

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 45

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: 02.02.2026

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 45 · 7. November 2013

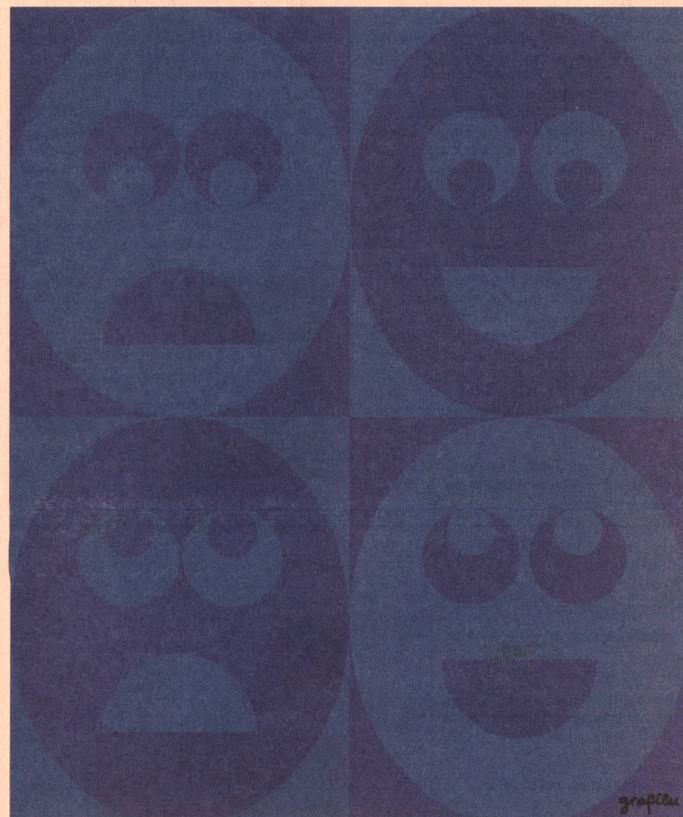
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Ein Hauptgrund, warum fähige Leute nicht vorankommen, ist, dass sie mit ihren Kollegen nicht gut zusammenarbeiten können»

Lee Iacocca, amerikanischer Topmanager

PREISVERGLEICH EINFACH GEMACHT

Benchmarking erlaubt es dem Betrieb, die eigene Stellung im Markt zu ermitteln und diese mit den «Best Practices» zu vergleichen, mit dem Ziel, Chancen und Gefahren zu erkennen und die eigenen Prozesse zu optimieren.

Zentral ist, dass es sich bei Benchmarking nicht um eine punktuelle Analyse, sondern um einen kontinuierlichen mehrstufigen Prozess handelt. Eine Möglichkeit für Benchmarking bietet sich im Bereich der Preisstrategie. In einem ersten Schritt geht es darum, die eigenen Prozesse im Detail zu kennen und die Performance messen zu können. Dies kann anhand standardisierter Kennzahlen erfolgen wie beispielsweise verfügbare Hotelzimmer (Angebotsseite), verkauft Hotelzimmer (Nachfrageseite) sowie Beherbergungsvertrag. In einem zweiten Schritt muss der Hotelier die Prozesse seiner Mitbewerber analysieren. Dazu müssen die Mitbewerber definiert werden. Dies kann anhand unterschiedlicher Kriterien erfolgen: Wer spricht die gleichen Gästegruppen an? Wer ist im gleichen geografischen Markt tätig? Wer bietet ähnliche Dienstleistungen? Der dritte Schritt befasst sich mit dem eigentlichen Vergleich der eigenen Betriebsperformance gegenüber jener der ausgewählten Mitbewerber. Es geht darum, die eigenen Stärken und Schwächen im Vergleich zu den Mitbewerbern zu erkennen und zu vergleichen: Ist meine Auslastung gut? Wie verhalten sich meine Durchschnittspreise verglichen mit denen meiner Mitbewerber? Wie verhält sich mein Wochendengeschäft gegenüber dem Werktagsgeschäft? Nehmen meine

Marktanteile zu? Verfolge ich die richtige Revenue-Strategie? Wie wirken sich meine Sales- und Marketinganstrengungen aus? Im vierten Schritt geht es darum, die erkannten Schwächen zu schliessen. Es müssen Entscheide gefällt werden, die Strategie muss angepasst und die beschlossenen Anpassungen müssen implementiert werden. Mit dem STR Global Benchmark-Tool hat die Hotellerie ein einfaches und effizientes Instrument, das jedem Betrieb die Möglichkeit gibt, sich anonym mit den Mitbewerbern seiner Wahl zu vergleichen. Der Vergleich basiert dabei auf den drei Kennzahlen Auslastung, Zimmerpreis und RevPAR (Ertrag pro verfügbares Zimmer). Um die Auswertungsberichte zu erhalten – anhand derer der Hotelier sehen kann, wie er bezüglich der Kennzahlen zu seinen Mitbewerbern steht –, muss der Hotelier lediglich die Anzahl verkaufter Zimmer sowie den Beherbergungsvertrag monatlich oder täglich (je nach Bedarf) erfassen.

hotelleriesuisse ermöglicht all seinen Mitgliedern die kostenlose Nutzung des STR Global Benchmark-Tool bis Ende 2014. Ein Versuch lohnt sich in jedem Fall! Weitere Informationen und Anmeldung unter www.hotelleriesuisse.ch/benchmark.



Barbara Friedrich
Leiterin Daten & ERFA Gruppen
www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

20./21. NOVEMBER
«Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, in Thun www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23.-27. NOVEMBER
«Bildungs- und Branchen-Parcours für Lernende», von der Hotel & Gastro Union, an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER
«Bildungs- und Branchen-Parcours für Lernende», von der Hotel & Gastro Union, an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER
«Salon Culinaire Mondial», vom Schweizer Kochverband Restauration, an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

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
«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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 noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Laderampe

Gefährdung:

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen, Abstürzen

Mögliche Sicherung:

- Rampen mit rutschhemmenden Belägen versehen, wenn möglich überdachen; sicherer Aufstieg (Treppe oder ortsfeste Leiter), eventuell Rampenheizung
- Sturzkanten ausserhalb des Ladebereichs durch Geländer sichern
- Sturzkanten markieren
- Laderampen müssen ausreichend beleuchtet sein

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

DIE KÖRPERSPRACHE KANN ÜBER JOB ENTSCHEIDEN

Meist senden wir nonverbale (also nicht gesprochene) Signale unbewusst, und sie werden grösstenteils unbewusst wahrgenommen. Um Erfolg beim Vorstellungsgespräch zu haben, ist es wichtig, die Körpersprache zu kennen.

Für Personalverantwortliche ist es wichtig, im Vorstellungsgespräch möglichst viel über Sie zu erfahren, um Sie einschätzen zu können. Die Beobachtung der Körpersprache ist ein wichtiger Bestandteil Ihres Auftritts und Ihrer Selbstdarstellung. Nonverbale Kommunikation setzt sich jedoch immer aus mehreren Signalen zusammen – das Gesamtbild entscheidet über die wirkliche Aussage. Vor der Brust verschränkte Arme bedeuten deshalb nicht zwingend, dass die Person verschlossen ist, können aber zusammen mit anderen Signalen auf eine reservierte Haltung hinweisen. Der Erfolg im Vorstellungsgespräch erfolgt daher aus der Summe der guten Eindrücke!

SIGNALE

Begrüssung: Ihr Händedruck sollte fest sein. Achten Sie darauf, dass Sie Ihrem Gegenüber in die Augen blicken – lächeln empfohlen!

Körperhaltung: Sitzen Sie möglichst aufrecht und entspannt. Sie wirken dynamischer, wenn Sie nicht «im Sessel hängen». Beide Füße sind auf dem Boden und die Hände auf dem Tisch. Zusätzlich kommt eine aufrechte Haltung Ihrer Stimme zugute, da der Brustraum nicht zusammengedrückt wird.

Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zeigen Sie Interesse und Aufmerksamkeit. Sind Sie auf die gestellten Fragen schlecht vorbereitet, wird Ihr Gegenüber dies daran merken, dass Sie oft wegsehen, denn zum Nachdenken schweift der Blick oft ab. Fixieren Sie Ihr Gegenüber

aber nicht wie die Schlange das Kaninchen.

Gestik: Eine natürliche, authentische Gestik wirkt lebhaft und unterstreicht Ihre Aussagen. Bewegen Sie sich selbst.

Zuhören: Zeigen Sie Ihr Interesse, indem Sie aktiv zuhören. Mimische Signale oder auch ab und zu ein Kopfnicken zeigen, dass Sie bei der Sache sind.

Humor: Humor ist eine feine Sache. Mit einem freundlichen Lächeln machen Sie nie etwas falsch, auch nicht, wenn Sie über die Witze des Interviewers ehrlich lachen können.

Zusammenfassung: Setzen Sie sich ordentlich hin, lassen Sie die Hände entspannt an einer Stelle ruhen, schauen Sie Ihrem Gegenüber in die Augen, hören Sie aufmerksam zu, antworten Sie freundlich und mit einem Lächeln.

«So viele Regeln! Da wirke ich ja gar nicht mehr authentisch», sagen Sie sich vielleicht. Aber sie wirken immer irgendwie. Ob Sie diese Wirkung Ihren Reflexen überlassen oder selbst aktiv gestalten, liegt bei Ihnen. Wikipedia schreibt über Authentizität: «Eine als authentisch bezeichnete Person wirkt besonders echt, das heißt, sie vermittelt ein Bild von sich, das beim Betrachter als real, urwüchsig, unverlogen und ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, es kann auch Teil einer gelungenen Inszenierung sein.»

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

BUCHTIPP

NÜTZLICHE TIPPS FÜR ALLTAGSPROBLEME

Darf ein Baumeister seine Offerte in Rechnung stellen? Bis wann hat ein Mitarbeiter das Recht auf ein Zeugnis? Wie hoch darf die Wegentschädigung eines Handwerkers sein? Kann ein Gast den Geschenkgutschein vom vorherigen Wirt beim Nachfolger noch einlösen? Wer haftet, wenn ein Esel einen Wanderer angreift? Diese und viele weitere Rechtsfragen aus dem Alltag beantwortet Doris Slongo. Sie ist bekannt als Rechtsexpertin von Radio (Konsumentensendung Espresso) und Fernsehen (Kassensturz) und beantwortet in diesem Buch die interessantesten Hörer- und Zuschauerfragen kurz, prägnant und auf einfache und verständliche Weise. Für Rechtsinteressierte, die tiefer graben wollen, hat es zu jedem Beispiel Hinweise auf rechtliche Grundlagen. Praktische Tipps und die augenzwinkernden Illustrationen von Peter Hürzeler runden das unterhaltsame Buch ab. Es ist für alle, die auf lockere und doch fundierte Art etwas über unser Recht erfahren möchten.



«99 Rechtsfragen aus dem Alltag»

Verlag Neue Zürcher Zeitung
von Doris Slongo
ISBN
978-3-03823-829-4
CHF 28.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
in drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!

L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

27772-10336

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

Italienisch
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

25238-9624



GASTROSUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterechwendan
14. Oktober 2013, Thalwil
25.–26. November 2013, Lenzerheide

Weitere Informationen:

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 111 www.gastrosuisse.ch

25756-9808

Night-Auditor-Schule

!!! Einmalig in der ganzen Schweiz !!!

Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG

Night Auditor-Schule

Schulungsthemen
PMS-System – Buchhaltung – Sozialkompetenz
Troubleshooting – Sicherheit im Hotel
Konfliktlösung – Erste Hilfe

Anerkannte Zertifizierung

!!! Begrenzte Teilnehmerplätze !!!

SIZU AG, Schatzackerstrasse 62,
8303 Bassersdorf
Tel. 044 60 60 00
www.night-auditor.ch

29750-10581

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.chDas umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie



Retrouvez l'annonce complète sur
www.lausanne-tourisme.ch/emploi

Le Comité de direction recherche pour la direction de Lausanne Tourism

Un/e Directeur/trice

Avec l'appui d'une équipe motivée et compétente, vous aurez pour missions d'animer, superviser, coordonner et contrôler la gestion opérationnelle de l'ensemble des activités conduites dans les cinq services de l'entreprise. Vous entretiendrez et développerez les relations, la collaboration, avec la Ville de Lausanne, de nombreux partenaires et clients tant privés que publics et des organisations touristiques, aux niveaux régional, national et international. Vous saurez animer et motiver une équipe d'une cinquantaine de personnes et favoriser le développement et le maintien d'un bon climat de travail au sein de l'entreprise.

Votre profil

- Formation supérieure dans les domaines du management, du marketing et/ou de la communication;
- expérience probante et réussie de 5 à 8 ans, au sein d'une direction d'entreprise, de préférence dans le secteur du tourisme;
- qualités de stratégie et de conseil combinées à une expérience opérationnelle;
- interlocuteur attentif apte à mener des négociations avec les partenaires et clients de l'entreprise;
- expérience dans la communication, le marketing et les relations avec la clientèle;
- vision et connaissance des nouvelles technologies de l'information;
- maîtrise des langues française, anglaise et allemande.

Entrée en fonction: 1^{er} juillet 2014 ou date à convenir

Adressez votre dossier de candidature à l'adresse e-mail: henry@lausanne-tourisme.ch ou par courrier à l'adresse Lausanne Tourism, Direction des Ressources Humaines, avenue de Rhodanie 2, CP 49, 1000 Lausanne 6

Délai de postulation: 10.12.2013

29751-10582

Pächter gesucht:

Haben Sie einen Unternehmer-Traum, den Sie als «Pächter eines gut positionierten Gastronomiebetriebs verwirklichen möchten; allenfalls verbunden mit einer langfristigen Eigentümer-Vision?

Wir bieten Ihnen die Chance und «verpachten» ab 2014 nach Vereinbarung ein etabliertes Restaurant mit Hotel im Herzen der Zentralschweiz.

Der Gastronomiebetrieb liegt in der touristisch stark frequentierten Region Luzern und ist verkehrstechnisch optimal erschlossen. 220 Sitzplätze im Haus, 110 Terrassenplätze, 20 Hotelzimmer (40 Betten) und ein in der ganzen Region bekannter Spielplatz bieten optimale Möglichkeiten, um Ihre Gastrovation umzusetzen.

Ist das Ihre Perspektive? Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: Roland Luetolf, OPES AG, Hübelistrasse 18, CH-6020 Emmenbrücke, +41 41 289 60 60, roland.luetolf@opes.ch.

29636-10572

Sie sind der Profi.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber, ein Blue Chip der Branche, herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben den Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Food & Beverage Manager w/m für ein Blue Chip der Branche

Für diese spannende Position benötigen Sie mehrere Jahre Erfahrung im F & B-Bereich und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grosserer Luxushotels & fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch! D/E sind ein Must.

Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Das Idealalter liegt bei ca. dreissig bis vierzig Jahren. Der angedachte Eintritt könnte z.B. im Januar 2014 bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Für den Erstkontakt optimal: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

29613-10566

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, Freude am Gastgeber sein und suchen ein langfristiges & selbständiges Jahresengagement. 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 Seenlandschaft der Ostschweiz. Ich freue mich auf Ihre umgehende Bewerbung:

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

29740-10494

Restaurant Des Alpes Interlaken

Sous Chef ab sofort Jobcode hoteljob.ch: J3345

Höheweg 115
3800 Interlaken
info@desalpes-interlaken.ch

29650-10576

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Schiffslounge, Speiserestaurant, Saal, Weinsteube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, sind kundig, wollen sich einbringen und gerne noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und auch auf alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

29741-10577

Klinik Adelheid

Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung
und Nachbehandlung

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

In unserer Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Restauration, 60%

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

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

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

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

Klinik Adelheid AG
Silvia Theiler, Leiterin Personaladministration
Höhenweg 71
6314 Unterägeri
E-Mail: silvia.theiler@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

29752-10583



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/einen Chef de rang für unser Restaurant La Passion (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten).

Anforderungen:

- Abgeschlossene Servicefachlehrer, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit Michelin-Stern-Auszeichnung oder Gault-Millau-Punkten
- Alter zwischen 23 und 30 Jahren
- Gute Weinkenntnis, Beratung der Gäste bei Getränkewahl
- Sehr gute Deutschkenntnisse sind ein Muss. Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Französisch) von Vorteil

Wir bieten:

- Moderner, gut strukturierter Arbeitsplatz in einem der besten Restaurants im Raum Zürich mit einem jungen und ambitionierten Team
 - Verschiedene Rabatte in Partnerhotels und interne Vergünstigungen für unsere Mitarbeiter
 - Kost und Logis möglich
- Romantik Hotel Gasthof Hirschen
Franca Tedesco
Untergasse 28, CH-8193 Egolzwu
www.hirschen-egolzwu.ch
Phone +41 (0)43 411 11 21
tedesco@hirschen-egolzwu.ch

29639-10573

RODELBAHN PRADASCHIER

Die längste der Welt

Die Pradaschier AG sucht für ihr eigenes Bergrestaurant infolge Neuaustrichtung des bisherigen, langjährigen Pächters auf die Wintersaison 2014/15 ein/e

Pächter(in)/Pächterpaar
Bergrestaurant Pradaschier 1740 m ü. M.

Es gibt sie noch, die Bergrestaurants, die mit schlichtem Charme überzeugen. Oberhalb von Churwalden in der Ferienregion Zürchersee steht ein solches, das Bergrestaurant Pradaschier. Es liegt im Skigebiet Pradaschier, das ein beliebter Treffpunkt einer treuen Stammkundschaf ist. Durch das in unmittelbarer Nähe gelegene Freizeitgebot mit Rodelbahn, Seilpark und Kinderspielplatz ist das Bergrestaurant im Sommer stark frequentiert.

Das Restaurant wird als Zwei-Saison-Betrieb geführt und verfügt über 150 bediente Plätze im Restaurant und 60 im «Sädi». Eine Bar mit 15 Plätzen rundet das Angebot an Innenplätzen ab. Die sonnige Terrasse mit 120 Sitzplätzen ermöglicht einen wunderschönen Blick auf das Parpaner Rothorn und das Dorf Churwalden. Die Kücheninfrastruktur und sanitären Anlagen sind in einem guten Zustand.

Wir suchen einen Gastgeber, bei dem sich unsere Gäste zu Hause fühlen und das die folgende Anforderungsprofil erfüllt:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – von Vorteil in der Berggastronomie
- Innovatives, unternehmerisches Denken und Handeln
- Ein hohes Mass an Eigeninitiative, Begeisterungsfähigkeit und Belastbarkeit
- Bereitschaft für eine enge Zusammenarbeit mit dem Bereich Bahnbetrieb

Wir streben eine langjährige Pacht an und überlassen dem Pächter Freiheit in der Angebotsgestaltung.

Lieben Sie die Bergwelt sowie den Kontakt zu einer einheimischen und nationalen Kundschaft? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier bis zum 16. Dezember 2013. Kontakt:

Pradaschier AG
Herr Manfred Fiegli
Mitglied des Verwaltungsrates
7075 Churwalden
Tel.-Nr.: 079 231 25 35
E-Mail: mf@fimea.ch

29484-10546

Gastro Express

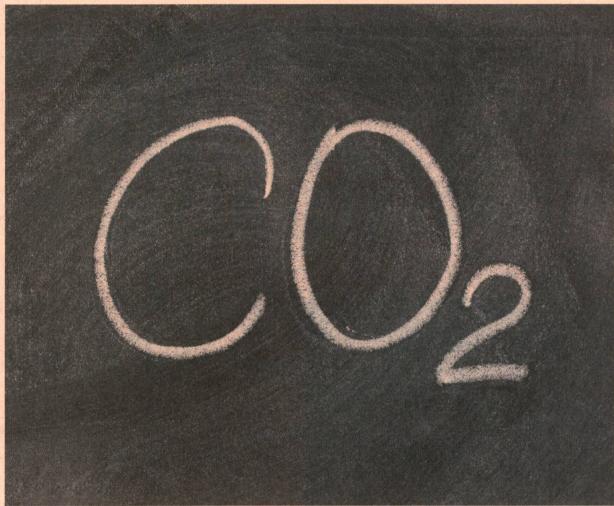
Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

25971-9910

29484-10546

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

VOM KOCH ZUM KLIMAHELDEN



ISTOCK

Wie weit können Sie mit zehn Litern Cappuccino fahren? Mit zehn Litern Cappuccino verursachen wir denselben CO₂-Ausstoß wie durch die Verbrennung der gleichen Menge Benzin bei einer Autofahrt von 100 Kilometern. Vielleicht arbeiten Sie in einer mittelgrossen Firma mit 250 Angestellten. Gehen wir davon aus, dass diese 250 Cappuccino trinken – gut für eine Autofahrt nach Brüssel, und das jeden Tag. Würden Sie und alle Ihre Kollegen auf Espresso umsteigen, wäre hier bereits viel CO₂ gespart. Was wir täglich essen und trinken, welche Entscheidungen wir treffen, hat grosse Auswirkungen auf die Mengen an Ressourcen, die wir verschlingen, und damit auch auf das Klima. Ungefähr 20 Prozent der gesamten Klimagase in der Schweiz entstehen durch unsere Ernährung. Dass wir in der Schweiz sowie in den anderen europäischen Ländern verhältnismässig viel Ressourcen verbrauchen, drängt sich mittlerweile mehr und mehr ins Bewusstsein der Gesellschaft. Das gerade die Ernährung dabei eine grosse Rolle spielt, können Sie selbst nachvollziehen: Jeden Tag treffen sie mindestens zweimal den Entscheid da-

über, was sie essen. Und damit sind sie nicht alleine; zusammen mit Ihnen treffen sieben Milliarden Menschen auf unserer Erdkugel denselben Entscheid. Vom Zürcher Geschnetzelten über Äplermagaronen bis zu Pasta Napoli. Würde die Welt sich ähnlich wie wir entscheiden, bräuchten wir zwei- bis dreimal mehr Wasser und Land. Würden wir unsere Diät aus gesundheitlichen Gründen anpassen, sparen wir bereits viele Treibhausgase und wären glücklicher und gesünder, denn unsere Krankheiten sind zu 43 Prozent ernährungsbedingt. Würden wir gar dreimal pro Woche klimafreundlich essen, bedeutet dies eine Million weniger CO₂ in der Schweiz. Das sind umgerechnet 370.000 Autos weniger im Jahr auf der Strasse und die jährliche Absorptionskapazität von 50 Millionen Bäumen.

Ihre Kreativität ist gefragt!

Wie wir dies gemeinsam erreichen, damit beschäftigt sich Eaternity. Dass es möglich ist, zeigen die ersten Versuche von Köchen und Restaurants. Eaternity hat das Ziel, klimafreundliche Er-

nährung in der Gesellschaft zu etablieren. Mit einer bewussten und genussvollen Wahl von Zutaten können wir die CO₂-Emissionen eines Gerichts um bis zu 60 Prozent reduzieren. So kann jede Person einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Eaternity bietet ein umfassendes CO₂-Management für die Gastronomie und Firmenkunden. Konsumenten-Trendstudien zeigen, dass die Nachfrage nach Transparenz, Nachhaltigkeit und Gesundheit beim Essensangebot steigt. Eaternity ermöglicht den Gastronomen, die CO₂-Transparenz der kompletten Zulieferkette abzubilden und daraus zu jeder Zeit den CO₂-Fussabdruck zu erkennen und zu beobachten.



Manuel Klarmann
Gründer & Produkt-Visionär
Eaternity
www.eaternity.ch

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

PÄCHTER / GASTGEBER FÜR EIN HOTEL / RESTAURANT IN BONSTETTEN / ZH

Für unseren Kunden suchen wir eine/n erfahrene/n Gastgeber/in oder Betreiber/in für ein Hotel mit 23 Zimmern (Baujahr 2009). Zum 3-Sterne Hotelbetrieb gehören ebenfalls ein grosszügiges Restaurant (à la carte) mit Wintergarten und Sommerterrasse, Café / Bar und Seminarzimmern für bis zu 35 Personen.

Die zentrale Lage zwischen den Wirtschaftsmetropolen Zürich und Zug bringt einen ansprechenden Geschäftstourismus mit sich. Die gastronomischen Neuforderungen für das grosse Einzugsgebiet müssen ebenfalls abgedeckt werden. Der Betrieb ist momentan noch geschlossen und kann nach Vereinbarung eröffnet werden. Ein interessanter Betreiber benötigt eine unternehmerische Risikobereitschaft und Eigenkapital für die Übernahme der modernen und sehr gut erhaltenen Einrichtung sowie eines Betriebskapitals.

Für weitere Auskünfte:
Kohl & Partner (Schweiz) AG, Frank Reutlinger,
044 533 50 42, frank.reutlinger@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

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

Wir suchen per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung, eine innovative und kreative

Person oder Ehepaar

für ein total renoviertes Restaurant-Grotto mit angegliedertem Beherbergungsbetrieb.

Restaurant-Grotto/Terrasse zirka 80 Sitzplätze
Neue Küche, das ganze Haus wird zur Zeit neu konziert.

Beherbergungsbetrieb mit 64 Betten in 18 Zimmern und kompletter Infrastruktur.

Ort
In Contra, oberhalb von Tenero, und in unmittelbarer Nähe zu Locarno (zirka 15 Autominuten).

Es besteht die Möglichkeit zur Miete/Pacht oder Kauf (Fr. 4 950 000.–).

Ihr Ansprechpartner

Ruedi Hoffmann
Mail: rehoffmann@balcab.ch
Mobil: 079 215 75 43

29743-10578 29968-10076 29645-10575

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue