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

Band: - (2013) **Heft:** 28-29

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

Nr. 28/29 · 11. Juli 2013

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

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



VFRBINDI ICH

Durch meine Tätigkeit habe ich Kontakt mit vielen Betriebsinhabern, Geschäftsführern, CEOs und Führungskräften in unterschiedlichen Unternehmen. Wenn wir auf Führung zu sprechen kommen, lässt ein Thema die Emotionen immer wieder hochkommen. Es geht dann um die Verbindlichkeit im Unternehmen.

Meine berufliche Haupttätigkeit als Berater besteht in der Organisationsentwicklung und im Einführen von Qualitätsmanagement-Systemen. Gemeinsam mit den Führungsmitarbei-tenden werden Methoden, Standards und Regeln entwickelt und in den Alltag implementiert.

Normen im Qualitätsmanagement

Gerade im Qualitätsmanagement ist es eine Arbeitsweise, die sich nach Normen und Vorgaben richtet. Punkte, die bei vielen Führungskräften zusätzlich Emotionen schüren. Meist existieren unterschiedliche Meinungen zum «Aufbauen» und «Einhalten» von Standards in der Arbeitswelt. In solchen Momenten bekomme ich öfters zu hören, «Du mit deinen Standards, es ist nicht immer alles klar zu definieren». Aussagen, wie «dadurch verliert man Kreati-vität und die Spontaneität geht verloren» be-komme ich häufig von den Diskussionspartnern als Einwand. Zwischen Theorie und Praxis liege ein grosser Unterschied. Papier sei geduldig und überhaupt könne man nicht alles regeln. Vor diesem Hintergrund seien Standards zwar ein gutes Führungsinstrument, aber keine Garantie, dass im Unternehmen «verbindlicher»

miteinander umgegangen werde. Viele Führungskräfte erachten es als Selbstverständlichkeit, dass auch sie Richtlinien Leitbilder und Führungskonzepte hätten. Diese helfen ihnen, wenn neue Mitarbeitende ins Unternehmen kommen. Dass diese Instrumente jedoch das «Klima der Verbindlichkeit» im Unternehmen stärken, wollten sie nicht einfach bestätigen. Vielmehr argumentierten die meisten mit den Ausnahmen – eben Situationen, in denen der Mitarbeitende zwar Standards kannte, sich jedoch nicht danach verhielt. Auch merkte ich, dass, sobald ich näher auf das Thema «Verbind-lichkeit» eingehen wollte, unterschiedliche Aspekte in den Vordergrund traten.

Verbindliches Handeln Für mich steht fest, dass Verbindlichkeit unterschiedlich verstanden und ausgelegt wird. Auch gibt es verschiedene Sichtweisen.

nehmen zwingend ein systematisches Vorge-hen zur Willensbildung der Mitarbeitenden, welches zu einem verbindlichen Handeln führt.



Roland Berger Inhaber tune management & training AG www.tune-quality.ch

«Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es»

Erich Kästner

22.-27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne 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

15. AUGUST

«Informationsveranstaltung Nach-diplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AGENDA

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 kom-pakt», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, www.hotelgastrounion.ch

16. SEPTEMBER

«Süsse Weihnachtsträume – holen Sie sich Inspiration!», vom Schweizer Bäckerei- und Kondito-rei-Personal-Verband, bei der Agrano AG, in Allschwil www.hotelgastrounion.ch

«Farb- und Stilharmonien entdecken», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Visika GmbH, in Bern www.hotelgastrounion.ch

stars@hotels

You are come!





..... ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps aus dieser Folge gelten für beide

Gesundheitsgefährdung vermeiden (Teil 5)

Stress kann krank machen. Ein schlechtes Betriebsklima, ungenügende Arbeitsorganisation, mangelhaft eingerichtete Arbeitsplätze, zeitliche oder fachliche Überforderung verursachen psychische Belastungen, welche die Krankheitsanfälligkeit und die Unfallhäufigkeit der Mitarbeitenden erhöhen. Die Leistungen werden negativ beeinflusst und die Ausfallzeiten/Absenzen nehmen zu.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriege-werbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koor dinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

WAS GEHÖRT ALLES ZU EINER BEWERBUNG

Auf eine Stelle bewerben sich heute Dutzende, manchmal gar Hunderte. Deshalb ist es wichtig, positiv aufzufallen. «Profil» gibt einige Tipps für eine gute Bewerbung.

Wichtigste zuallererst. Die Bewerbung muss fehlerfrei sein. Und die Unterlagen müssen sauber aussehen, Blätter mit Eselsohren oder gar Fettflecken sind ein

WO SUCHE ICH NACH DER RICHTIGEN STELLE?

Wenn Sie dies lesen, sind Sie schon am richtigen Ort. Nämlich beim grössten Stellenanzeiger unserer Branche. Weitere Stellen finden Sie auf den beiden Internetportalen www.gastro-job.ch und www.hoteljob.ch. Auf diesen Portalen hat es übrigens auch viele offene Lehrstellen.

WAS GEHÖRT IN DIE BEWERBUNGSUNTERLAGEN?

Die Bewerbungsmappe ist der erste Eindruck den Sie beim Unternehmen, bei dem Sie arbeiten möchten, hinterlassen. Sorgfalt bei der Erstellung Ihrer Bewerbungsmappe ist ein absolutes Muss. Nur eine ordentliche und komplette Bewerbungsmappe ist eine gute. Dann folgen Lebenslauf, die schulischen Zeugnisse und die Arbeitszeugnisse. Das Bewerbungsschreiben wird den übrigen Unterlagen lose zugefügt.

DAS BEWERBUNGSSCHREIBEN

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeits-probe beim potenziellen Chef. Es sollte beantworten wer Sie sind, wieso Sie die richtige Person für diese Stelle sind. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden. Mehr dazu im nächsten «Profil»

DAS BEWERBLINGSFOTO

Zu jeder Bewerbung gehört ein gutes, ansprechendes Foto. In der Regel wirft der Empfänger nach dem Öffnen der Unterlagen zuerst einen Blick auf die Fotografie. Dieser erste Eindruck ist besonders wichtig. Wirkt die Bewerberin oder der Bewerber sympathisch, nett, offen oder verschlossen? Interessiert oder desinteressiert? Verwenden Sie keine Schnappschüsse oder Automatenfotos und auch kein altes Bild. Der Weg zum Fotografen lohnt sich deshalb in jedem Fall. Denn ein professioneller Fotograf stellt Fotos in hoher Qualität her, die bezüglich Belichtung, Schärfe und Fotopapier keine Wünsche offen lassen.

DER LEBENSLAUF

Er gilt als Herzstück einer Bewerbung und wird auch «Curriculum Vitae» (CV) oder «Vitae Cursus» genannt. Er listet die wichtigsten individu ellen Daten einer Person auf. Im Gegensatz zu früher beginnt man heute mit den aktuellsten Einträgen. Dabei können Sie die Informationen in logischen Blöcken (Aus-/Weiterbildung, Stellen etc.) oder die Einträge einfach nach Datum, unabhängig davon, ob es sich um Berufserfahrung, Aus- und Weiterbildung oder um Vereinstätigkeiten handelt, ordnen

BUCHTIPP

EIN HANDBUCH FÜR **DEUTSCHE IN DER SCHWEIZ**

Was geografisch so nahe beisammen liegt und (fast) die gleiche Sprache spricht, erweist sich bei näherer Betrachtung eben doch als verschiedenartiger und zuweilen gar unverträglicher als angenommen. Die vielen feinen Unterschiede zwischen der Schweiz und Deutschland addieren sich zu einem grossen Unterschied in Mentalität, Kultur und Sprache, den viele Deutsche so gar nicht realisieren. Mit «Grüzzi, ich krieg ein Bier!» holt man in der Schweiz definitiv keine Sympathiepunkte. Dieses Buch soll helfen, nicht blos sprachlich ein Sensorium für die Unterchiede zu entwickeln. Selber vor rund 30 Jahren eingewandert, schöpft der Autor aus seiner persönlichen Erfahrung und bietet konkrete Hilfestellungen und nützliche Informationen zu 18 klar defi-nierten Themenbereichen. Der Autor lebt schon seit 1977 in der Schweiz. Nach der Promotion an der ETH Zürich arbeitete er 15 Jahre lang für IBM in der Schweiz, den USA, Italien und Schweden. Zuletzt war er in der Geschäftsleitung mehrerer schweizerischer und deutscher Firmen tätig.



«Der feine Unterschied»

Midas Verlag von Bruno Reihl SBN 978-3-907100-46-2 CHF 34.90

AUS- UND WEITERBILDUNG















Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Finzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583

www.scuola-toscana.com

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Haben Sie Erfahrung und einen aussagekräftigen Erfolgsausweis in der Luxushotellerie? Wenn Sie Gastgeber, Botschafter, Hotel-direktor und charismatische Persönlichkeit in einem sind, interes-

direktor und charismatische Personlichkeit in einem sind, interessiert uns ein Gespräch mit Ihnen!

Unsere Auftraggeberin vergrössert das grossartige Portfolio von Luxushäusern weltweit und wir suchen aufgrund dieser Expansion den Kontakt zu einer starken, bereits erfolgreichen und kompetenten Persönlichkeit, die eigentlich nicht viele Worte braucht um die Komplexität dieser spannenden Herausforderung zu verstehen.



General Manager Luxushotellerie

Einen guten Einstieg haben Sie mit einem überzeugenden, kompletten Lebenslauf, ausgezeichneten Zeugnissen, evtl. F&B Background, waren allenfalls schon in einer ähnlichen Position Background, waren allenfalls schon in einer ähnlichen Position oder möchten ambitioniert den nächsten Schritt machen. Ihr Curriculum weist unbedingt 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 perfekt in Englisch, Deutsch und Französisch und sind sicher auf dem multikulturellen Parkett. Für Ihre internationale Karriere ist Asien- und/oder Middle East Erfahrung ein grosser Vorteil. Ihre Wesensart ist motivierend, positiv und begeisternd und Sie sind Vorbild bezüglich Leadership.

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

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger, Tel. 043 343 92 92



Menschen & Möglichkeiten Esther Bischofberger Zeltweg 44 8032 Zürich



ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES MOTIVIERTEN TEAMS suchen wir ab September 2013 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und motivierte Persönlichkeit als

VIZE DIREKTOR (M/W)

MIT SCHWERPUNKT MARKETING

Sehr bald öffnen wir die Türen unseres zweiten Hotels. Daher suchen wir schon heute eine erfahrene Persönlichkeit, welche vor Ort die Geschäfte leitet und sich für das Team verantwortlich zeigt. In dieser Funktion sind Sie dem Direktionsehepaar Ilze und Ralph Treuthardt direkt unterstellt, welche beide Häuser führen wird. Eine sehr enge Zusammenarbeit ist erwünscht. Bis zur Eröffnung werden Sie zunächst im Hotel frutt Lodge & Spa eingearbeitet, um Sie mit dem Konzept des Unternehmens vertraut zu machen und die Eröffnung des Hotels Melchsee vorzubereiten. Sie bringen fundierte Berufserfahrungen aus operativer Arbeit in anderen Hotels mit und verstehen es, sich selbst und andere perfekt zu organisieren, Arbeitsabläufe zu optimieren und Mitarbeiter zu motivieren.

UNSERE ANFORDERUNGEN:

- · Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben
- bereits mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position Sie besitzen gute Menschenkenntnisse sowie Erfahrung in der Personalführung
- Sie arbeiten gerne selbständigSie sind zielorientiert sowie belastbar
- Sie kennen die MS-Office Programme als auch das Hotelprogramm Protel
- Sie haben sehr gute UmgangsformenSie sind teamfähig und führen gerne
- Sie haben Erfahrungen im Marketingbereich
 Sie beherrschen das E-Marketing und haben PR-Erfahrungen
- · Sie sind zuverlässig und pünktlich

ES ERWARTEN SIE:

- · Ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld in einem jungen, dynamischen Team
- · Hochkarätige Veranstaltungen in einem aussergewöhnlichen Ambiente
- · Vergünstigungen im F&B, im frutt Spa-Bereich und bei Privat Selection Hotels

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir bevorzugen Ihre Onlinebewerbung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugnisse.

Frutt 9 | 6068 Melchsee-Frutt

T +41 41 669 79 79 | team@fruttlodge.ch | www.fruttlodge.ch Ansprechpartner: Frau IIze Treuthardt/Abteilung Direktion

Ambitionierter Direktion, balten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens: Der Betrieb – zu einer CHHotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörend – umfasst ca. 250 Betten, à la carte-Restaurant, Bar und Wellness/
Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². Alles in Top-Zustandt Lage: Deutsch-CH Premium Resort-Destination, vos ick
Ambiente, atemberaubende Naturschönleit, weltbertühmte Sportanlässe und Life-Style optimal ergänzen. Als weltoffener junger Hotel-Allrounder setzen Sie Akzente in den Bereichen Administration, Finance, Accounting, leiten das
Front Office und übernehmen sukzessive die Reservationen und Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit
mit TOs, das Gruppengeschäft sowie die Gespflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen vertraut; die Übernahme einer
«Vertrauensposition mit Zukunft» im Hause oder später auch innerhalb der Gruppe sehen Sie als Anreiz!

Executive Assistant Manager w/m

als Stellvertretung der Direktion eines erstklassig geführten Resorthotels

Sie sind selbstbewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Clientèle. Frontorientiertheit, ausgeprägtes Flair für Zahlen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karrierpelanung als zukünftiger Vizedirektor. Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Kaderposition (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre Gastgeberqualitäten und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexible, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung. – Interessiert? Einfach CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

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.schaeferpartner.ch
ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

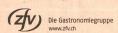


Küchenchef (w/m)

Mensa der Universität Bern von Roll Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 1. August 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch







Unser Ziel ist es, die Nr. 1 in der Gemeinschaftsgastronomie im Raum Burgdorf zu werden. Dafür brauchen wir SIE!

Zur Ergänzung unseres 24-köpfigen Küchenteams suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Küchenchef/in

Beschäftigungsgrad 100%

für unseren lebhaften Betrieb mit 155 Heimbewohnenden und das sehr gut frequentierte Restaurant Schlossmatt.

- //ir bleten:
 Führung eines motivierten Teams
 einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz
 einen grossen, selbständigen Arbeitsbereich
 Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lernenden
 Weiterbildungsmöglichkeiten
 zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen
 und 5 Mechan Ergein
- und 5 Wochen Ferien

- Wir erwarten:

 I dealatter zwischen 30 und 40 Jahren

 Fähigkeitsausweis als Koch

 Weiterbildungen zum Diatkoch, evtl. zum Chefkoch/Spitalund Heimkoch

 einige Jahre Erfahrung in entsprechender Position

 Flexibilität, Belastbarkeit, Seibständigkeit und absolute
 Zuverlässigkeit

 leidenschaftliches Herrichten und Kreieren des Speiseangebots

 grosses Hygienebewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns unver-

Herr Peter Kedros, Küchenchef, Tel. 034 421 91 21, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: ALTERSPFLEGEHEIM REGION BURGDORF Herr Peter Kedros, Küchenchef, Einschlagweg 38, 3400 Burgdorf

Besuchen Sie unsere Homepage www.aphburgdorf.ch

MythenForum
Tagungs- und Kulturzentrum mit Restaurant und Kino

Das moderne Tagungs- und Eventzentrum mit Restaurant und Kino sucht per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine(n)

Bereichsleiter(in) Gastronomie 100%

- Wir sind:

 ein Kulturzentrum mit trendigem Restaurant und Kino, grossen Sälen für Bankette, Seminare, Konzerte, Ausstellungen, Produktepräsentationen usw.

 im Herzen der Zentralschweiz inmitten des Kantonshauptortes
- Schwyz

 ein junges, dynamisches Team

- Sie sind:
 erfahren und motiviert
 interessiert an vielfältigen Herausforderungen
 Sie möchten inmitten einer traumhaften Berglandschaft unweit des Vierwaldstättersees arbeiten
 belastbar und flexibel
- Ihre Aufgaben sind:
- re Aurgaben sind:

 Überwachung des Gastrobereiches Bankett
 Koordination mit Klüche
 Menüvorschläge mit Veranstaltern besprechen, umsetzen
 Einteilungen des Servicepersonals
 Offertgestaltung an Kunden
 Dekoration.

- Dekoration
 Neues kreieren und vieles mehr...

- Wir bieten:

 angenehmes Betriebsklima

 abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeitsbereich

 leistungsbezogene Entlöhnung

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

MythenForum Schwyz
Reichsstrasse 12
6430 Schwyz
Tel.: 041 818 60 40 • Fax: 041 818 60 45 @: management@mythenforum.cl www.mythenforum.ch .wo das Leben einfach mehr Spass macht!



GRINDELWALD

4*-Hotel an privilegierter Lage im Zentrum A-la-carte-Restaurants, Panorama-Saal, Snack-Bar, Seminarraum, Wellness.

Wir suchen eine/n kreative/n und kompetente/n

Küchenchef/in 100%

Mit Leidenschaft kochen und sich für Qualität begeistern. Das ist das Rezept für Ihren erfolgreichen Weg bei uns im unverwechselbaren «Kreuz & Post».

Ihr Profil: Führungserfahrung als Küchenchef, vertraut mit den gesetzlichen Hygienevorschriften. Ihr Stil: flexibel, zuverlässig, teamfähig, kreative Arbeitsweise in der Zusammenstellung von Menukomponenten.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ab Herbst/Winter oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett 3818 Grindelwald Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch



Nur ein Inserat schafft es, dass Sie wichtige Informationen jederzeit im Blick haben.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Serife Günyar, Werbeagentur cR Werbeagentur AG bsw. www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



Dank unserem gemütlichen, 400 Jahre alten Berner Oberländer Haus und unserer hochstehenden Küche mit 16 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern haben wir vorwiegend Privat-gäste, worunter sehr viele Stammgäste.

Für diese tolle Herausforderung haben wir eine Stelle als

Receptionist/in

Ihre Aufgaben Sämtliche Front-Office-Arbeiten sowie Administrations- und Büroarbeiten.

freundlich, haben Deutsch als Muttersprache mit guten Englisch- und Französischkenntnissen und eine Ausbildung im Hotel-fach mit Schwergewicht Réception, oder eine KV-Lehre mit Berufserfahrung mit Front-Office-Programmen wie Protel oder

Sie sind an abwechslungsreicher Arbeit interessiert und über-nehmen gerne Verantwortung.

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Alpenblick Frau Yvonne Stöckl

Oberdorfstrasse 3 CH-3812 Wilderswil

info@hotel-alpenblick.ch z.Hd. Frau Yvonne Stöckli

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen (Nähe Bad Zurzach), hat zwei spannende Stellen zu vergeben:

Chef de Réception (w), 100%, spät. per 1.10.2013 Koch (w/m), 100%, per 19.8.2013

Alle weiteren Informationen erhalten Sie unter: www.propstei.ch. Ihre Fragen beantwortet Frau A. Kim / Hotelleitung unter 056 201 40 40.



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz Lidostrasse 5, 6006 Luzern

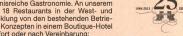
per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch

(ZIV) Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein Schweizer Gastronomieunternehmen und bieten eine authentische, sympathische und erlebnisreiche Gastronomie. An unserem Sitz in Zürich-Oerlikon betreuen wir 18 Restaurants in der West- und Deutschschweiz. Für die Weiterentwicklung von den bestehenden Betrieben sowie Neuentwicklung von 3 F&B-Konzepten in einem Boutique-Hotel (Eröffnung im 2014) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:



F&B Manager 80-100% (w/m)

Ihre Aufgaben:
Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Führung der F&B-Abteilung. Sie sind für die Neuentwicklung von F&B-Konzepten, die Entwicklung von F&B-Produkten, der Angebotskonzepte sowie dem Aufbau und Pflege der Rezepturdatenbank (Calomenu) zuständig. In enger Züsammenarbeit mit dem Einkauf, Marketing und Area Managern erstellen Sie Auswertungen und die Angebotsplanung für die Restaurants. Sie rapportieren dem Head of PM, und mit Schulungen unterstützen Sie die Geschäftsführer und Küchenchefs.

Ihr Profil:
Sie haben eine gastronomische Berufsausbildung und verfügen bereits über einige Berufserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie. Sie fühlen sich in der italienischen Küche zu Hause. Sie verfügen über gute Office-Kenntnisse und die üblichen Programme (Calcmenu). Sie sind ein Organisations- und Koordinationstalent und haben ein vernetztes und konzeptionelles Denken. Wir wenden uns an eine weltoffene, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit mit guten Umfangsformen und Charisma. Neben stilisicherem Deutsch haben Sie sehr gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse, von Vorteil sind Italienisch- und Englischkenntnisse.

Wir bleten: Eine vielseitige und interessante Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein aufgestell-tes und motiviertes Team.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Molino AG, Frau Thurnherr, Head of Product Management, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich, oder per E-Mail: nicole.thurnherr@molino.ch

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenz-zentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerver-band die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100



Sachbearbeiter/-in für die Schweizer Hotelklassifikation

in dieser vielseitigen Funktion gewährleisten Sie das reibungslose Funktionieren des Sekretariates der Schweizer Hotelklassifikation; ins-besondere des Nationalen Auditorenpools, welche beauftragt ist, die Schweizer Hotellerie zu klassieren. Nach gründlicher Einführung sind Schweizer krötellerie zu klassieren. Nach grindicher Einführung sich selbständig dafür verantwortlich, dass die laufend eintreffenden Vorentscheide und Einscheide korrekt und fristgewerth veranbeitet und den Hotels zugesandt werden. Dabei stehen Sie in regelmässigem Kontakt mit unseren Milgiedenhotels, unseren Audiroren und kommunizieren in Deutsch und Französisch. Zudem betreuen Sie das Bestellwesen der Kassifikationstehert und -plaketten sowei die Aktualieriung der Sterne-und Spezialisierungsklassierungen in den entsprechenden Systemen. Die Unterstützung des Teams sichweizer hotelklassifikations bei diversen Arbeiten sowie der Aufbau eines systematischen Monitoriops bezöglich der Verwendung unserer Garantiemarke runden ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil
Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich, vorzugsweise mit Erfahrung in den Branchen Höstellere undloder Fourismes. Sie haben ausgeschnete Kemnische in Wort und Schrift über Sprachen Deutsch und Pranzösisch. Nebst der exakten und zwerfäsisgen Arbeitweise bei den Sekterharlassheiten, handen Sie ge-genüber unseren Kunden (Hotels und Mitglieder) und Auditoren lösungstud dienstleistungsorienteit und sind loyal sowie vertrauenswördig. Mit Ihrem Organisationstatient und Ihrem vernetzen Denken unterstützen Sie die internen und externen Ablaufe. Weitere Sprachkenntnisse (insbesondere Englisch und doer Italienisch) sowie ein Abschluss einer HF in der Hotellerie sind von Vorteil.

fikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie die Angebo-te rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozjalleistungen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihré Bewerbung bis am 24. Juli 2013. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Michèle Luzi, Projekt-leiterin Schweiser Hotelklassifkation, unter Telefon 031 370 42.85 oder michele.luzi@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

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 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Mario Gsell

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUE Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch 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 / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

hotelleriesuisse – Kor Dynamisch. Herzlich. Marlis Kurz Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern hr@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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 einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG Natalie Schmid (Art Direction) 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 15.8..29.8..28.11..12.12.) 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.

Abwechslungsreicher kann man sich eine Arbeit gar nicht vorstellen als die Geschäftsleitung im Büro, an der Front, bei der Mitarbeiter- und Bankettplanung

als Betriebsassistentin

zu unterstützen. Sie bringen Erfahrung im Service und der Administration mit, lieben den Umgang mit jungen Mitarbeitern und einer bunt gemischten Gästeschar, können sich mit unserem Shoppingrestaurant im Bauernhaus und der angrenzenden Weinbar identifizieren und sind bereit, ab Mitte August nach unseren Sommerferien uns alle zu unterstützen. Sonntag und Montag frei.

Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar Shoppingrestaurant Holzhäusernstrasse 4 6343 Holzhäusern Telefon 041 790 33 88 www.tischundbar.ch willkommen@tischundbar.ch



Betriebsassistent/in (Catering)

Mensa der Universität Bern von Roll Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 19. August 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch





WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN

Eine Idee verändert die Welt

Unsere Auftraggeberin, die RATIONAL Schweiz AG, ist Weltmarktführerin im Bereich der thermischen Speisenzubereitung für professionelle Küchen. Technologievorsprung und konsequente Kun denfokussierung sind hier keine Schlagwörter, sie werden bei RATIONAL spürbar gelebt und erfolgreich umgesetzt. Für das Verkaufsgebiet Zentralschweiz und Tessin suchen wir einen dynamischen, unternehmerisch denkenden und handelnden

Regionalverkaufsleiter Zentralschweiz/Tessin

Aufgaben: In dieser anspruchsvollen, hoch eigenverantwortlichen Verkaufsposition über-nehmen Sie die unternehmerische Verantwortung für Ihre Region. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen dabei:

- Potentialorientierte Beratung von Endkunden
 Intensive Zusammenarbeit mit "Ihren" Handelspartnern
- Weiterer intensiver Ausbau der Kundendichte und systematische Marktbearbeitung
- Teilnahme an Fachmessen

Anforderungen: Sie haben eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder im Hotelfach und idealerweise Erfahrung als Küchenchef, Souschef, Foodmanager etc. Vielleicht haben Sie auch schon im Vertrieb gearbeitet und wissen, worauf es beim Verkauf anspruchsvoller Investitionsprodukte ankommt. Als offene und kommunikative Persönlichkeit gelingt es Ihnen, aktiv auf Kunden zuzugehen und sich ein Netzwerk aufzubauen und zu pflegen. Sie überzeugen mit einem bodenständigen, gewinnenden und sympathischen Auftreten und verstehen die Arbeitsprozesse in einer professionellen Küche. Strukturiertes Arbeiten, sehr gute Selbstorganisation und anwendererprobte EDV-Kenntnisse sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise wohnen Sie in Ihrem Verkaufsgebiet und sprechen Deutsch und Italienisch, allenfalls noch Englisch. Ein attraktives, leistungsorientiertes Einkommen, Gestaltungsfreiräume und ein Firmenwagen runden dieses nicht alltägliche Angebot ab.

Kontakt: Marcel Wüthrich +41 71 227 24 49 marcel.wuethrich@pms-schoenenberger.com



PMS SCHÖNENBERGER AG | ST.GALLEN | ZÜRICH | MÜNCHEN

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

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







BUCHEN SIE JETZT! Und erreichen Sie

Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

Ab 1. September 2013, Neueröffnung

SUSHI-KOCH 100%

Jobcode hoteljob.ch: J64976

Bahnhofplatz 15 8021 Zürich p.sommer@candriancatering.ch



Jungkoch (m/w)

Sorell Hotel Krone Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per August 2013

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





INTERNATIONAL

Für die Leitung eines 4*-Ferienhotels im Tiroler Stubaital

Hoteldirektor/in bzw. Hoteldirektoren-Paar

Die Hotelanlage umfasst 50 Zimmer, Hallenbad, Wellness-Sauna- und Fitnessbereich, Kindereinrichtungen sowie gepflegte Aussenanlagen. Der Betrieb ist zweisalsonal geöffnet (lange Wintersaison, kürzere Sommersaison). Kein à-la-carte-Restaurant.

Sie leiten den Hotelbetrieb in allen Bereichen selbständig und sind für das Management, die Vermarktung des Betriebes, d Gästebetreuung sowie die Teambildung (ca. 25 Mitarbeiter) verantwortlich. Sie berichten an den Eigentümer

Für obige Aufgabe wenden wir uns an marketing-orientierte Ferienhotel-Fachleute mit mehrjähriger Führungserfahrung in der alpenländischen Ferienhotellerie, die sich ihren zukünftigen Lebensmittelpunkt im Stubaital vorstellen können. Direktorenwohnung vorhanden.

Wenn Sie Interesse an dieser verantwortungsvollen und unternehmerischen Aufgabe haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Diskretion wird zugesichert.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck z.H. Mag. Silvia Krahbichler Tel. 0043/(0)512/344231-12 Mail: s.krahbichler@etb.co.at



SUISSE ROMANDE



Un(e) Cuisinier(ière) à 100%

Fondé il y a 150 ans, l'Hôpital de la Providence est un établissement privé reconnu d'utilité publique. De par ses spécialités médicales, l'hôpital est un partenaire incontournable du canton de Neuchâtel pour la néphrologie, l'ophtalmologie et l'orthopédie. Le service d'hémodialyse, qui traite aujourd'hui plus de 100 patients annuellement, fait partie des dix centres de dialyse les plus importants de Suisse. L'hôpital compte également un service de médecine générale et de radiologie, ainsi qu'une permanence médico-chirurgicale. En 2013, l'hôpital a rejoint le Genolier Swiss Medical Network, un des groupes de cliniques privées les plus importants de Suisse.

Votre profil requis

- Un CFC ou une formation jugée équivalente
 Une expérience confirmée dans le domaine de la restauration
 Un esprit pratique, créatif, volontaine et une grande flexibilité
 Le goût du détail, du travail bien fait
 Une expérience en gastronomie souhaitée

- Une activité dans un domaine passionnant, au sein d'une entreprise dynamique, stimulante et en pleine expansion
 Un cadre de travail agréable
 Un salaire et des conditions sociales motivantes

Entrée en fonction: 1er septembre 2013' Lieu de travail: Neuchâtel

Intéressé(e)? Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier de candidature complet à :

Hôpital de la Providence Responsable hôtelier Faubourg de l'Hôpital 81 2000 Neuchâtel • info@providence.ch

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondant au profil ci-dessus.

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

Réception Chef de Partie Pâtissier Jungkoch Etagengouvernante Chef de Rang

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25,000 Flaschen Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas. Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des *Travel & Leisure* Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail oder Fax.





Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com





Exciting Career Opportunity in Hong Kong!

General Manager

Situated in the heart of Tsimshatsui on top of Harbour City, Hong Kong's most vibrant shopping destination, the *Gateway Apartments* with its 499 serviced apartments provide 5-star distinctive services to its residents, who enjoy exclusive membership at the *Davillo City* is presented in a superior subject to the provider of the pro the *Pacific Club*, a prestigious exclusive private membership club, featuring some of the finest recreational and dining facilities in the City.

We invite a highly motivated and hands on General Manager to oversee the *Gateway Apartments* and the *Pacific Club*, which are subsidiaries of The Wharf (Holdings) Limited, a listed premier company in Hong Kong www.wharfholdings.com founded in 1886, with HK\$ 369 billion of consolidated assets and a strategic focus on property and infrastructure in Hong Kong and China.

The General Manager will act as conduit between the Proprietor, the Board of Gover-nors, Members, Residents, Associates and Stakeholders. He/She is fully responsible for the entire operations to ensure the highest standards of services and facilities are maintained at all times and is required to:

- · Initiate and implement business strategies and drive for business growth
- Initiate and implement business strategies and drive for business growth.
 Develop business plans, policies and procedures to optimize business performance
 Ensure the highest level of satisfaction of Members and Residents
 Provide safe and secure Clubhouse and Apartment facilities to Members and Residents and establish a safe and secure working environment for all Associates
 Responsible for hiring, training, developing and retaining of talents

- Degree or equivalent qualifications in hospitality or related disciplines
 Minimum 20 years' experience in hospitality industry, of which 5–8 years in senior managerial level, fully responsible for managing a Club/Hotel/Serviced Apartments
 Proven track record in Hong Kong or other Asian countries is an advantage
 Capable to lead a team of 400 Associates effectively in two business units
 Outgoing and enthusiastic with excellent interpersonal and communication skills
 Open minded and service oriented as well as self-motivated to strive for excellence
 Must be proficient in spoken and written English

An attractive remuneration package will be offered to the right candidate. Please apply in the strictest confidence to the General Manager (Central Personnel) at email:

Data collected will be used for recruitment purpose only

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

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

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



WÄRMETECHNISCHE SANIERUNG

Bei Renovationen und Sanierungen stellt sich heutzutage immer auch die Frage nach der Verbesserung bei der Wärmedämmung von Liegenschaften.

Gründe für wärmetechnische Sanierungen

Seit einigen Jahren ist die grosse Diskussion um ${\rm CO}_2$ -Ausstoss und Energieeffizienz voll entfacht. Die Gründe dafür sind weit gefächert. Einerseits gibt es mit dem Klimawandel und dem Anstieg der Temperaturen umweltschutztechnische Gründe. Andererseits mit der Verknappung der fossilen Rohstoffe und dem damit verbundenen Anstieg der Preise finanzielle Gründe. Was nun der Grund für eine Sanierung ist, spielt grundlegend keine Rolle, da am Ende auf beiden Seiten Gewinner stehen.

Unterstützung bei der Finanzierung

Seit dem Jahr 2010 gibt es auf Ebene des Bundes sowie der Kan-tone Förderprogramme, um die wärmetechnische Sanierung zu subventionieren. Eines dieser Programme ist «Das Gebäudeprogramm», welches vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) und von

der Konferenz Kantonaler Energiedirektoren (EnDK) lanciert wurde. Dabei werden Immobilienbesitzer bei Umbauten und Sanierungen finanziell unterstützt, wenn sie die vorgegebenen Grenzwerte einhalten. Da diese für Laien sehr komplex scheinen, sollte dies durch fachmännisches Personal geplant und kontrolliert werden. Zu sagen ist, dass natürlich nicht alle Kosten durch das Programm gedeckt werden. Bei grossen Umbauten oder Sa nierungen lohnt sich eine Überprüfung dieser Fördermittel aber allemal. Wie erwähnt, kommt eine Förderung vor allem bei grösseren Sanierungen in Frage. Für eine Förderung gibt es mehrere Hürden zu nehmen und es sind diverse Bedingungen zu erfüllen, welche auf der Website des Programms zu finden sind (www. dasgebaeudeprogramm.ch). Ich will auf die zwei wichtigsten eingehen. Das erste wichtige Kriterium ist die Höhe der Subvention. Pro Objekt muss der Förderbeitrag des Bundes mindestens 3.000 Franken betragen, um subventionsberechtigt zu sein. Um eine erste Vorstellung der Fördergeldhöhe zu bekommen, ist nur ein Besuch auf der Webseite des Programmes nötig. Die zweite Hürde ist das Alter der Immobilie. Berechtigt sind nur Gebäude,

HESSER

Unternehmensberatung Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen vermieten – für bessere Wirtschaft– lichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die

Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch welche vor dem Jahr 2000 erstellt wurden. Weitere Anforderungen sind in den Bereichen der Planung, Ausführung und Kontrolle vorhanden.

Umsetzung und Planung

Wichtig bei der Umsetzung und Planung der Sanierung oder der Renovation ist, dass sowohl die bauliche wie auch die finanzielle Planung von erfahrenem Fachpersonal durchgeführt werden. Dies verhindert zum einen Fehler bei der Planung, zum anderen vereinfacht es das Verhandeln mit Behörden, Prüfern und Geldgebern. Sind solche Fachpersonen nicht im eigenen Betrieb vorhanden, sollte man sich an externe Dienstleister wenden.



Ruepp & Partner Dietikon AG ruepp.ch



Restaurant mit eigenen Schulen sucht neue/n Betreiber/in

Das Berufsbildungszentrum Weinfelden (www.bbz.ch) verpachtet per 1. Februar 2014 die Räumlichkeiten der Mensa an der Schützenstrasse 9 in Weinfelden an einen neuen Anbieter.

Wenn Sie folgende Eigenschaften mitbringen, bekommen Sie gute Noten:

Sie haben bereits erfolgreich Gastronomiebetriebe

- geführt. Sie kennen sich in der Angebotsplanung aus. Sie können mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- arbeiten. Sie sind kommunikativ und legen Wert auf Qualität.
- Sie haben hohe Identifikation zu Frische, Regionalität und Saisonalität.

- Was wird Ihnen geboten:

 intakte Infrastruktur auf 820 m²
 konstantes Gästepotential (+/- 1000 pro Tag)
 zentrale Lage/gut erschlossen mit ÖV
 von Dynamik geprägtes Umfeld

Ihr Antrag zur Aufnahme in das Vergabeverfahren stellen Sie bitte an folgenden Kontakt:

Sie Ditte an loigenden Kontakt:
Dienste Berufsfachschulen
Berufsbildungszentrum Weinfelden
Jeannette Emch
Schützenstrasse 11
CH-8570 Weinfelden

E-Mail: jeannette.emch@tg.ch

Das Antragformular ist unter folgendem Link als Download erhältlich: http://www.bbz.ch/Download/Bewerbung_Mensa_BBZ.xls

Wir freuen uns auf Ihren Antrag bis 9. August 2013.



