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

Band: - (2014)

Heft: 8

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: 23.11.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

Nr. 8 · 20. Februar 2014

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

htr hotel revue

· ZITAT

«Man kann auf seinem Standpunkt stehen, aber man sollte nicht darauf sitzen»

MULTITASKING JCH ODER SEGEN

«Kaum verloren wir das Ziel aus den Augen, verdoppelten wir unsere Anstrengungen»

Multitasking ist im Gastgewerbe eine Selbstverständlichkeit. Das ist es ja gerade, was unsere Branche so attraktiv macht. Gastgeberinnen und Gastgeber sind auch Entertainer, Personalentwicklerinnen, Kochkünstler, In nenarchitektinnen, Bauleiter, Angebotsgestalter, Texterinnen – alles in einer Person oder in einem Gastgeberduo vereint. Gerade von Hoteliers in kleineren Betrieben geht ohne über-durchschnittlichen Einsatz gar nichts: un-ermüdlich, von morgens bis abends, mit viel Leidenschaft und Herzblut.

Die Anforderungen an den Hôtelier und die Hôtelière sind hoch. Mit vielseitiger Begabung und doppelter Anstrengung werden sie ihnen meist gerecht. Die Frage ist: für wie lange und zu welchem Preis? Alles ist machbar, solange die Ge-sundheit und das familiäre Umfeld mitspielen. Regelmässige freie Tage sind – insbesondere in der Saisonhotellerie - während Monaten meist undenkbar. Da läuft der Betrieb nur nach dem Motto «Gring abe u seckle». Dass dabei die Ziele von morgen in den Hintergrund rücken, ist nachvollziehbar - zuerst müssen die Herausforderungen von heute gelöst werden.

Innehalten und Richtung kontrollieren

Dennoch würde es sich aber lohnen, ab und zu Abstand zu nehmen von der Alltagshektik, um sich und den eigenen Betrieb aus einem ande ren Blickwinkel zu betrachten. Sich selbst bei der Arbeit über die Schulter zu schauen, kann zu hilfreichen Erkenntnissen führen: Wohin soll die Reise gehen und was soll unser Wirken bezwecken? Unter Berücksichtigung der Marktbedürfnisse können die eigene Richtung festgelegt und sämtliche betrieblichen Entscheide darauf abgestimmt werden. Dadurch kann der Betriebsalltag mit mehr Ge-

lassenheit angegangen werden. Die Hotellerie braucht zweifelsohne vielseitig begabte, engagierte Hôteliers. Neben dem riesi-gen Einsatz braucht es aber auch Köpfe mit innovativen Ideen, soliden Strategien und guten Lösungen. Es braucht Gastgeber und Gastgeberinnen, die strategisch denken, ihren Betrieb klar ausrichten und neue Akzente setzen. Wenn dafür die Zeit oder das Know-how fehlt, kann eine unvoreingenommene Aussensicht durch externe Partner durchaus Sinn machen. Die eigene Richtung zu kennen, schafft Vertrauen in die Zukunft und vor allem auch neuen Frei-raum im Betriebsalltag.

«Wir können den Wind nicht bestimmen, aber wir können die Segel richtig setzen»



dipl. Hôtelière VDH Partner bei www.gutundgut.ch

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesu-isse, im Hotel Cascada, in Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit» vom Berufsverband Restauration, in Weinfelden www.hotelgastrounion.ch

21. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, im Inselspital, in Bern www.hotelgastrounion.ch

27. MÄRZ «Microsoft Office Kompakt», vom Berufsverband Hotel : Administration : Management, im Richemont Kompetenzzentrum,

AGENDA

www.hotelgastrounion.ch

3. APRIL

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in St. Moritz www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in Lenzerheide www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«KOPAS-Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse. im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse







..... 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.

Kühl- und Tiefkühlräume (2. Teil) Gefährdung:

- · Eingeschlossenwerden, Erfrieren/ Erfrierungen, Unterkühlung
- · Erkältungen/rheumatische Beschwerden

Mögliche Sicherung:

- · Für den Fall eines Stromunterbruchs, eine wirksame Notbeleuchtung und/ oder genügend nachtleuchtende Schilder anbringen
- · Ständige Notbeleuchtung vorsehen
- Zugang zur Alarmauslösetaste
- · Geeignete Schutzkleidung abgeben und schauen, dass sie getragen wird

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

WENN AUS EINEM KONFLIKT MOBBING WIRD

Jeder zehnte Mitarbeitende in der Schweiz wird einmal Mobbingopfer. Wer nichts dagegen tut, wird früher oder später krank. Auch die Vorgesetzten sollten alles unternehmen, um Mobbing im Betrieb zu verhindern.

obbing ist ein Modewort. Es leitet sich aus dem Englischen «to mob» ab und bedeutet, jemanden anzupöbeln, über jemanden herzuziehen. Fachleute sprechen von Mobbing, wenn eine Person von Einzelnen oder einer Gruppe über längere Zeit systematisch und wiederholt schikaniert, belästigt, ausge grenzt, erniedrigt wird.

Man unterscheidet fünf Formen der Schikane: Mitteilung: nicht ausreden lassen, an-schreien, Informationen vorenthalten, falsch

informieren, wie Luft behandeln Soziale Beziehungen: Kontakt verweigern, nicht grüssen, Opfer isolieren, versetzen an einen abgelegenen Arbeitsplatz

Soziales Ansehen: Gerüchte verbreiten, Beleidigungen, öffentliches Blossstellen, abschätzige Bemerkungen über die Person oder ihren Partner/ihre Partnerin machen

Berufliche Qualität: ungerechtfertigte Kritik an der Arbeit, erniedrigende Arbeit zuweisen. Entziehen von wichtigen Aufgaben

Gesundheit, die höchste Stufe des Mobbings Tätlichkeiten gegen das Opfer, Unfälle arrangieren, sexuelle Belästigung

WAS KÖNNEN OPFER TUN?

In erster Linie an den Vorgesetzten wenden. Falls dieser auch involviert ist, an die nächst höhere Instanz. Ein Chef sollte sich unbedingt gegen Mobbing engagieren. Denn früher oder später leidet die Arbeit des Opfers darunter oder es wird krank. Auch die Arbeitsleistung

der Mobbenden sinkt, weil sie Arbeitszeit fürs Mobbing aufwenden. Ist ein Chef damit überfordert, kann er auch einen externen Coach beiziehen. Ändert dies nichts an der Situation, dann muss man sich gut überlegen, ob man nicht eine andere Arbeit suchen will. Natürlich kann man auch klagen. Aber Vorsicht: Der Gang zum Richter will gut überlegt sein. Eine Klage gegen Mobbingtäter ist nur dann erfolgversprechend, wenn klare Beweise vorliegen und sich die Forderung auf einen Gesetzesartikel stützt. Ratsam ist, zu Beweiszwecken Protokolle und Korrespondenz zu sammeln. Auch Tagebuch-notizen können hilfreich sein. Mögliche Klagegründe sind Ehrverletzung, sexuelle Belästigung und einfache Körperverletzung.

Als Körperverletzung gelten übermässig häufige Mobbinghandlungen, die bei den Betrof-fenen Depressionen, Kopfschmerzen, Angst, Schlaflosigkeit oder gar einen Herzinfarkt bewirken können. Juristische Schritte sollten gut überlegt sein, denn bei einem allfälligen Freispruch der Täter werden die Opfer zum zweiten Mal traumatisiert und das kann zu Krankheit führen. Besser ist, sich von einem Anwalt zuerst beraten zu lassen und dem Konflikt, wenn möglich, mit mehr Toleranz zu begegnen. Solange keine Kündigung ausgesprochen ist, hat eine rechtliche Intervention oft den Charakter einer Provokation. Verliert ein Mobbingopfer jedoch die Stelle, ist eine Klage sicher erwägenswert. Mario Gsell

www.mobbingswiss.ch

BUCHTIPP

REICHTUM, MACHT UND LEIDEN EINER MITARBEITERIN

Stefanie Hirsbrunner hat eine Lehre als Hotelfachfrau in einem deutschen Luxushotel absolviert und nachher noch mehrere Jahre in Fünfsternehäusern in Deutschland gearbeitet. Wenn Tausende von Euro für eine Nacht in einem Hotelzimmer bezahlt werden, erlauben sich die Gäste dort laut Hirsbrunner alles, Nicht nur die Verwüstung des Zimmers, sondern auch ein etwas eigenwilliger Umgang mit dem Hotelpersonal gehören offenbar dazu. Stefanie Hirsbrunner hat in den Hotels Unfassbares erlebt: Ob sexuelle Übergriffe oder ekelerregende Hinterlassenschaften, im Namen des «Service» darf sich jeder alles erlauben, sei es der Gast oder der Vorgesetzte. Es gibt nichts, was es nicht gibt. Ein Buch, das den Verlust gesellschaftlicher und moralischer Verantwortung hinter Hotelmauern entlarvt und die Frage aufwirft, wie Moral und Reichtum zusammenhängen. Dürfen sich die Reichen in einem Luxushotel alles erlauben? Was Stefanie Hirsbrunner erlebt hat, ist sicher nicht der Alltag in hiesigen Hotels. Brisant und amüsant zu lesen, ist



«Hotel fünf Sterne»

Gütersloher Verlagshaus von Stefanie

978-3-579-06628-8

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollté) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

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

s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch,publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats 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

ANZEIGENSCHI USS Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG Martin Reznicek (Creative-Direction) Luka Beluhan Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08., Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen

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.



Spannende Herausforderung in einem Bade- und Kurhotel

Das traditionelle Bade- und Kurhotel Bad Ramsach sucht im Zuge einer Nachfol geregelung nach Vereinbarung eine/-n neue/-n

Hoteldirektor/-in

Das Hotel verfügt neben seinen rund 70 Zimmern über eine Bade- und Kuranlage mit eigenem Heilwasser. Es liegt inmitten einer einzigartigen Landschaft und ist von den wichtigsten Agglomerationen der Schweiz aus gut erreichbar. Das Hotel positioniert sich insbesondere im Gesundheits- und Seminartourismus und hat in der Region einen ausgezeichneten Ruf als Ausflugsziel. Es beschäftigt rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ein gutes, eingespieltes Team bilden.

Die neue Geschäftsführung übernimmt einen im Markt aut eingeführten Betrieb. der über viel Entwicklungspotenzial verfügt. Der neue Gastgeber, die neue Gast-geberin soll denn auch mithelfen, den Hotelbetrieb gemeinsam mit dem Verwaltungsrat in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Sie erhalten deshalb unternehmerische Freiheiten und können eigene Ideen einbringen. Für diese spannende Herausforderung wird eine Persönlichkeit gesucht, welche über die folgenden Fachkompetenzen und Eigenschaften verfügt:

- Ausbildung, Führungsweiterbildung und Erfahrung in leitender Funktion in der Gastronomie und insbesondere in der Hotellerie
- Empathische Führungspersönlichkeit Unternehmerisches Denken

- Freude an Natur und Umwelt Offen, gradlinig und kommunikativ
- Durchsetzungsvermögen
- Erfahrung im Wellness und Gesundheitstourismus erwünscht

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto an das mit der Stellenvergabe be-auftragte Beratungsunternehmen Fravi & Fravi AG, Lianne Fravi, Obstgartenstrasse 5, 8910 Affoltern am Albis oder lianne.fravi@fraviundfravi.ch

Nähere Informationen zum Kurhaus finden Sie unter www.bad-ramsach.ch Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion

Die Zukunft eines Hotel-Resorts aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Der Mix aus «starker Marke, erstklassig, smart casual, gemütlich und unkonventionell» verbindet sich zu einem einzigartigen Ambientel Das namhafte Hotel-Resort mit 100 Komfortzimmern und luxuriösen Suiten verfügt über diverse F \(\text{d} \) Boultets, Wellness-Center mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna, und einem nur wenige Schritte entfernten Golfplatz. Standort: Attraktive Lage, sonnendurchflutet inmitten eines für seine Schneesicherheit bekannten Wintersportparadieses. Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam ganzj\(\text{a}hrig im Einsatz. \)

Ergreifen Sie die Chance, sich neben Ihrer «Daily Operation» als Begleiter eines ehrgeizigen Ausbauprojekts zu en gagieren: Eine für 2015 geplante Vergrösserung des Resorts mit frühestem Endausbau auf Winter 2016/17 wird die Betten-Kapazität verdoppeln. Grosszügige Investitionen ermöglichen eine einzigartige Infrastruktur. Ihre aktive Einbidung in die Detailplanung die Übernahme des Pre Opening Managements und die anschliessende Gesamtleitung des neuen Hotel-Resorts sehen Sie als den besonderen Reiz der Aufgabe.

Hotel Operations Manager w/m

als zukünftiger Direktor des neuen Hotel-Resorts & Spa – evtl. Gastgeberpaar

Solides Know-how zu Aspekten wie Front Office, F & B, HR, FITs, TOs, MICE, PCOs und Social-Media-Kanälen bringen Sie mit. Pre-Opening-Erfahrung und Flair für Sales & Marketing ist von Vorteil. Die Rolle als Gastgeberin bzw. als Gastgeber liegt Ihnen besonders am Herzen! Ein Paar/Duo ist ebenfalls vorsteilbar. Mit der CH-Hotellerie sind Sie bestens vertraut. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Chef bzw. als Chefin eines der bemerkenswertesten Hotel-Resorts der alpinen Region.

ans zukuntiger Lene ruw. aus Cheini erines der demerkenswertesten hotel-resorts der alpinen kegion. Geographisch unabhängige, starke Nachwuchskräfte, wie z.B. dynamische Hotel Manager, Vizedirektoren oder erfahrene Resident Manager (w/m), die einen Karriereschritt machen wollen, sind ebenfalls herzlich willkommen. Der Eintritt kann sehnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Oktober 2014. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mails senden oder anrufen. Infoline 044 802 12 00 – Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Derlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tcl. +41 44 802 12 20
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.c



Das Ferienart Resort & Spa in Saas Fee ist eines der innovativsten und nachhaltigsten Fünf-Sterne-Wellness- und -Ferienhotels der Schweiz. Es hat 71 Zimmer, und die vielseitige Gastronomie ist eine Kernkompetenz. Das Konferenz- und Bankettangebot bis zu 420 Personen rundet dieses anspruchs-

Zur Führung dieses international bekannten Unternehmens suchen wir die erfahrene, motivierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Direktor

Sie übernehmen die Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung. Ihre Hauptaufgaben sind Budgeterstellung mit Kennzahlen und Kontrolle, Umsetzung der vereinbarten Strategie und der Zielsetzungen, Personalführung, Vermarktung, Betreuung der Gäste, Zusammenarbeit mit der Tourismusregion und die Weiterentwicklung des Ferienart Resort & Spa. Sie rapportieren direkt dem Verwaltungsrat der Ferienart Walliserhof AG. Ihnen zur Seite stehen ein erfahrenes Führungsteam und je nach Saison bis zu 80 Mitarbeitende.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung sowie einen Leistungsnachweis als erfolgreiche Führungskraft.

Sie haben die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Sie können die Mitarbeitenden begeistern und haben das Flair, dem Gast Freude zu bereiten. Nebst Deutsch als Hauptsprache werden gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet. (Das Inserat richtet sich auch an Paare.)

Machen Sie sich ein Bild → www.ferienart.ch

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an

georg.anthamatten@valesia.ch (Georg Anthamatten / VRP – Ferienart Walliserhof AG)

Bar in der Region Chur

Für eine Bar im Raum Chur wird ein/e qualifizierte/r und

Geschäftsführer/in (100%)

per sofort oder nach Vereinbarung gesucht.

Zu den Hauptaufgaben zählen die üblichen Geschäfts-führungsaufgaben wie Führung des Barbetriebes, Per-sonalführung, Marketing der Bar, Einkauf, Vorbereitung der Buchhaltung.

Sie verfügen über qualifizierte Erfahrung in diesem Bereich oder eine Ausbildung im Gastronomiebereich. Weiter ist kaufmännisches Wissen eine Grundvoraus-

Wenn Sie interessiert sind, senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 31024-10891 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Autobahn A13 - San Bernardino Route

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)

www.viamala-raststaette.ch

Jobcode hoteljob.ch: J75865

Viamala Raststätte Thusis

Shift Leader Front Office

Jobcode hoteljob.ch: J72557

Grand Hotel Europe Haldenstrasse 59 6006 Luzern 041 370 00 11 personal@europe-luzern.ch

Switzerland Tourism.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 242 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our office in Tokyo we are looking for an experienced, entrepreneurial and enthusiastic professional as

Market Manager Japan (m/f)

Spread 'a passion for Switzerland' throughout Japan!

In close cooperation with the management team at our headquarters in Zurich, you will take on overall responsibility for the management and operations on the Japan market. This includes the implementation, coordination and the execution of ST's strategic goals and marketing strategy as well as the preparation and implementation of the annual business plan Japan (including budgetary responsibility) in consultation with superiors and partners. You will manage the development and maintenance of the contact network and distribution channels. Furthermore, you will be responsible for the collection of market intelligence and the reporting of ongoing activities and results. You will motivate your team of five employees in the Tokyo office to achieve outstanding performances. Your outgoing personality and autonomous working style and

your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied posi tion demands a high degree of enthusiasm for Switzerland as a holiday destination as well as established knowlegde of the tourism sector in Switzerland. You are a passionate professional and a decisive, integrative and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a solid background in marketing with several years of business experience in a leading marketing position, preferably in the tourism sector. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels. Extensive knowledge of the Japanese and the Swiss markets as well as mentalities and your promptness for location transferability upon company's need are a prerequisite. With relevant

experience in a similar role, you have proved your extensive leadership qualities, your creativeness, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent marketing, sales and negotiation skills and your personality, you will pass on 'your passion for Switzerland'. Your native language is German, French and/or Italian, with excellent command of Japanese and English. As a Swiss citizen with great knowledge of Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in Japan with a qualified, motivated and business oriented team of professionals. Are you motivated for this challenge?

We thank you for applying via www.mercuriurval.ch, reference CH-MULU-004729/262. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide

Board & Executive

Mercuri Urval





Das BEST WESTERN Hotel Grauholz befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen.

Wir suchen per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

CHEF DE RÉCEPTION D/E/F

in unserem modernen 3*-Hotelbetrieb mit 62 Doppelzimmern in unserem modernen 3"-Hotelbetrieb mit 62 Doppelzimmern und 3 Seminarräumen vor den Toren der Stadt Bern. Sie sind die Ansprechperson für unsere internationale Kundschaft und vertreten die Direktion. Sie führen und managen ein erfahrenes Réception- und Night-Team und plaienen dessen Einsätze. Zusätzlich haben Sie ein Flähr für Zahlen und Marketing. Als Führungsperson haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt. Verhandlungsgeschick zeichnet Sie ebenso aus wie selbstständiges, vorausschauendes und zuverlässiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an:

BEST WESTERN Hotel Grauholz Direktion, Rolf Biederman Autobahn A1, 3063 Ittigen

Herr Rolf Biedermann, Direktion BEST WESTERN Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern Tel. 031 915 12 12 / direktion@a1grauholz.ch www.a1grauholz.ch

STIFTUNG ST. JAKOB

Für unsere stark frequentierte Bäckerei-Konditorei-Filiale mit Confiserieprodukten im Viadukt in Zürich suchen wi per April oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Filialleiter/in (100%)

(Öffnungszeiten: Mo-Sa 7.00-20.00 Uhr) (Arbeitsbeginn Frühschicht 5.30 Uhr. Arbeitsschluss Spätschicht 20.30 Uhr)

Sie sind ein Organisationstalent, zuverlässig und eine belastbare Person mit fundierten Verkaufs- und Führungserfahrung im Detailhandel (vorzugsweise Lebensmittel- oder Bäckereibranche, Gastronomie). Ihren Kunden begegnen Sie mit einem gewinnenden Lächeln, unternehmerisches Denken treibt Sie an, und Ihre Mitarbeitenden und die Filiale führen Sie mit Freude und Einfühlungsvermögen. Die deutsche Sprache sowie die gängigen Microsoft-Office-Programme beherrschen Sie einwandfrei.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto an info@st-jakob.ch.

Die Stiftung St. Jakob bietet Menschen mit einer Beeinträchtigung geschützte Arbeitsplätze und Tagesstrukturen (www.st-jakob.ch).

Bei Fragen steht Ihnen Ruth Blindenbacher, Abteilungsleiterin Filialen, unter Tel. 044 295 93 27 gerne zur Verfügung.

Stiftung Behindertenwerk St. Jakob Kanzleistrasse 18, 8004 Zürich

Wanted: Küchenchef/Event-Koch

Für unser Culinea-Kochstudio in historischer Location direkt am Bahnhof Zürich-Oerlikon suchen wir auf Basis freier Mitarbeit einen erfahrenen, engagierten Koch, der Koch-Events und Kurse von A bis Z, mit Charme und Pep selbstständig organisiert und realisiert. In der komplett ausgestatteten Küche erwartet Sie eine spannende Aufgabe. Vermitteln Sie Menschen gern Spass am Kochen, können Anlässe sauber planen und durchführen, sind flexibel und möchten auf selbstständiger Basis Erfolg haben? Dann sind Sie unser neuer Mann bzw. unsere neue Frau am Herd. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Jonas Schönberger Culinea-Kochstudio info@culinea-kochstudio.ch Tel. 044 388 44 68

Rezeptionist/in 100%

Unser 3-Sterne-Hotel liegt inmitten der Bergwelt bei Eiger, Mönch und Jungfrau, zwischen Interlaken und Grindelwald. Eine mit international und Stammgästen gepflegte Restauration.

In unserem Team haben wir eine verantwortungsvolle Stelle neu zu

Wir erwarten Pflichtbewusstsein und Hingabe, und bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit Spass und Herausforderungen.

Nebst der allgemeinen täglichen Arbeit in einem kleinen Team erwartet Sie ein Grossteil Korrespondenz in Deutsch, Englisch und

Wir erwarten Kenntnisse der Hotel-Software Protel oder Fidelic Sie haben mindestens 3 Jahre Erfahrung in ähnlicher Position sowie Administrations- und Reservationsübersicht.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bereitet.

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung z. H. Herr Richard Stöckli

Hotel Alpenblick, Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil Tel. 033 828 35.50, info@hotel-alpenblick.ch, www.hotel-alpenblick.ch



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung interessante Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz verkaufen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig hersten?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und ent-sprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität

Unser Marketingteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Kundenberaterin/Kundenberater

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich Front Office aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung, Betriebswirtschaftlich sind sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Berger (044 711 74 10 oder 079 605 71 61)

www.rebag.ch



wir suchen neue mitarbeiter

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus Hotels und ist Mitglied der Leading Hotels of the World. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten. Werden Sie Teil des Kulm Teams und prägen Sie die spezielle Aura dieses einmaligen Hauses mit.

Für die **Sommersaison 2014** mit Option für Wintersaison 2014/15 sind folgende Stellen zu besetzen:

F&B Manager (m/w)
Event & Kongressmanager (m/w)
Bankett & Eventcoordinator (m/w)
Financial Controller (m/w)
Sachbearbeiter Buchhaltung (m/w)
Réceptionist (m/w), Schwerpunkt Reservation
Chef und Commis de rang (m/w)
Réceptionist (m/w)

Genaue Stellenbeschreibungen unter: www.kulm.com/jobs

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto per Email oder per Post an:

lm Hotel · Personalbüro · Via Veglia 18 · 7500 St. Moritz T +41 81 836 82 09 · hr@kulm.com · www.kulm.com

Neue Herausforderung gesucht?

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetrie-be im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Ganzjahresanstellung

Sous Chef Chef de partie w/m Serviceangestellte w/m

Erwartet werden abgeschlossene Berufslehre in der Schweiz, flexible Einsatzbereitschaft, Deutschkenntnisse, Mobilität durch eigenes Fahrzeug von Vorteil. Geboten werden ein motiviertes Team in einem modernen Restaurant, grosse Abwechslung durch A la carte sowie Exklusiv-Bankettanlässe und Catering.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf eine vollständige Bewerbung, inkl. Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Auskünfte erteilt gerne Peter Schneider, 0628230124. Gasthof zum Schützen AG, Schachenallee 39, 5000 Aarau E-Mail: peter.schneider@gasthofschuetzen.ch





Küchenchef

Gastronomie im Toni Areal Förrlibuckstrasse 109, 8021 Zürich

per 1. Mai 2014

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





Rasten inmitten der Bündner Berge

Bei uns werden Sie bedient! 365 Tage von 6 - 22 Uhr.

viamala

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m) Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.viamala-raststaette.ch. Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG Martin Rohner, 7430 Thusis info@viamala-raststaette.ch

weitere Stellen auf www.viamala-raststaette.ch







Die Siebe Dupf Kellerei AG ist ein führendes Weinfachunter-nehmen in der Nordwestschweiz. Die unabhängige Liestaler Kellerei produziert regionale Weine von anerkannt hoher Qualität. Es werden Weine aus eigenen Reben wie auch für rund 100 Winzer aus 12 Gemeinden der Region gekeltert. Das Sortiment umfasst neben den Eigenproduktionen über 500 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt. Beson-ders stotz sind wir auf die zahlreichen Exklusiv-Vertretungen renommierter Spitzen-Weingüter.

Zur Verstärkung unseres Gastro-Aussendienstes suchen wir

Weinfachmann-/frau

Ihre Aufgaben:

- Planen und Realisieren von Besuchen bei unseren bestehenden und bei neuen Gastrokunden in der Stadt Basel.
- Statot Basel.

 Organisation und Durchführung von Degustationen und Kundenanlässen.

 Mitarbeit an Messen

Ihre Qualifikation

- re Quainikation: Leidenschaft für Wein Sommelier oder gleichwertige Ausbildung Verkaufspersönlichkeit Eigeninitiative, Selbständigkeit und Begeisterungs-

- Gute mündliche und schriftliche Kommunikations-
- fähigkeit Wohnort und «Verwurzelung» in Basel erwünscht
- Muttersprache Schweizerdeutsch
 Idealalter 28 bis 40 Jahre

Unsere Leistungen:

- Attraktives Verkaufs-Sortiment

- Fortschrittliche Entschädigung

- Motiviertes Mitarbeiter-Team

Unser Geschäftsleiter, Herr Nicolas Neuhaus, erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf (Tel. 061 921 13 33 / E-Mail: nicolas.neuhaus@siebe-dupf.ch).

SIEBE DUPF KELLEREI AG asernenstrasse 25, 4410 Liest www.siebe-dupf.ch



NEUERÖFFNUNG

Das umfassend renovierte Restaurant Hotel SEERAUSCH liegt direkt am Vierwaldstättersee an bester Lage. Nebst 45 stilvoll eingerichteten Zimmern umfasst das Gastronomieangebot ein Restaurant mit herrlicher Seeterrasse. Puren Lifestyle bietet die trendige See-Lounge mit Bootsanlegestelle. Für die bevorstehende Neueröffnung haben wir noch folgende Positionen zu besetzen:

Koch

Restaurationsfachfrau /-mann Stellvertretender Restaurationsleiter /-in Mitarbeiter /-in Rückwärtiger Dienst Mitarbeiter /-in Housekeeping

Freude am Beruf und gute Deutschkenntnisse sind die besten Voraussetzungen, um mit unserem jungen Team den SEERAUSCH zum Erfolg zu bringen.

Eintritt März / April oder nach Vereinbarung

Als Gastgeber des Restaurant Hotel SEERAUSCH freue ich mich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Restaurant Hotel SEERAUSCH Urs Berger, Geschäftsführer Buochserstrasse 54, 6375 Beckenried | Luzern +41 (0)41 501 01 31 urs.berger@seerausch.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen wenn sie Freude haben, in einem jungen motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilli-gung B oder C.

Häberli's Schützenhaus Jakob Häberli Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee www.haeberlis.com



Mitarbeiter im «à la carte» Bereich

Engagement in der Bergwelt der Jungfrau Region gesucht.

Sie haben Erfahrung im «å la carte» Gourmet Service und sprechen perfekt Deutsch und sehr gut Englisch? Unser Restaurant «Gourmetstübli» wurde mit 16 Gault-Millau-Punkten, drei Hauben sowie einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Unsere mit über 500 Flaschen umfangreiche Weinkarte wurde 2014 unter den fünf Besten der Schweiz ausgezeichnet. Wir erwarten Schweizer und ausländische Weinkenntnis sowie Erfahrung mit Weinemfehlungen. Weinempfehlungen.

Sie schätzen es, jungen Mitarbeitern im Team Ihr Fachwissen weiterzugeben und verwöhnen unsere Gäste und treuen Stammgäste aus der ganzen Welt in unserer wunderschönen Bergwelt.

Haben Sie Lust auf diese neue Herausforderung?

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung z. H. Herr Richard Stöckli. erne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto

Hotel Alpenblick, Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil Tel. 033 828 35 50, info@hotel-alpenblick.ch, www.hotel-alpenblick.ch

A haan Thai

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik/ jobs@arosakulm.ch

Culm. AROSA

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa Fon +41 (0)81 378 88 07 · Fax -89 jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

Wir suchen ab der kommenden ommersaison 2014 folgende qualifizier Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche und thailändischer Küchenchef/in für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung: - Gault Millau und/oder Michelin Erfahrung in thailändischem Restaurant

SVIZZERA ITALIANA



Via Montarina 1 CH-6900 Lugano Tel. 0041(0)91 966 72 72 Fax 0041(0)91 966 00 17 www.montarina.ch info@montarina.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Februar/März 2014 folgende Stelle an

> FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina Via Montarina 1 CH-6900 Lugano info@montarina.ch

INTERNATIONAL

Wir gehören zu den Top 50 in Deutschland und suchen zur Verstärkung unserer Teams für Sommersaison und in Festanstellung:

Küche

Chef de partie m/w Pâtissier/Konditor m/w Commis de cuisine m/w

Restaurantleiter Schwerpunkt Veranstaltungen m/w Chef de rang m/w commis de rang m/w



Direktion | Romantik Hotel Landschloss Fasanerie Fasanerie 1 | D-66482 Zweibrücken Telefon +49 6332 - 973 0 oder per Email: r.zadra@landschloss-fasanerie.de www.landschloss-fasanerie.de

Belvédère

Wir suchen auf April 2014 eine kompetente

Chef de Rang/Restaurantfachfrau

(m/w)

jung, interessiert, aufgestellt, flexibel, begeisterungsfähig

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Seerestaurant Belvédère, Seestrasse 18a, 6052 Hergiswil, oder vorzugsweise an info@seerestaurant-belvedere.ch Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J75866

Viamala Raststätte Thusis Autobahn A13 - San Bernardino Route www.viamala-raststaette.ch

Bangkok Air Catering Co. Ltd.

Bangkok Air Catering Co. Ltd. ist eine Tochterfirma von Bangkok Airways:

Das sehr erfolgreiche Gastronomieunternehmen mit Restaurants, Event-Party-Service und Qualitäts-Flugküchen in Thailand (Bangkok) und zukünftig in Myan-

Mit einem Mitarbeiterbestand von rund 850 Mitarbeitenden zählt Bangkok Air Catering & Gourmet House zu den gepflegtesten Gastronomieunternehmungen von Thailand.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Musterbetrieb im Bangkok Air Catering in Bangkok (Thailand)

Chef de Partie Tournant Chef de Partie Patisserie und Bäckerei

Ihre Aufgaben:

- Tatkräftige Unterstützung des Küchenteams

- Selbstständiges Arbeiten auf dem eigenen Posten

- Ausbilden der Mitarbeiter mit dem Fachwissen von Europa

Ihr Profil:

— Qualitäts- und Flexibilitätsbewusstsein

— Selbstständige, jüngere und zuverlässige Person mit einer Ausbildung als Koch und Patissier-Bäcker

— Zwei bis drei Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position

— Eventuell Erfahrung in einer Grossküche, Flugküche

— Guter Umgang mit Mitarbeitern und mit unterschiedlichen Stresssituationen

— Englischkenntnisse

Wir bieten:

- Zweijahresvertrag mit sehr guten Bedingungen, gutes Gehalt, Leistungen, Wohnung, 1 Heimflug pro Jahr etc.

- Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität

- Unterstützung bei Weiterbildungen

- Einstieg in ein Unternehmen mit diversen Entwicklungsmöglichkeiten

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail, um weitere Informationen zu erhalten:

knobel@bangkokaircatering.com www.bangkokaircatering.com www.gourmethouse.co.th

Lust auf einen spannenden Sommer in der Wander Region am UNESCO Aletsch Gletscher

Wir – Carmen & Florian – Gastgeber von der Alpenlodge Kühboden auf der Fiescheralp & dem Panorama Restaurant "Cletscherfloh" auf dem Eggishorn, suchen für die kommende Sommersaison, ab Juni 2014 bis Ende Oktober 2014 noch folgende motivierte Mitarbeiter.

Alleinkoch (Sommer)-Sous-Chef (Winter) w/m Service Mitarbeiterin mit Inkasso Erfahrung Service-Houskeeping Allrounder Küchenhilfe & Abwasch Allrounder

Stellenprofil und Detail Informationen unte

http://www.kuehboden-fiescheralp.ch

Alpenlodge Kühboden GmbH | Familie Rickhoff-Florian | Fiescheralp 1 | CH 3984 Fiesch

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



KAMPF DER SYSTEME

Was braucht der Mensch zum Schlafen? Geht man in der Evolution zurück, landet man irgendwann bei einer Schlafmulde, die die Menschen mit Laub oder Fell ausgepolstert hatten. Doch die Menschen wollten nicht nur weich – sprich druckentlastend – liegen, sondern das Streben der Menschheit in Sachen Schlafgeohnheit galt und gilt einer anatomisch gesunden Lagerung der Wirbelsäule. Nur wenn diese, gemäss ihrer natürlichen Form im Liegen entspannen kann, können sich auch die Bandscheiben re generieren - Voraussetzung dafür, dass wir möglichst lange beschwerdefrei stehen, gehen und sitzen können.

Federn versus Schaum

Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts landete dann das Thema bei den Sattlern, die sich darauf verstanden, Sprungfedern zu polstern. Damals noch dreiteilig, hat dieses Grundprinzip bis heute Gültigkeit, gleich ob es Feder-, Bonellfeder-, Taschenfe derkern oder Box-Spring heisst. Und dieses System ist nach wie vor gut, vorausgesetzt, die Anordnung der Federn, deren jeweilige Spannkraft, mögliche Einsinktiefe und Punktelastizität (also dort nachzugeben bzw. zu unterstützen, wo es anatomisch notwendig ist) passt zu dem Menschen, der darauf schlafen soll Denn individuell einstellen kann man solche starren Systeme nicht wirklich und die eine Matratze für alle Menschen gibt es nicht, dafür sind die Menschen zu unterschiedlich in Grösse, Gewicht und Form. Aber die Entwicklung und die technischen Möglichkeiten sind nicht stehengeblieben. Und so sind seit Jahren die Schaummatratzen auf dem Vormarsch. Durch die Zusammensetzung unterschiedlichster Schäume und die notwendige Kombination mit Unterfederungen (z. B. Lattenroste) sind Schlafsysteme entstanden, die ebenfalls dort, wo der Körper es benötigt, unterstützen als auch nachgeben können, die aber in dividuell einstellbar sind. Mit nur einem oder wenigen Handgriffen (oft sogar schon per Knopfdruck) lässt sich solch ein System viel genauer einem Menschen und seinen Bedürfnissen anpas-sen, als federbasierte Systeme. Dies macht Schäume besonders interessant für all jene Anbieter, die mit einem Bett vielen Gästen gerecht werden müssen: Hotels. Ein weiterer Vorteil der Matratzenschäume liegt darin, dass diese leichter zu reinigen sind, einige sind sogar voll waschbar. Ein grosser Pluspunkt, da auch Hygiene im Bett immer wichtiger wird.

Wer die Möglichkeit hat, solange zu suchen, bis er das für ihn passende Bettsystem findet, wird es auch immer finden. Alle anderen entscheiden sich zunehmend für eine schaumbasierte Lösung, was man am Marktanteil von über 70 Prozent ablesen kann. Dies ist zwar nur der Verbrauchermarkt, doch genau dort trifft der Mensch auch seine freie Wahl.



Jens Rosenbaum dipl. Schlafberater SWISSFEELAG

In einem Land, das den Tourismus jetzt kennen lernt, haben Sie die Möglichkeit, ein Hotel zu bauen. Alle Pläne sind bereits vorliegend. Es handelt sich um eine Grössenordnung von 80 Zimmern, mit Wellnessbereich, dazu kommen Tagungsräume, alles liegt unmittelbar am Strand und ist nur 2-stöckig zu bauen.

Das Investitionsvolumen beträgt 8 Millionen Dollar.

Eine Mindestbeteiligung liegt bei 50 000.- US \$.

Es gibt auch die Möglichkeit für einen alleinigen Investor – dann sind Sie der erste Investor im Land!!

Anfragen bitte an: gerdmuchow@t-online.de Tel. 0049 – 170 796 77 81 Fax 0049 – 30 686 75 76

Versiertes, junges und hoch motiviertes Gastgeber-Ehepaar mit Eigenkapital sucht ab Ende 2014 zur Pacht

Hotel/Restaurant oder Restaurant

in gutem baulichem Zustand, an bevorzugter Lage, mit einem Umsatz ab 1,5 Mio. Franken.

Angebote unter Chiffre 31010-10884, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachföliglichung u.a. wur sind seit Nachfolgelösung u.a.m. 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Zu verkaufen

spezielles, heimeliges Hotel in Arosa

3-Stern-Hotel ruhig und sonnig gelegen, mit herrlicher Bergsicht. 18 individuelle Zimmer mit 35 Betten, ausgebaut in hellem Arvenholz, Arvenstube als Gaststube. Skigebiet liegt praktisch vor der Tür. Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

Rufen sie an und erfahren Sie mehr über das Kleinod in Innerarosa.

Immobilien-Treuhand M. Wetzel Maria Wetzel 071 460 01 41 mwetzel@immowetzel.ch

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

htr hotel revue