Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

**Band:** - (2013)

**Heft:** 40

**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

GESAMT-**AUFLAGE** 40.000

**EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT** 

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

Nr. 40 · 3. Oktober 2013

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



## DARF ES EIN WENIG MEHR SEIN?

Unsere Stärke, die natürliche Schönheit des Landes, müssen wir nicht erfinden oder erst noch erschaffen. Sie ist gegeben. Wir müssen uns bloss darauf zurückbesinnen, sie pflegen und erhalten. Doch die «Swiss-ness» alleine ist noch kein Erfolgsgarant. Nur gerade die Hälfte der befragten Gäste nimmt uns als gastfreundliches Land wahr. Hier müssen wir ansetzen. Gastfreundlichist Menschenfreundlichkeit und die setzt die vier M voraus: «Man muss Menschen mögen».

«Vorne links, dann rechts», weist der Mitarbeitende den Gast an, der ihn freundlich nach dem Weg zur Bar fragt. Gastfreundschaft als Kernkompetenz - uns allen bekannt, wenn es darum geht, Gästen als Dienstleistende zu begegnen. Also schulen wir die Mitarbeitenden auf Höf-lichkeit und Achtsamkeit im Verkauf. Der gewünschte Erfolg all dieser Trainings ist meist nach wenigen Tagen wieder verflogen. Während wir es als selbstverständlich vorausset-zen, dass ein Koch um Wirkung und Zusammensetzung seiner Speisen weiss, wissen wir hingegen wenig von den Menschen, mit denen wir tagtäglich zu tun haben. Dabei wäre es die Voraussetzung, wenn wir Gäste (und Mitarbeitende) begeistern wollen. Grundlage einer echten Dienstleistung ist unter anderem die innere Haltung aller Mitarbeitenden, welche sich direkt im Umfeld der Gäste bewegen. So wäre es doch eigentlich eine Selbstverständlichkeit. dem Gast nicht einfach den Weg zu weisen, sondern ihn freundlich zur Bar zu begleiten. Dies wäre Ausdruck einer wahrhaft gelungenen un

ternehmerischen Kultur. «Man muss Menschen mögen», welch abgenutzte Führungserkenntnis und doch unabdingbar an Erfolg oder Misserfolg geknüpft. Mitarbeitende dort abholen, «wo sie stehen», halten, was man selbst ver-spricht sowie den Respekt vorleben, den man von anderen erwartet. Tatsächlich sind es die Vorgesetzten, welche durch ihr Wesen und die innere Haltung den Geist eines Teams beeinflussen. Vorgesetzte müssen sich gerade heute mit Fragen auseinandersetzen wie: «Was kann ich dazu beitragen, um den Mitarbeitenden ein Umfeld zu schaffen, in dem Innovation und Begeisterung herrscht, ohne sie jedoch von der Pflicht ihres Anteils zu entbinden!» Jeden Tag bietet sich die Chance, «kulturell» zu wirken. Denn es fällt schwer zu glauben, dass Menschen morgens mit dem Vorsatz aufstehen, heute eine schlechte Arbeit abzuliefern. Unternehmenskultur beginnt mit der authentischen Bezie-hung zu sich selbst und damit auch zu Gästen

und Mitarbeitenden. Eines der grossen Geheimnisse liegt darin Gäste emotional zu gewinnen, indem wir ihnen offen und ehrlich interessiert begegnen. Dann kehren sie gerne zurück und berichten neben-bei auch anderen von dem grossartigen, bei uns erfahrenen Dienstleistungserlebnis.



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I Direktorin IST Internationale Schule für Touristik www.ist-zurich.ch

«Der grösste Erfolg des Zeitgeistes: Alle haben Uhren - niemand hat Zeit»

## 16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigriswil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

## 31. OKTOBER

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszent-rum, in Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

4. NOVEMBER «Führungskurs intensiv», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, Fachschule Richemont, in Luzern

www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren – ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

## 20. NOVEMBER

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus- Q1, von hotelleriesuisse, Hotel Freienhof, in Thun www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

## 25. NOVEMBER

Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

## für nur 150 Franken

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





### ..... ARBEITSSICHERHEIT ......

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle vermieden werden können.

### Türen und Tore (Teil 2)

## Gefährdung:

- Quetschungen des Daumens an Türdrückern
- · Kopfverletzungen durch sich zu spät öffnende automatische Tür

## Mögliche Sicherung:

- Klemm- und Scherstellen vermeiden (abgekröpfte Türdrücker verwenden)
- Bei automatisch angetriebenen Türen und Toren Tippsteuerung, Kontaktleiste, Lichtschranke, Zutrittsbeschränkung durch Kontaktmatten oder Kraft- und Energiebegrenzung vorsehen, Öffnungssensor richtig einstellen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

## DIE GRÖSSTEN FEHLER IM BEWERBUNGSSCHREIBEN

Sie erhalten Absage über Absage, ohne sich je vorstellen zu können? Das kann verschiedene Gründe haben. Einer könnte das Bewerbungsschreiben sein. Eine deutsche Studie zeigt, was Personalchefs am schlimmsten finden.

as Schlimmste ist, wenn ein Bewerbungsschreiben mit Flecken versehen ist oder geknickte Ecken aufweist. Dann landet Ihr Schreiben garantiert auf dem Absagestapel. Doch fast ebenso schlimm sind Recht-schreib- oder Tippfehler. In Deutschland wurden Personalchefs gefragt, wie viele Fehler sie akzeptieren, bis sie eine Bewerbung ablehnen?

Die Antworten sind eindeutig:
18 Prozent Zwei Fehler: Drei Fehler: 24 Prozent Vier Fehler: 10 Prozent Fünf Fehler: 6 Prozent Sechs Fehler und mehr: 4 Prozent 9 Prozent Ist mir egal:

Spätestens ab vier Fehlern ist also bei den meisten Personalchefs Schluss mit lustig. Schon bei drei Fehlern landet die Bewerbung bei jedem zweiten Befragten im Aus.

## SCHLUDRIGE TEXTE

Für zwei Drittel aller Personalchefs ist eine unangemessene Sprache oder Jargon ebenfalls eine Todsünde. SMS-Sprache mit halben Sätzen und Abkürzungen wie «mfg» «s. g. H. Müller» gehen in einem Bewerbungsschreiben nicht. Ein böser Schnitzer ist ebenfalls «Hallo, Frau Müller» statt «Sehr geehrte Frau Müller» auch wenn ein persönlicher Kontakt voraus-ging. Vertraulichkeit schadet ebenso wie zu viel Distanz. Ein «Hochachtungsvoll» am Schluss passt nicht mehr in unsere Zeit, dahin gehört ausgeschrieben «Mit freundlichen Grüssen»

### ÜBERI ÄNGE

Klar und knapp formulieren können, muss man in fast jedem Beruf. Das Bewerbungsschreiben darf nicht länger als eine Seite sein.

### LAHMER EINSTIEG

Es gibt immer noch Leute, die schreiben, was offensichtlich ist: «Hiermit bewerbe ich mich als ...» oder «Ihre Stellenausschreibung interessiert mich.» Wer hätte das gedacht! Ein idealer Aufhänger ist ein persönlicher Kontakt: «Vielen Dank für das freundliche Telefongespräch.» Dann schnell zur Sache kommen und erläutern, warum gerade Sie für die Stelle geeignet sind.

Nicht der eigene Vorteil zählt, sondern der Nutzen für das Unternehmen. Selbstverliebt wirkt es, wenn jeder Satz mit «ich» beginnt.

### PHRASEN DRESCHEN

«Ich bin teamfähig, kommunikationsfähig und durchsetzungsstark» – das kann jeder behaupten. Beweise zählen, etwa ein erfolgreiches Projekt an einer Hotelfachschule, ein Preis an einem Kochwettbewerb oder eine gute Bewertung vom Testesser. Mario Gsell Bewertung vom Testesser.

..... BUCHTIPP .....

## EIN SURVIVAL GUIDE DURCH DIE KOLLEGENHÖLLE

Wer mit anderen Personen zusammenarbeitet, kennt die so genannten «Nein-Kollegen». Arbeitskollegen, mit denen man möglichst wenig zu tun haben will, weil sie einen auf irgendeine Art und Weise nerven. Michael Bandt und Ralf Schmitt haben den ultimativen Guide durch die Unwegsamkeiten des Arbeitsalltags im Umgang mit den Kollegen geschrieben. Über Typen wie den Misserfolgsvermeider oder die korrekte Sybille, den ewigen Entertainer, den Hochgeher, Herrn Macht oder Dr. Know. Insgesamt beschreiben Bandt und Schmitt 14 verschiedene Typen. Die beiden Autoren verzichten ganz auf statistisches Material und Wissenschaftlichkeit. Stattdessen schreiben sie eine fiktive Geschichte eines Managers in einem Büro, der von solchen Kollegen umgeben ist. Über diese darf gelacht werden, bis die Erkenntnis über Ihren eigenen Arbeitsort Ihnen die Tränen in die Augen treibt. Die bisher erforschten vierzehn Nein-Kollegen überstehen Sie nur mit der nötigen Kollegenhöllenkompetenz. Und welcher Kollege sind Sie?



«Ich bin total beliebt, es weiss nur keiner

Orell Füssli Verlag von Ralf Schmitt und Michael Bandt ISBN 978-3-280-05488-8 CHF 22.90

-1511EN

tourismus

## **AUS- UND WEITERBILDUNG**





GASTR® SUISSE



## DIREKTION



Die attraktive Kulturstadt Winterthur und die landschaftlich reizvolle Region suchen eine/einen

(504)

## Tourismusdirektor/in (per Februar 2014).

Ist dies die nächste Herausforderung für Sie? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung bis 15. Oktober 2013. Ausführliche Informationen zur Stelle erhalten Sie zudem auf unserer Homepage.

www.winterthur-tourismus.ch/iobs



## KADER



Herzlich willkommen an Bord! «Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie. Heben Sie mit uns ab!

Zur Verstärkung unserer Crew suchen wir die Fachperson mit Flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einem abwechslungsreichen und vielseitigen, saisonalen Angebot.

Ab sofort suchen wir

## Küchenchef m/w

mit absolvierter Berufslehre

Auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Bild freut sich:

Herr Robert Hager Airport Hotel Bern-Belp GmbH Flugplatzstrasse 57 3123 Belp, Tel. 031 961 61 81 www.airhotel.ch info@airhotel.ch Hotel TOGGENBURG in Wildhaus uchen wir ab Winter 2013 eine dynamische und teamorientierte Persönlichkeit als

## Geschäftsführer W/M oder - Paar

Das kompakte, neu renovierte Hotel verfügt über eine gepflegte Restauration, Pizzeria mit Holzofen, Hausbar, Jacuzzi-Whirlpool und Sauna.

Sie haben eine Hotel-/Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein langfristiges & selbständiges Jahresengagement. Natürlich erfreuen Sie sich an einer attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Sid-balkon im Hause und einem anspruchsvollen Job in der schönsten und natürlichsten Berg- und Seenwelt der Ostschweiz. Ich freue mich auf ihre umgehende Bewerbung:

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder Im Tobel, CH-9658 Wildhaus

hotelforsale.ch

**Innovative Unternehmer** 

gesucht!

Für ein kleines, aber feines Hotel-Restaurant

im schönen Berner Oberland suchen wir eine

Geschäftsführung

(1 Person oder Paar)

Ihr Profil: Sie sind 28 bis 45 Jahre jung, führungssicher, frontorientiert, belastbar,

eine ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit,

unternehmerisch denkend und handelnd und bringen Erfahrungen in der Geschäftsführung

mit.

Objekt: Stilvoller, familiärer Betrieb mit exquisiter Küche und 18 gepflegten Hotelzimmern mit 36 Betten.

Eintritt: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli

Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken

Tel. 033 822 63 84 / info@hotelforsale.ch



Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft Société suisse d'utilité publique Società svizzera di utilità pubblica

Wir suchen per 1.1.2015 oder nach Vereinbarung die oder den künftige/n

## Pächterin/Pächter auf dem Rütli.

Das Rütli als Wiege der Eidgenossenschaft wurde 1860 von der Schweizerischen Gemeinnützigen  $\widetilde{\mathsf{Gesellschaft}}$  (SGG) an die Eidgenossenschaft geschenkt und wird seither von der SGG verwaltet.

Das drei Hektaren grosse Grundstück direkt am Vierwaldstättersee gehört zur Gemeinde Seelisberg UR und beinhaltet eine Bio-Landwirtschaft mit einer kleinen Tierhaltung sowie 33 Feldobst-Hochstammbäumen.

Zwischen Donnerstag vor Ostern und Mitte November ist die Gastwirtschaft «Rütlihaus» mit zwei gemütlichen Gaststuben, Lauben und einer gedeckten Terrass (250 Sitzplätze) täglich geöffnet und empfängt Tagesgäste, die mit dem Kursschiff oder zu Euss auf dem Rütli eintreffen.

Die Pacht umfasste bisher die Gastwirtschaft sowie die Landwirtschaft und den Unterhalt des öffentlichen Grundstücks. Je nach Eignung könnte die Landwirtschaft künftig auch separat verpachtet werden, was dem Pächter/der Pächterin der Gastwirtschaft andernorts eine Wintersaison-Stelle ermöglichen würde.

Der Pächterin/dem Pächter stehen im Rütlihaus eine 7-Zimmer-Wohnung sowie ein Bootshaus mit zwei Bootsliegeplätzen zur Miete zur Verfügung.

Die SGG sucht eine Person mit einer fundierten Ausbildung in Gastronomie sowie Berufserfahrung. Die Gastgeberin/der Gastgeber betreut die Gäste mit Herzblut und innovativen gastronomischen Ideen und ist interessiert am Planen und Mitgestalten von öffentlichen und privaten Anlässen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.sgg-ssup.ch sowie www.ruetli.ch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail bis am 30.11.2013. Für Fragen steht Ihnen Lukas Niederberger, Geschäftsleiter SGG, gerne zur Verfügung (044 366 50 33).

Kontakt: Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft, Schaffhauserstrasse 7, Postfach, 8042 Zürich, info@sgg-ssup.ch, www.sgg-ssup.ch



Wir bieten 118 Bewohner/innen ein Da-heim und suchen per 1. Februar 2014

## Koch m/f 100%

Als junge, dynamische Fachperson bereiten Sie im Team täglich frische Mahlzeiten zu. Mit Kreativität kochen Sie auch für Familienfeiern, Bankette und Caterings. Sie verfügen über 2 bis 5 Jahre Erfahrung, Teamfähigkeit, Fle-xibilität.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ap-ebikon.ch/informationen/ freie-stellen

Alters- und Pflegeheime Ebikon E-Mail: job-ap@ebikon.ch www.ap-ebikon.ch



## **Arbeitsplatz mit Aussicht**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 12. 2013 oder nach Vereinbarung

## Stellvertretender Leiter Gastronomie (m/w) 100% ganzjährige Anstellung

Einsatz vorwiegend im Panoramarestaurant Stockhorn. 5-Tage-Woche mit Wochenend-Einsatz, gelegentlicher Abendbetrieb.

Aufgaben: Aktive Gästebetreuung, Mitarbeiterführung, Mithilfe bei der Personaleinsatzplanung und im Gruppengeschäft.

Wir freuen uns auf eine führungsgewohnte und wil neuen uns auf eine intimungsgewinne und kontaktfreudige Person mit sorgfältiger Arbeitsweise sowie der Bereitschaft für flexiblen Einsatz. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Beat Bührer, Leiter Gastronomie (jeweils von 16 bis 18 Uhr).

Stockhornbahn AG Reat Bührer, Leiter Gastronomie Fax 033 681 21 81 Kleindorf beat.buehrer@stockhorn.ch 3762 Erlenbach i. S. www.stockhorn.ch 10-Tage-Job

Zuger Messe, 18. bis 28. Okt.

möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten oder die Zwischensaison überbrücken?

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo

nussbaumer.karl@bluewin.ch oder rufen Sie an: Telefon 041 750 40 40 K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG

längerfristig mit de/it/edv Kentnissen

Receptionist/in unant

Hotel Bellavista 7513 Silvaplana/St.Moritz info@bellavista.ch, 081/8386050

## Say yes! to a new career

Für das Radisson Blu Hotel, Zurich Airport, suchen wir zum 1. November 2013 oder nach Vereinbarung einen

## Revenue Manager (m/w)

In dieser anspruchsvollen Tätigkeit sind Sie direkt dem General Manager unterstellt und sind verantwortlich für folgende Aufgaben:
Optimierung des RevPar und RGI
Umsatzprognosen und Analysen
Erstellung von Forecast und Budget für die Bereiche Rooms und C&B
Mithilfe bei der Erstellung des Monthly Reporting an das Head Office
Mitbewerberanalysen hinsichtlich Verfügbarkeit und Preis
Vorbereitung & Durchführung des wöchentlichen Revenue Meetings
Pflege der Rezidor-eigenen sowie externen Buchungskanäle
Evaluierung und Erweiterung der bestehenden Buchungskanäle
Gewährleistung der Rate Parity und des Paraillel Pricing
Enge Zusammenarbeit mit dem Sales-Departement in Bezug auf
Preisgestaltung
Vorgesetzter des Reservierungsteams (6 Personen) und des
Meetings & Events Sales Teams (10 Personen)

- Was wir von Ihnen erwarten:

   Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position –
  idealerweise in der internationalen Kettenhotellerie

   Führungserfahrung mit Durchsetzungsvermögen

   Belastbarkeit sowie Flexibilität

   Kommunikationsstärke und Präsentationssicherheit

   Ausgeprägtes analytisches Denken und strategische Vorgehenswei

  + Hohe Ziel- und Ergebnisorientierung

   Ein gepflegtes Erscheinungsbild und vorbildliche Umgangsformen

   D/E fliessend in Wort und Schrift

- Das Radisson Blu Hotel Zurich Airport bietet Ihnen:

   Karrierechancen in der international expandierenden
  «Carlson Rezidor Hotel Group» mit über 1300 Hotels weltwei

   Gute Entwicklungsmöglichkeiten mit unseren konzerninterne
  Weiterbildungsprogrammen und der Rezidor Business School

   Bonusprogramm

kommen in Zürich's erstem Business & Lifestyle Hotel direkt dem Flughafen verbunden, das neben 330 Zimmern und Suiten erschiedenen Designs, faszinierende Restaurant-Konzepte und d igartigen Wine Tower auch das mit über 4000 m² umfassendste ferenzcenter der Schweiz bietet.



# hp**misteli «Wynhus** zum Bären» Für dieses einzigartige Projekt suchen wir im Auftrag unseres Mandanten auf Februar 2014 neugierige, ideenreiche, kommunikative und präsente Gastgeber als Mieter (Paar oder Team) Mit Freude und viel Liebe für die kleinen Details gestalten und prägen Sie den lebendigen Betrieb engagiert als aktiver Gastgeber. Das vorhandene Potenzial und die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten sind Herausforderungen, die Sie mit un-ternehmerischem Flair nutzen. Sie sind Profi(s) und begeisterte(r) Teamplayer, verfügen nebst gastronomisc Grund- und Weiterbildung über breite Erfahrung in der gehobenen Gastronomie Sie fühlen sich angesprochen und sind interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontoktoahme

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 passendem 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 Mittagsmenü bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche.

Für die Leitung unserer Küche suchen wir per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten und kreativen

## Küchenchef (m/w)

für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion.

In dieser sehr abwechslungsreichen Aufgabe obliegt Ihnen die Verantwortung für den gesamten Küchenablauf inklusive Budgetvorgaben und Wareneinkauf sowie der Führung und Förderung einer motivierten Küchenbrigade (18 Mitarbeitende) mit Lernenden. Sie arbeiten eng mit der Direktion zusamen. In Ihren Verantwortungsbereich fallen ebenfalls die Erarbeitung sämtlicher Angebote, deren Zubereitung und die Qualitätssicherung der Gerichte im Bankett-, Seminar- und A-la-carte-Bereich.

Sie sind eine kreative, vielseitige und engagierte Fachkraft mit abgeschlossener Berufsausbildung und bringen aus Ihren früheren Tätigkeiten sowohl Erfahrung aus gepflegten Seminar- und Bankettbetrieben wie auch aus mittleren bis gehobenen A-la-carte-Restaurants mit. Umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln, Führungsqualitäten, Nervenstärke, Kreativität und schlicht und einfach die Leidenschaft am Kochen mit hervorragenden Produkten sollten Ihre Stärken sein.

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

Casinotheater Winterthur Marc Bürge Stadthausstrasse 119 8400 Winterthur marc.buerge@casinotheater.ch



sse 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 Mitarbeitende



Wir bieten auf August 2014 mit Arbeitsplatz in Bern, engagierten Jugend

## Kauffrau/Kaufmann E- oder M-Profil Branche Dienstleistung und Administration

Was dich erwartet hobeleireisusse beitet dir eine abwechslungsreiche und herausfordernde kaufmannische Ausbildung. Ein vielseitiges Ausbildungsprogramm ermöglicht dir einen interessanten Einblick in die verschiedenen Tätigsektsgebeite de Serbandes. Die Fanans der Geschäftsfelder Bildung, Mitgliederservices, Wirtschaft und Recht sowie die administrativen Eachbersiche unterstützen, fördern und fordern dich während der dreijährigen Ausbildungszeit.

Oynamisch. Herzlich.
Mariis Kurz
Human Resources
Monbijou

Du hast die Sekundarschule oder die Realschule mit Weiterbildungsjahr Du hast de e-skundarschule oder die Resistchile mit Wetterbildungsjahr erfolgreich abgechlossen. Du bist dienstleistungsorientiert und offen, hast Freude am Kontakt mit Menschen und die Branche Hotellerie. Sastroomeie und Jourismus fassiniert dich. Neben dienem Flair für Zahlern hast du Spass an Fremdsprachen und arbeitest gene im Team. Eine rasche Auffassungsgabe. Zuverlässigkeit. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein runden deler Persönlichkeit ab.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotel ble kernangauen von noteinerestisse uninassen die Schweizer notei klassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowii Angebote rund um Beruf und Bildung, hotelleriesuisse bietet ihrer Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete

interessierer Jaann treuen wir uns auf eine schriftliche oder eiecktor nische Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und/Oder Semester beurteilungen sowie den Resultaten des Multichecks. Für weiter Auskünfte steht dir Frau Marils Kurz, Berufsbildnerin, unter Telefon 03: 370 42 56 gerne zur Verfügung.





Ab der kommenden Wintersaison suchen wir

## eine/n Direktionsassistent/in

Für unser familiäres Suiten- und Garnihotel mit 22 Zimmern/Suiten und einem grossen Wellnessbereich suchen wir eine Persönlichkeit, welche uns in verschiedenen Bereichen unterstützt.

Anforderungen:

Sie beherrschen sämtliche Arbeiten an der Rezeption und haben Fidelio-Erfahrung. Sie unterstützen uns im Restaurationsbereich und verwöhnen unsere Gäste an der Cheminéebar. Gleichzeitig sind Sie die Stellvertretung der Direktion bei dessen Abwesenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie S. und K. Bodenmann Romantik Hotel BelArosa, 7050 Arosa www.belarosa.ch

### FREUDE an der Gastronomie?

Individuelle Beratung und Kundennähe sind die Stärken unseres Wein-Handelsbetriebes. Wie sind im Handel von hochwertigen Schweizer und ausländischen Weinen tä-tig. Zur Verstärkung suchen wir einen/eine

## **VERKAUFS-BERATER/IN**

50/80/100%

### Ihre Aufgaben

- Inre Aurgaben

   Selbstständige Verkaufsberatung in der Gastronomie

   Betreuung und Ausbau bestehender Kunden
  im Verkaufsgebiet (Deutschschweiz)

   Gewinnung von Neukunden

   Teilnahme an Messen

## Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung
   Nähe zum Kulturgut «Wein»
   Flair für Beratung und Verkauf
   Ehrgeizig und sozialkompetent
   Führerschein

## Ihre Perspektiven

- Selbstständiges Arbeiten Faire Sozialleistungen Gute Verdienstmöglichkeiten mit attraktivem Provisionssystem

Wenn Sie sich für einen Wein-Handelsbetrieb mit starker Verankerung in der Gastronomie begeistern können, freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 2875-10462 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

## Stelleninserat schalten

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

## männlichen berghaus

Familiäres Berghaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen–Kleine Scheidegg

Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison 2013/14 folgende Stellen neu zu besetzen:

## Jungkoch 100% (m/w)

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

## Servicefachangestellte 100% oder auch Teilzeit möglich

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig, verkaufsorientiert, betreuen-unsere Gäste herzlich und sind gerne Teil eines motivierten Teams

n positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter: www.berghaus-maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela und Ruedi Stalder-Kaufmann Berghaus Männlichen – 3818 Grindelwald Tel. 033 853 10 68 Fax. 033 853 35 32 info@berghaus-maennlichen.ch

Wir sind ein Kleinbetrieb

wir sind ein Kleinbetrie mit 10 Hotelzimmern, 80 Sitzplätzen im Restaurant, 30 Terras-senplätzen, vier Kegel-bahnen. Wir bieten unseren Gästen eine

gutbürgerliche Küche mit wechselnden

Saison- und Spezial-angeboten sowie die Liebe zu vielen Details. Der Betrieb inkl.

Küche wurde im 2011 komplett umgebaut und



Suchen Sie eine neue Herausforderung? Per 15. Dezember 2013 suchen wir:

## Küchenchef

(Alleinkoch)

Sind Sie: teamfähig, flexibel, selbstständig, kreativ? Haben Sie Gefühl fürs Schöne? Lieben Sie Ihren Beruf?

## Wir erwarten:

dass die Speisen hausgemacht hergestellt werden, von der Grundbasis bis zum Endprodukt, sowie das Mitgestalten der Speisekarte bis zum Einkauf.

Arbeiten in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel-Restaurant. Ein junges, engagiertes Team heisst Sie willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Andrea Thomi.

Hotel-Restaurant Rössli Dornhaldestrasse 35, 3627 Heimberg
Tel. 033 437 12 16, info@roessli-heimberg.ch



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

PC 40-1855-4



## Küchenchef (m/w) per November 2013 oder nach Vereinbarung

In dieser anspruchsvollen Tätigkeit führen Sie den gesamten Küchenbereich unseres Hauses und sind direkter Ansprechpartner der Küchenchefs unserer Spezialitätenrestaurants. Sie sind verantwortlich für die optimale Organisation und den reibungslosen Ablauf aller Küchen-Outlets. Zudem überwachen Sie die Bankettküche und die Patisserie und unterstützen die Küchenteams aktiv.

Verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position in 4\*- und/oder 5\*-Hotels und in mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants? Sind Sie idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre alt? Ausserdem ein durchsetzungsstärker und belastbarer Machertyp mit ausgeprägtem Organisationstalent? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung inklusive Lebenslauf, Foto und Qualifikationsnachweisen per E-Mall. Wir freuen uns, Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante Stelle zu erzählen! erzählen!

Hotel Astoria Frau Sonja Sturzenegger Pilatusstrasse 29 6002 Luzern E-Mail: hrmanager@astoria-luzern.ch Internet: www.astoria-luzern.ch

. :::::

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach aus. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung

## Service-Mitarbeitende mit Barerfahrung

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau/-mann oder mehrere Jahre Berufserfahrung in einem guten Restaurant. Sie kennen die Rezepturen von Drinks, Cocktails und Shots, können unsere Kunden in der Wahl von Wein oder Digestif beraten und servieren zu jedem Essen das passende Getränk. Ausserdem sprechen Sie einwandfreies Deutsch/Schweizerdeutsch. Sie sind aufgestellt und motviert, arbeiten gerne im Team, und es ist Ihnen eine Freude, unsere Gäste so richtig zu verwöhnen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Restaurant mit hochstehender Küche, Bar und Gartenwirtschaft. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur Stadthausstrasse 119 8400 Winterthur julia.zink@casinotheater.ch 052 260 58 80



## In Myanmar (Burma) ernten Kleinbauern-Familien mehi Reis dank Bio-Landbau.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung. Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden: Mut 20 an 488.

PC 30-303-5 www.swissaid.ch

SWISSAID #

## STELLENGESUCHE

Möchten Sie in Ihrer Wohlfühl-Oase neue Wege beschreiten? Oder eine Entspannungs-Oase aufbauen? dann lesen Sie weiter!

Innerschweizerin-Bündnerin

Dipl. Gesundheitsberaterin -Masseurin/Therapeutin für Tibetische «Ku-Nye»-Massagen, Tib. Yoga, Burn-Out Prevention

sowie Kl. Massagen, Fussreflexzonen-Massage, kosm. Anwendungen, mit besten Referenzen sucht neue 60-80%-Herausforderung in mittelgrossem Erstklasshotel. Region GR/Zentralschweiz

Langjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und mit anspruchsvollen Gästen. Kompetent, Kommunikation in D/E/I/F, sehr engagiert. Saison- oder Jahresstelle, verschiedene Anstellungsmodelle möglich.

Für ein unverbindliches Gespräch nehmen Sie bitte Kontakt auf unter Chiffre 28734-10450 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

## SUISSE ROMANDE

### Cherchons couple sans enfants et flexible

entre 40-50 ans pour propriété dans la campagne vaudoise et partiellement à la montagne.

Elle femme de chambre, bonne cuisinière repassage impeccable

entretien jardin, chauffeur, bricoleur et service de table.

Permis de travail et de conduire pour les deux indispensable. Expérience dans poste similaire souhaité. Faire offre avec CV détaillé et excellentes références contrôlables exigées. (Offres sans photos, CV et références ne seront pas pris en considération.)

Offres sous chiffres 28766-10473 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

# Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

## SUISSE ROMANDE





Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch



Die Schwob AG ist eine national und international führende Anbieterin hoch-Die Schwob As is eine hatdoria und inheinatonal unlende Anbiereim hoch-wertiger Textilien. In der eigenen Weberei in Burgdorf produzieren wir inno-vative, individuelle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie und das Gesundheitswesen. Gleichzeitig bieten wir unseren Kunden einen umfassen-den Textlipflegeservice an. Wir setzen auf hervorragende Qualität, Kunden-nähe, Innovation und kompetente Beratung und dies seit über 140 Jahren.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Regionen Nord-westschweiz / Romandie eine kontaktfreudige, kompetente und zielstrebige Persönlichkeit als

## Regionale/r Verkaufsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie betreuen einen Teil des langjährigen Kundenportfolios und pflegen die erfolgreichen Geschäftsbeziehungen mit unseren Schlüssel-kunden. Gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben resp. bei Kliniken und Residenzen auf. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Marktführerschaft bei.

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer mehrjährigen Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und zu verkaufen und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Bereich von Design-Produkten, hochwertigen Textilien, insbesondere Heimtextilien oder sie haben zumindest eine persönliche Afficität zu diesen Themen. liche Affinität zu diesen Themen.

Französisch oder Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie haben gute Kenntnisse in der jeweiligen Fremdsprache. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, höhe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungs-spielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein motiviertes Team. Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen mit grosser Tradition!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Schwob AG Frau Verena Ritter Kirchbergstrasse 19 3400 Burgdorf verena.ritter@schwob.ch www.schwob.ch

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

## htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

## Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitze

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 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 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, 3001 Bern

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

## 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 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

Natalie Schmid (Art Direction) Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie \*\* Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

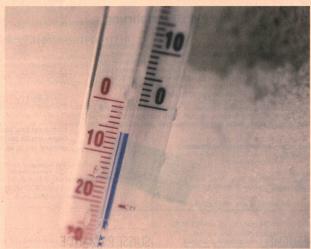
LITHOGRAPHIE Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# KEEP COC

Die Kälteanwendungen sind in der Hotellerie ein wichtiger Bestandteil. Doch oft wird fahrlässig mit dieser Energie-form umgegangen. Behalten Sie einen kühlen Kopf und optimieren Sie Ihre Systeme.

Es ist nicht erstaunlich, dass in der Hotellerie bis rund ein Viertel des Energieverbrauchs in die Prozesskälte fliesst! Pflegen und kontrollieren Sie Ihr Kältesystem darum lieber heute als morgen – denn wenn Sie in diesem Bereich nur ein Prozent einsparen wirkt sich das auf ihre Energierechnung positiver aus, als wenn Sie in einem anderen Bereich mehrere Prozente einsparen. Grosses Potenzial für die Hotellerie

Sind Sie sich bewusst, dass ihre Kühl- und Kälteanlagen rund um die Uhr, während 365 Tagen im Jahr im Einsatz sind? Sie also auch zu den Zeiten, in welchen vermeintlich «nichts läuft» still vor sich herkühlen und gefrieren? Es gilt also, diesen Grundlast-Anteil (durchgehender Verbrauch) zu reduzieren. Die Kühlschrankzellen sind zu Tausenden in verschiedenen Grössen im Einsatz. Entsprechend unterschiedlich ist die Nutzung. Dennoch kann im täglichen Betrieb durch einfache Massnahmen oder konsequentes Benutzerverhalten viel an Energiekosten ein-gespart werden. Als Klassiker gilt die Temperatur. Ein Absenken der Temperatur um ein Grad Celsius verursacht bereits einen Mehrverbrauch von vier Prozent Energie. Der Energieverbrauch bei tieferen Temperaturen steigt also überproportional an. Eine Kältetemperatur von minus 18°C benötigt 25 Prozent weniger Energie als eine Kältetemperatur von minus 23 °C. Tipps im Umgang mit Kühlen und Gefrieren

Normaltemperatur ist mindestens –18 Grad beim Gefrieren be-ziehungsweise maximal fünf Grad beim Kühlen, allerdings sind die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes zu beachten. Tauen Sie die Zelle in den Niedertarifzeiten ab. Ist die Tür dicht? Sind die Dichtungen der Kühlraumtüren, Kühlschranktüren und Kühlschubladen regelmässig intakt, weich und am richtigen Ort? Ist die Kühlzelle beleuchtet oder beheizt? Halogen- und Glühlampen produzieren nebst Licht noch viel Wärme. Setzen Sie besser LED-Leuchtmittel ein, diese produzieren fast ausschliesslich Licht! In Kombination mit einem Bewegungsmelder ist die Kühlzelle optimal ausgestattet. Achten Sie stets auf Ord-nung in den Regalen – je kürzer der Aufenthalt in der Zelle, desto geringer der Kälteverlust! Freistehende Kühlgeräte sind für Um-gebungstemperaturen von 15°C bis 25°C konzipiert und sollten deshalb nicht der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt wer den. Keine warmen Speisen in den Kühlraum bringen. Tiefkühlprodukte immer im Kühlraum auftauen. Gut gefüllte Kältezel-len benötigen weniger Energie! Und zu guter Letzt: Kühlmittel R12 und R22 sind gesetzlich verboten und müssen ersetzt werden. Die «Bitzer App» zeigt Ihnen alternative Kältemittel.



Patrice André Maurer Branchenmanager **BKW Energie AG** 



Im weltbekannten, schönen Berner Oberland

### kleines, aber feines Hotel-Restaurant

mit wunderschöner, verträumter Gartenterrasse. 18 gepflegte Hotelzimmer mit 43 Betten, 3-Zimmer-Wirtewohnung, Restauration mit 90 SP, Terrasse mit 70 SP. VRP: Fr 2,9 Mio.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli Die Spezialisten im Verkauf von Hotels und Restaurants

Bernastr. 25, 3800 Interlaken Tel. 033 822 63 84 info@hotelforsale.ch

## HESSER

Unternehmensberatung

vermieten - für bessere Wirtschaftlichkeit 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



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

htr hotel revue