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

**Band:** - (2013)

**Heft:** 41

**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:** 05.12.2025

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

**GESAMT AUFLAGE** 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

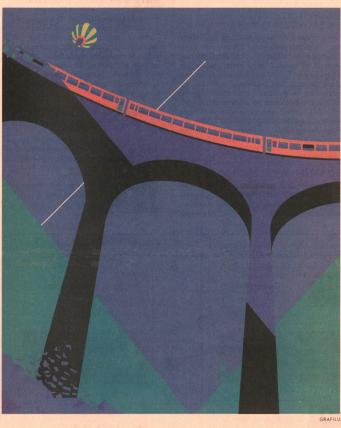
HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

Nr. 41 · 10. Oktober 2013

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



# IST ANDERS

seinem Büro. Erst 15 Minuten später kreuzte er auf. Wie immer unrasiert, ein kariertes Hemd, die Ärmel nach hinten gekrempelt. Auf dem Rundgang sei er gewesen, entschuldigte er sich. Nach dem frühen Tod seines Vaters war er seit einigen Jahren Inhaber der Firma. Als sein persönlicher Coach erlaubte ich mir nachzufragen. Rundgang? Er erklärte sich. Jeden Morgen durch die Bude laufen und alle grüssen. «Ist schliesslich nicht selbstverständlich, dass sie jeden Tag ihr Bestes geben», murmelte er. Sein Kapital, ein buntes Durcheinander osteuropäi-scher Mitarbeiter, wo eine spezifisch politische Gesinnung den Mahnfinger gefährlich hochhalten würde.

Stunden später. Fredi ist der Erste in der ge-meinsamen Kantine. Der Koch sei der teuerste im Team, bemerkte er einmal scherzhaft in einem Gespräch, denn in der Qualität des Essens, dem Benzin seiner Belegschaft, wie er es nannte, sei er kompromisslos.

Sein Handwerksbetrieb gehört zu den Marktführern in der Schweiz. Qualität ist meine Form von Dienstleistung, da mache ich keine Kompromisse. Dies erlebt jeder Mitarbeiter bereits vom ersten Tag an. «Der eine braucht einen Tritt in den Hintern, damit er sich bewegt, mit dem anderen musst du halt fünf Minuten reden», bringt er seine Führungsphilosophie auf den Punkt und ergänzt: «Aber die Kunst ist es, beides zu können und vor allem, den einen nicht mit dem anderen zu verwechseln», fügt er mit einem spitzbübischen Lachen bei. Er ist ein komischer Kauz, ohne Zweifel. Ich glaube nicht, dass er je ein Führungsseminar oder eine Motivationsveranstaltung besucht hat.

Eine rechteckige Geschenkbox liegt auf seinem Schreibtisch. «Der Samir», so erklärt er

ein kleiner Bagger drin, damit kann er schon mal üben.» Fredi kennt nicht nur seine Mitarbeiter, er weiss auch über die familiären Verhältnisse, er leiht bei finanziellen Engpässen schon mal zinslos Geld aus oder stellt bei einem Umzug den Lieferwagen zur Verfügung. Fredi ist anders. Im Sommer wird monatlich mit Mitarbeitern und deren Familien grilliert, man sei immer vollzählig, jammerte er scherzhaft und rieb dabei mit vorgehaltener Hand Daumen und Zeigefinger.

Bei einem meiner letzten Besuche wurde es auf einmal laut. Fredi fluchte mit dem Vorarbeiter und zerknüllte den Bauplan. «Falsch, Herrgott Sakrament, du musst die Berechnungen aus der

zweiten Tabelle einfügen.» Wenige Minuten später tranken die beiden im Flur Kaffee, Verwirrend, doch Fredi hat seine eigene Philosophie. «Wenn ich austicke, dann wegen der Arbeit und nicht wegen des Menschen, das wissen die ganz genau, und solange sie so kreativ sind, immer andere Fehler zu machen, ziehe ich ihnen auch das Fell nicht über die Ohren.» Fredi ist anders, schade, hatte sein Vater kein Hotel



Geschäftsführer Marthaler-Partner GmbH www.marthaler-partner.ch

AGENDA

«Erfolg steigt nur zu Kopf, wenn dort der erforderliche Hohlraum vorhanden ist»

Heinz Erhardt

#### 31. OKTOBER

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wäßi Ausbildungszentrum, in Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

#### 4. NOVEMBER

vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Fachschule Richemont, www.hotelgastrounion.ch

## 6. NOVEMBER

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

### 20./21. NOVEMBER

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I, von hotelleriesuisse, Hotel Freienhof, in Thun www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 26. NOVEMBER

Expertenforum Input 3/2013 «Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igeho, in Basel www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

## 27. NOVEMBER

von hotelleriesuisse Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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

htr hotel revue

#### ..... 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.

# Türen und Tore (Teil 3) Gefährdung: Kopfverletzungen durch unbeabsichtigtes Hineinlaufen

Mögliche Sicherung: Glastüren deutlich markieren

#### Oberlichter Gefährdung: Absturz von Personen infolge Durchbruchs

Mögliche Sicherung: Durchbruchsichere Materialien verwenden oder Oberlichter (Geländer oder Gitter) sichern (Nachweis für Durchbruchsicherheit verlangen)

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

## BRANCHE UNTERSTÜTZT WEITERBILDUNGEN

Wer im Beruf weiterkommen will, muss sich ständig weiterbilden. Davon profitiert auch der Betrieb. Deshalb hat das Gastgewerbe entschieden, diverse Lehrgänge zu unterstützen.

on einer Weiterbildung profitieren sowohl der Betrieb als auch der Mitarbeitende. Deshalb haben Branchenverbände entschieden, Weiterbildungen zu unterstützen. So haben laut Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) alle Mitarbeitenden drei Tage im Jahr für Weiterbildungen zugute. Solche kurzen Kurse bieten alle Branchenverbände an (siehe auch Agenda). Früher musste man für die Berufsprüfung rund 10.000 Franken ausgeben. Mit dem L-GAV 2010 wurde dies neu geregelt.

#### FOLGENDE LEHRGÄNGE WERDEN UNTERSTÜTZT

- Progresso (für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die keine Ausbildung haben)
- Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest EBA (z. B. Küchenangestellte/-r EBA)
- EBA (z. B. Küchenangestellte/-r EBA)

  Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ
  (z. B. Restaurationsfachfrau/-mann F.
- (z. B. Restaurationsfachfrau/-mann EFZ)

   Berufsbegleitende Abschlüsse einer eidg,
  Berufsmaturität (nach Abschluss der
  dreijährigen Berufslehre EFZ)
- Eidg. Berufsprüfungen (z. B. Gastronomieköchin/-koch oder Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA
- Eidg. höhere Fachprüfungen (z. B. dipl. Küchenchef/-in)

#### WER WIRD UNTERSTÜTZT?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, deren Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskosten des L-GAV. Es ist deshalb nicht möglich, auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu unterstützen, deren Arbeitsverhältnis nicht dem L-GAV untersteht.

## WIE SIEHT DIE UNTERSTÜTZUNG AUS?

Die Kosten für die Ausbildung (Schulkosten, Administrativkosten, Kosten für Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren) werden weitgehend aus Vollzugskostenbeiträgen an den L-GAV und kantonalen Subventionen bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung in der Regel eine Einschreibegebühr in der Höhe von 20 Prozent der Kosten. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibegebühr zurückerstattet. Zudem wird dem Betrieb der grösste Teil der Lohnkosten ersetzt.

#### WO KANN MAN SICH ANMELDEN?

Die Gesuche sind bei der Hotel & Gastro formation in Weggis einzureichen. Dort, unter der Homepage www.hotelgastro.ch, gibt es weitere Informationen. Mario Gsell

FUO>

BUCHTIPP .....

#### NERVOSITÄT ÜBERWINDEN UND ALS KRAFTQUELLE NUTZEN

Wo immer wir reden oder auftreten, haben wir Lampenfieber – und das ist gut so. Denn im richtigen Mass sorgt es für die notwendige Konzentration. Ziel ist es daher nicht, Lampenfieber zu vermeiden, sondern es in den Griff zu bekommen – mit unterschiedlichen Techniken, die man je nach Persönlichkeit ausprobieren kann. Wer weiss, wie hoch sein persönlicher «Lampenfieberfaktor» ist, kann ihn als Potenzial nutzen, um zukünftig sicher und überzeugend aufzutreten. Beruflich am Ball bleiben, sich rasch infor-

meren und Wissen gezielt aneignen – das klappt mit der Reihe «Pocket Business». Das kleine Büchlein hat es in sich: randvoll mit einer Vielzahl von Übungen, die geradezu Lust auf die nächste Lampenfiebersituation machen, um sie alle ausprobieren zu können. Besonders gefällt, dass Bert Udo Koch Übungen für die verschiedenen Veranlagungen anbietet: Es gibt visuelle, auditive und kinästhetische dazu mentale Techniken und hilfreiche Sprechund Atemübungen aus der Trickkiste der Schauspielkunst.

Lampenfieber
Nervostät überwinden und
als Kraftquelle nutzen

«Pocket Business – Training Lampenfieber»



Bibliographisches Institut, Mannheim von Bert Udo Koch ISBN 978-3-411-86388-9 CHF 13.90

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**

GASTR® SUISSE



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen, Berufsbegleitend. Gastro-Unternehmerseminar mit eidg, Diplom

unternehmerisch denken unternehmerisch entscheiden unternehmerisch handeln unternehmerisch handeln Nüchste Sonreiner 13. Jeruar 2014 in Sein und 20. Jeruar 2014 in Zudett, Judit sinneident L-GAV-Ausbindungsunterstützung von CHF 5000.-Weitere Informationen Geste Unternihmensunbildung Geste Unternihmensunbildung Bei Anderdenberg dit (Schot) Gastelle Bei Anderdenberg dit (Schot) Gastelle Bei Anderdenberg dit (Schot) Bei Schot (Schot) Bei Anderdenberg dit (Schot) Bei Schot (Schot) Bei Anderdenberg dit (Schot) Bei Schot (Schot) Schot GASTR® SUISSE

QUALITY
Our Passion

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäffkon SZ
23.-24. September 2013, Winterthur.
31. November 2013, Chur
Weitere Informationen
GastroSusse
Blumenfeldstrasses 20. 8046 Zünch
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisso.ch



Das Intensiv-seminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdacken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berutsbegleistend
Start Frahlings Montag, 10. Mürz 2014
Start Herbatt Denstag, 23. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20. 8045 Zürich
Tet. 0849 377 111. www.gastrosuisse ch

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

#### Erstklasshotel in Zürich-City

ldealbesetzung für dieses mittelgrosse Unternehmen: Hands-on-Hotel Manager Typ Gastgeber. Restaurant, Bar, Meeting-Facilities, attraktive Komfortzimmer, Suiten und vieles mehr sind infrastrukturell auf hohem Niveau. Verkaufsflari, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Diszpilnen der Stadthotellerie sind ut Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Hauptaugenmerk: Optimierung der Auslastung und des RevPAR.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und ge-lungener Kombination aus «Relax». Et Business-Ambientes bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere Hoteliers «Rotteliers», die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstuffen, durch Aussträhug überzeugen und dank geschickter Positionierung des Hauses am Markt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele

#### Hotel Manager w/m

für ein ausgezeichnetes Business-Hotel an Top-Lage!

Überzeugender Auftritt und spürbares Engagement sind Ihr Markenzeichen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-hotellerie gesammelt. Mit solidem Alfrounder-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verseishen sich als Team-player. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmergeist.

Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den Blick fürs Detail und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotel-lerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind eberfalls willkommen. – Eintrit ab sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie! Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tell. 441 44 802 120
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

#### **Erstklasshotel in Premium Resort Destination**

Idealprofil für diesen exklusiven Betrieb mit über 100 Zimmern und Suiten: Organisationsstarke Hospitality-Profis, die es verstehen, sich lokal gut zu vernetzen und als Gastgeberln zu überzeugen. Verkaufsflair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind gute Vorausset-zungen für diese spannende Aufgabe. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR stehen auf Ihrer Priori-tätenliste zuoberst.

tateniste zuouerst.
Mit souverämen Aufritt, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie,
Sport- Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Vorgaben. Als unternehmerisch denkende, jüngere Persönlichkeit sehen Sie eine echt herausfordernde Aufgabe als Steigbügel zum Erfolg. Dazu bieten wir Ihnen als Hotelière/Hotelier die entsprechende Plattform.

#### General Manager w/m für ein beeindruckendes Resorthotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvereinbarung und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der CH-Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Ausbildung und betriebswirt-schaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, hohe Servieckereitschaft und Authentzität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben, setzen wir voraus.

Zusätzliche Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie ist von Vorteil. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertrau-lichen Gespräch! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie! Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tell · 41 · 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen ab dem 1. November 2013 oder nach Vereinbarung

## Rezeptionistin

mit Hotelerfahrung in Jahresstelle 60 - 100% Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift.

Falls Sie gerne in einem kleinen arbeiten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Aprut

Hotel Jägerhof Zermatt AG, 3920 Zermatt, Herr Sämi Pe Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@zermatt.ch • jaegerhof

Für unser modernes \*\*\*Ferien- und Sport-Hotel TOGGENBURG in Wildhaus suchen 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,

Sie haben eine Hotel-Kastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein langfristiges & selbständiges Jahresengage-ment. Natürlich erfreuen Sie sich an einer attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Süd-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 Im Tobel, CH- 9658 Wildhaus

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige \*\*\*\* Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basel Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Unser Co-Direktor Markus Wenger nimmt eine neue berufliche Herausforderung an. Im Rahmen dieser Veränderung suchen wir zur Ergänzung unseres Führungsteams per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung einen

Sie sind ein begeisterter, herzlicher Gastgeber und haben bereits Erfahrung in der Leitung von Gastronomiebetrieben. Sie sind gelemter Koch oder SEFA und haben die Hotelfachschule oder das Betriebsielter-seminar G2 erfolgreich abgeschlossen. Als frontorientieter und engeglerte Persönlichkeit führen Sie 25 Mitarbeiter. Sie übernehmen die Stellwerterbung der Direktorin in deren Abwesenheit. Sie sind mindestens 30 Jahre alt und haben Führungserfahrung. Von der Teamuzsammen-setzung her beworzugen wir männliche Kandidaten. Geleierweis sind Sie bereits mit der Basler Fasnacht vertraut, denn da geht bei uns die Post so richtir als.

ssiert? Dann erwarten wir geme Ihre schriftlichen Bewerbungs-

Leiter Gastronomie/Vizedirektor

Wir bieten ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Esther Brühwiler, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel Tel: +41 61 264 68 00, esther.bruehwiler@hotel-basel.ch

ww.hotel-basel.ch

hotel

bosel



PROFIL

Wellnesshotel Golf Panorama sucht:

- Restaurationsfachfrau/-mann
- Commis de Cuisine/Chef de Partie

AUFGABENBEREICH

Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestaurant LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchs-volle Gäste aus dem Wellness- und Businesssegment.

ANFORDERUNGEN Restaurationsfachfrau/-mann: Gastgeber/in sein ist Ihre Leidenschaft. Sie haben eine Restaurationsfachlehre erfolgreich absolviert.

ANFORDERUNGEN Commis de Cuisine/Chef de Partie: Kochen ist Ihre Leidenschaft. Sie haben eine Kochlehre erfolgreich absolviert.

EINTRITT: Ab sofort oder nach Vereinbarung KONTAKT: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter

Wellnesshotel Golfpanorama AG 8564 Lipperswil +41 52 208 08 08



BANK FOR INTERNATIONAL SETTLEMENTS

# MANUEL STATE

#### **Senior Events Officer**

The Bank

To find out more about this opportunity and to submit your CV (in English), please visit www.bis.org/careers

Deadline for 20 October 2013 The BIS seeks a Senior Events Officer to join our Meeting Services unit. You will plan and execute meetings and events, while also providing meeting support to the wider events team.

We would like to meet candidates with with at least five years' experience in hospitality services, hotel management or conference management, preferably gained in a multicultural environment. You will have a college diploma or vocational training in business, marketing, hospitality services or a related field. You should be fluent in English and German and have in-depth knowledge of the Basel area.

We offer competitive conditions of employment and the chance to work in an international environment alongside colleagues from more than 50 countries.

Supporting global monetary and financial stability



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle nach Vereinbarung eine/n

#### HEAD CASHIER (HOTEL)/ KAUFM. MITARBEITER/ÍN BUCHHALTUNG

der/die für folgende Aufgaben verantwortlich ist:

- Führen und Verwalten der Hotelhauptkasse, tägliches Abrechnen mit den Hotel-Réceptionisten sowie Abrechnung mit der zentralen Buchhaltung
   Zusammenstellung der Umsätze für die Übernahme in die Buchhaltung
   Erstellen von Reservierungsvorschauen
   Endkontrolle der Veranstaltungs-Rechnungen
   Führen der Debitorenkonti sowie des Mahnwesens
   monatliche Erstellung der Kurtaxen-Abrechnung
   Erstellen von Statistiken
   Kreditoren und Debitorenbuchhaltung

- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung allgemeine Büro- und Buchhaltungsarbeiten

Für diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe bringen Sie eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder Handelsschule und Hotelréceptionser-fahrung mit. Während mindestens 5 Jahren waren Sie schon in einer ähnlichen Position in den Bereichen

schon in einer ähnlichen Position in den Bereichen Buchhaltung oder Treuhand tätig. Selbständiges Arbeiten sind Sie gewöhnt, ein Flair für Zahlen, sehr gute Computer- sowie Französisch- und Englischkenntnisse haben Sie sich längst angeeignet. Ein hohes Verantwortungsbewusstsein, Diskretion und Belastbarkeit gehören genauso zu Ihren Pluspunkten wie ein sicheres Auftreten und gute Umgangsformen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen

Frau Barbara Lauber

Seiler Hotels Zermatt AG, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt

027 966 87 51, hr@seilerhotels.ch, www.seilerhotels.ch

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 zusammen. 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 abgeschlosseiner Berufsausbildung und bringen aus Ihren früheren Tätigkeiten sowohl Erfahrung aus gepflegten Seminar- und Bankettbetrieben wie auch aus mitt-leren bis gehobenen A-la-carte-Restaurants mit. Umwelt- und kostenorien-tiertes 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







## KREUZBERN

hotel/restaurant/kongress

Für unser Drei-Sterne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, dem Restaurant Bärenhöfli sowie 9 Seminar- und Bankett-räumen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

#### Servicemitarbeiter (m/w)

mit abgeschlossener Berufslehre zur Verstärkung unseres jungen Kongressteams.

Es erwarten Sie abwechslungsreiche und vielseitige Anlässe in einem lebhaften Betrieb. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Kongress- und Bankettservice, die Betreuung unserer Seminargäste sowie das Bereitstellen der Seminarräumlichkeiten

Sie sind eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit, kennen sich aus im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne in einem Team. Sie scheuen sich nicht anzupacken und sind im Optimalfall bereits mit technischen Kongresshilfsmitteln vertraut. Wenn Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren und bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gemacht haben, freuen wir uns darauf, Sie kennenzu-

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

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

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 der Gastronomie.

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung

#### Service-Mitarbeitende mit Barerfahrung (100%)

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/Schwei-zeldutsch. Sie gied grotabilit und erklichte deutsche Deutsch/Schwei-zeldutsch. Sie gied grotabilit und erklichte deutsche Erzen zu Toen und zerdeutsch. Sie sind aufgestellt und motiviert, 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 Julia Zink

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





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

Ab sofort suchen wir

#### Küchenchef m/w

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

# MONTI

sucht für die Saison 2014

#### Köchin/Koch Mitarbeiter/in Circusküche

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich umfasst:
- Kochen für rund 40 Personen im Kü-chenteam in der fahrenden Circusküche

Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung). Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise Hohe Flexibilität und Freude am Circus
- Besitz des Führerscheins (Kat. B) von

Sie sind mit dem Circus Monti auf Tournée, wohnen in einem vom Circus zur Verfü gung gestellten Wohnabteil und essen in der Circusküche.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständiger

Bewerbungsunterlagen.
Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen oder Mail personal@circus-monti.ch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Matthias

Leuppi gerne zur Verfügung: **Tel.** 056 622 11 40 oder **Mail** personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

HIRSLANDEN

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 speziali-sierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung für die Hirslanden Klinik Aarau eine/n

#### ABTEILUNGSLEITER/IN GASTRONOMIE 100%

#### IHRE AUFGABEN

Sie stellen die definierten Verpflegungsformen für Patienten, Restaurationsbetriebe sowie Veranstaltungen nach den vorgegebenen Qualitätsrichtlinien sicher. Sie sind zuständig für die Angebotsplanung, Organisation, Bewirtschaftung und Analyse für die genannten Bereiche in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung Hotellerie und Ernährungsberatung. Zudem sind Sie für die personelle und fachliche Leitung des Führungsbereichs zuständig und sind für die kundenorientierte Leistungserbringung verantwortlich.

#### IHR PROFIL

Für die erfolgreiche Ausübung dieser Schlüsselfunktion bringen Sie die Weiterbildungen zum Gastronomiekoch sowie allenfalls zum Diätkoch und Berufsbildner mit. Sie sind kreativ, innovativ, verfügen über Erfahrung in der Top-Gastronomie (Gault Millau) und waren bereits in einer ähnlichen Position tätig. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden er laubt es Ihnen auch in hektischen Situationen professionell zu agieren. Sie verfügen über eine stilsichere Ausdrucksweise in Deutsch und bringen gute PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, Outlook)

Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung und regelmässige fachliche Weiterbildungen. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet in einem spannenden und lebendigen Umfeld. Gute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien sind bei uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie kennen zu ler-

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Adrian von Känel, Bereichsleiter Hotellerie / Dienste, T +41 62 836 75 40, gerne zur Verfügung

Isabelle Misteli freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Bewerbungsportal

HIRSLANDEN KLINIK AARAU SCHÄNISWEG 5001 AARAU WWW.HIRSLANDEN.CH



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSLANDEN A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY



Auf den 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir infolge Ausweitung unserer Geschäftstätigkeiten für den Bereich Professional Table Top eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum rund um den Zürichsee, Uster sowie des gesamten Glarnerlandes.

Inter Augusten Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der gesamten direkten Gastronomie-Kunden sowie der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau des Angebotes von Servierten, Tischwäsche, Kerzen und Accessoires.

Thre Qualifikation
Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertreibspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort & Schrift) und Englisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office und der Führerausweis sind ein Muss.

#### Unser Angebot

Unser Angebot Sie erwartet der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmenauto usw.) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert?
Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, Gehaltsvorstellung (die letzten zwei Punkte zwingend) und dem möglichen Eintrittstermin bis spätestens 23. Oktober 2013 an:

Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com – peter.nobs@duni.com Wenn Sie die Bewerbung elektronisch senden, beachten Sie bitte, dass die Datenmenge 5 MB nicht überschreiten sollte.

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen bei Table Top und Meal Service!



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbie-ter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angeneh-mer und das tägliche Leben einfa-cher machen. Wir bieten Lösun-gen sund ums Essen und Trinken gen sund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nordeuropa, Asien und der pazifische Raum sowie die USA.
2012 betrug der Nettoumsatz 500 Mio CHF.

Mio CHF.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX ko-tiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mitarbeiter.



Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung einen

## japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Vollzeit/Teilzeit

#### Mitarbeiter/in Service/Bar

Schluckstube, Meienriedweg 2, 2556 Scheuren www.schluckstube-scheuren.ch aessetrinke@schluckstube-scheuren.ch

Wintersaison im 1. Ökohotel der Schweiz

## Service-Mitarbeiter (m/w)

Biohhotel Ucliva CH-7158 Waltensburg/Vuorz www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

längerfristig mit de/it/edv Kentnissen

### Receptionist/in

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



Schwob SA est une entreprise de premier plan dans le domaine des textiles Scriwoo SA est une entreprise de premier pian dans le comaine des textiles hôteliers. Nous avons notre propre tissage à Burgdorf où nous produisons des textiles novateurs et de haute qualité pour l'hôtellerie, la gastronomie et le domaine de la santé. Nous proposons aussi à nos clients un service complet de soin du linge. Nos forces sont l'excellence de la qualité, la proximité avec la clientèle, l'innovation et la compétence du conseil et ceci depuis plus de 140 ans.

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personne déter-minée, compétente et aimant le contact pour le poste de

#### Chef/fe régional/e de vente en Suisse romande

Vos missions: vous êtes responsable d'une partie de notre clientèle fidèle et vos missionis: vous etes responsable d une partie de notre clientere indere et soignez les contacts professionnels importants avec nos clients-clés. Parallèlement, vous nouez de nouvelles relations d'affaires dans l'hôtellerie, la gastronomie mais aussi dans les cliniques et résidences. En tant que chargé/e de clientèle, vous êtes responsable de tout le processus de vente, du premier contact à la conclusion du contrat et vous contribuez à renforcer notre position dominante sur le marché.

Votre position cominante sur le flatorie.

Votre position position de la vente régionale, si possible dans l'hôtellerie ou le domaine de santé. Vous êtes un communicateur et un vendeur hors 
pair et vous avez une personnalité de gagneur, décidée et désireuse de travailler sur un marché exigeant. Dans l'idéal, vous possédez de l'expérience 
en matière de produits design et de beaux textiles, notamment de textiles 
d'intérieur, ou, pour le moins, vous témoignez d'un goût personnel pour ces 
thèmes.

Votre langue maternelle est le français mais vous avez aussi de bonnes con-naissances d'allemand. Orientation client systématique, travail centré sur les résultats, forte motivation personnelle, enthousiasme, engagement ainsi que de bonnes connaissances en informatique complètent votre profil.

Nous offrons: un cadre diversifié, une grande liberté d'action et de décision, des relations clientèle soignées et une équipe motivée. Laissez-vous tenter par une tâche intéressante, variée, passionnante et exigeante dans une mai-son dynamique et de longue tradition!

Vous vous sentez concerné/e? Envoyez un dossier complet de postulation à l'adresse suivante:

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



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

#### STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg

FLUMSER BERG &

Salson- und Jahresst in Gastronomie und Gew Keine Vermittlungsgebü www.flumserberg.ch

# Bauernfamilien in Guinea-Bissau stop den umweltschä

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

# Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

Ein Gemeinschaftsprojekt von

### htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

www.hotelgastrounion.ch htr hotel revue Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

#### Hotellerie \* Gastronomie Verlag

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

Barbara König Philipp Bitzer

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE

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

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

Die Immobilienanzeigen werden auton 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

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie <sup>et</sup> Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG. 6043 Adligenswil/LU

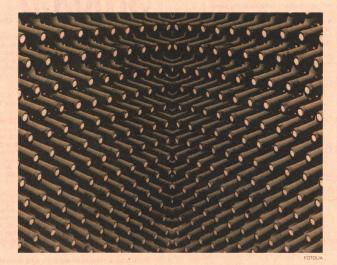
LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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 Verwei 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.

## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# DER WEINKELLER FÜR ÜBERAL

Beim Weintrinken sind die Erwartungen der Gäste heute enorm hoch. Preis, Leistung und Qualität müssen stimmen. Die meisten von ihnen ziehen dann auch Qualität der Quantität vor, und ganz wichtig – eine ideale Trinktemperatur!

Nur wenn die Lagerung optimal verlief und die Serviertemperatur stimmt, können sich die wunderbaren Nuancen der Weine im Glas voll entfalten. Ein Weinklimaschrank wird genau diesen Anforderungen gerecht, denn er bietet klimatische Bedingungen wie in einem Naturkeller: konstante Temperatur, optimale Luftfeuchtigkeit, vorbildliche Wärmeisolierung, kontinuierli-che Belüftung, hervorragende Vibrationsdämmung, abgestufte Lagerkapazitäten und UV-Schutz bei Glastüren. Je nach Bedarf kann ein Weinklimaschrank also kühlen, heizen und befeuchten. Im Gegensatz zu einem Weinkühlschrank, der nur kühlt. Somit ist es nur für Weinklimaschränke möglich, auch bei Umgebungstemperaturen von 0 bis 35 °C die Temperatur im Schrank zu gewährleisten. Bei allen Mehrzonenmodellen liegt der Einsatzbereich bei 12 bis 35 °C. Weinklimaschränke haben

also dank überragender Technologie weitere Vorteile, die über das Lagern von Weinen hinausgehen. Je nach Bedarf kann der 1-Temperaturzonen-Weinklimaschrank (Temperatur einstellbar 5 bis 20 °C) somit zur Langzeitlagerung, zur kurzfristigen Aufbewahrung oder als Tageskeller zum Servieren von Rot- oder Weisswein genutzt werden. Der 2-Temperaturzonen-Weinkli maschrank (einstellbar oben 12 bis 20 °C und unten 5 bis 12 °C) ist dafür gedacht, dass Rot- und Weissweine im gleichen Schrank bei der gewünschten Serviertemperatur aufbewahrt werden können. Der Mehrzonen-Weinklimaschrank (einstellbar 7 bis  $21\,^{\circ}\mathrm{C})$  bietet bis zu zehn Temperaturzonen und erlaubt so, unterschiedlichste Weine in der bevorzugten Temperatur serten. vierbereit zu halten. In der Gastronomie gilt zudem ein weiteres wichtiges Kriterium: Er muss praktisch und robust und doch formschön sein! Nicht nur die Weinklimaschränke «Professional» werden diesem Anspruch gerecht, sondern auch die da zupassenden Weinregale. So garantieren zum Beispiel die Auszugregale auf Kugellager einen reibungslosen Service. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten; egal welche Flaschengrösse und

form, ob liegend oder stehend, bevorzugt wird. Auch Spezialanfertigungen sind möglich. Lager- und Servicelösungen für Wein sind schon ab zwölf bis 500 Flaschen erhältlich. Die neuste In-novation ist eine energiesparende Produktlinie, die einen neuen Ansatz für Weinklimaschränke darstellt. Bei hundertprozenti-ger Leistung verbrauchen diese Geräte bis zu 55 Prozent weniger Energie, was vor allem für die Restaurants wichtig ist, welche die Weine im Gastraum aufbewahren. Diese repräsentativen Modelle mit aufgesetzter Glasfront sorgen im Temperaturbereich von 5 bis 22 °C für optimale Trinktemperatur und bei Langzeitlagerung der Weine für beste Bedingungen.



Doris Jaeger Klimawatt AG www.klimawatt.ch

#### Hotel-Resort «Schnäppchen»

In Koh Samui in Thailand, Nähe Beach, 35% anzahlen und leicht abzahlen. Laufend gut gebucht; nach 10 Jahren an ne
en Pächter abzugeben. Bekannt aus VOX-TV-Show. Übernahme März 2014.

www.bamboolandsamui.com

#### Gastro-Mietfläche im Zentrum von Bassersdorf!

Auf dem neu gestalteten, multifunktionalen Dorfplatz im Zentrum von Bassersdorf entsteht ein moderner Pavillon, für den sich die Gemeinde eine gastronomische Nutzung mit breit abgestütztem und populärem Konzept wünscht. Ziel ist die aktive Belebung des Platzes.

#### Steckbrief:

- iteckbrief:
  Erstbezug (ab Ende 2014)
  Ca. 220 m² Erdgeschossnutzfläche
  Ca. 85 m² Untergeschossnutzfläche
  Ca. 85 m² Untergeschossnutzfläche
  Ca. 285 m² bespielbare Aussenfläche (davon 210 m² ungedeckt)
  Übergabe im erweiterten Rohbau 2
  Ubergabe im erweiterten Rohbau 2
  Layout eignet sich für eine hybride Nutzung (z. B. Café und Blumenladen,
  Tea-Room mit Bäckerei, Kiosk/Convenience-Store mit Café usw.)
  Gutte visuelle Bezüge zwischen innen und aussen, dank grosser

Die attraktive Lage unmittelbar zwischen den neuen Migros- und Coop-Filialen sowie in Gehdistanz zum Bahnhof bietet über den gesamten Tag ein gutes Kundenpotenzial.

Die Ausschreibungsunterlagen mit allen Details können auf der Website der Gemeinde eingesehen und heruntergeladen werden: www.bassersdorf.ch/gemeindeentwicklung

#### HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen 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

#### LOCARNO

Aus Altersgründen Hotelbetrieb zu übernehmen ab 1. Januar 2014. 200 m vom See, 25 Zimmer, eigene Parkplätze, sehr guter Zustand, langjähriger Pachtvertrag. Gästekartei mit 7800 Adressen, gute Existenz, Inventar Fr. 240 000.—.

Telefon 079 561 31 41

## Gastroconsult @ TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir per sofort oder nach Übereinkunft

## Parkside eat&bar lounge **3600 Thun**

- Neuer, moderner Betrieb mit grosser Terrasse direkt beim Parkhaus Nord in Thun (Eröffnung November 2011)
- Wir suchen einen engagierten, solventen Mieter, welcher den erfolgreich positionierten Betrieb weiterführt.

#### Raumkonzept:

- Restaurant und Café/Bar 114 m² 60 Sitzplätze
  Terrasse 96 Sitzplätze

Das Gross- und Kleininventar (betriebsbereit) im Wert von CHF 450 000.- muss übernommen werden

uchen Sie eine spannende Herausforderung zu fairen ietkonditionen, dann mailen Sie an: monika.zaugg@gastroconsult.ch

Unternehmensberatung | Monika Zaugg Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22 Telefon 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33 Web: www.gastroconsult.ch



Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue