@immoprofil.ch](mailto:redaktion@immoprofil.ch)

#### ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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

Fax 031 370 42 23  
[inserate@stellenprofil.ch](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@immoprofil.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](http://www.hoteljob.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://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 automa-  
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während eines Monats auf [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)  
aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://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“ Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

#### KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

#### LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

#### GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom  
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)  
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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