

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 18

**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:** 11.01.2026

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

# PROFIL

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. 18 · 1. Mai 2014

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

«Mach dich selbst  
glücklich. Dann machst du  
auch andere glücklich»

Ludwig Andreas Feuerbach, Philosoph

## NEWSLETTER-MARKETING

Der Newsletter ist ein wirkungsvolles, preiswertes und in der Hotellerie äußerst beliebtes Online-Marketinginstrument. Um dieses umfassend zu nutzen, benötigen Sie ein stringentes Konzept und marketingrelevante Ziele. Ich empfehle Ihnen ein Vorgehen in fünf Schritten:

### Konzeption: Strategie und Newsletter-Tool bestimmen

Definieren Sie als Erstes, welche Marketingziele Ihr Newsletter-Projekt erfüllen soll und welche Software (beispielsweise MailChimp) sich dazu in der Umsetzung am besten eignet. Dann gilt es, operative Fragen zu klären: Wie oft soll der Newsletter erscheinen? Wer kümmert sich um die Inhalte und den Versand? Brauchen Sie externe Unterstützung durch eine Agentur?

### Gestaltung: Template programmieren

In einem zweiten Schritt gestalten Sie Ihr Template: Ihr Mailing soll ansprechend und gleichzeitig Corporate-Design-konform sein. Eine saubere Programmierarbeit ist wichtig. Sie dauert meist nicht länger als einen Tag.

### Inhalte: Zielgruppengerechte Mailinginhalte erstellen

Achten Sie auf einen abwechslungsreichen Themen-Mix der Ihre Adressaten anspricht und Sie zu einer Handlung – etwa einer Bestellung, einem Download oder einer Reservation – auffordert. Wichtig sind aussagekräftige Bilder und kurze, knackige Texte. Verfügen Sie über unterschiedliche Zielgruppen, etwa Hotel-, Spa- und Restaurantgäste, ist es sinnvoll, diese mit zielgruppenspezifischen Inhalten zu bedienen.

### Versand: Empfängerliste erstellen und Testlauf durchführen

Parallel zu den Inhalten erstellen und importieren Sie die Liste Ihrer Newsletter-Empfänger. Vergrößern Sie keine potenziellen Kunden mit unerwünschten E-Mails. Versenden Sie Ihren Newsletter nur an bestehende Kunden sowie Abonnenten, die sich etwa über Ihre Website (mit einem so genannten Opt-in-Vorfahren) für den Newsletters angemeldet haben. Sind alle Vorbereitungsarbeiten abgeschlossen, legen Sie los: Sie bestätigen die Freigabe «Newsletter an 500 Adressaten versenden». Aber Stop! Senden Sie sich zuvor ein Testmail und stellen Sie sicher, dass sich keine orthografischen oder inhaltlichen Fehler eingeschlichen haben. Wetten, dass ... Sie werden noch eine letzte Änderung vornehmen.

### Erfolgskontrolle: Zielerreichung analysieren

Der Moment der Wahrheit: Sie messen den Erfolg Ihrer Kampagne. Wie viele Personen haben den Newsletter geöffnet? Welche Artikel wurden gelesen? Und wie viele Bookings (beispielsweise Reservationen) konnten Sie erzielen?

Haben Sie Ihre Ziele erreicht? Dann sind Sie bereit für die Planung Ihres nächsten Newsletters.



Mathias Schürmann  
Teilhaber Rocket Werbeagentur  
[www.rocket.ch](http://www.rocket.ch)

## AGENDA

### 5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 6. MAI

«Forum Restauration», vom Berufsverband Restauration, im Widder Hotel, in Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 15. MAI

«Impulstag Höhere Fachprüfung», von Hotel & Gastro formation, in Weggis  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 20. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Adula, in Flims  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 23. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri b. Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

Gesucht: Fischmesser  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



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

[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Für Ihren Erfolg –  
unser  
Beraternetzwerk

**CURAVIVA.CH**

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**GASTROJOB.ch**

Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus

**JETZT  
BUCHEN**

## 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.

## Stapler/Gegengewichtstapler mit Fahrersitz

**Gefährdung:** Umstürzen des Staplers, angefahren, eingeklemmt werden, von herabfallenden Lasten getroffen werden

## Mögliche Sicherung:

- Stapler mit Fahrersitz dürfen nur von ausgebildeten Staplerfahrern bedient werden.
- Eine Liste mit Staplerfahrschulen finden Sie unter [www.suva.ch/stapler](http://www.suva.ch/stapler).
- Im Fahrbereich von Staplern immer Schutzschuhe tragen.

Siehe auch Suva-Checkliste 67021.d

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

## WICHTIGE FRAGEN FÜRS BEWERBUNGSGESPRÄCH

Das Vorstellungsgespräch ist wohl der entscheidendste Teil im Bewerbungsverfahren. Und zwar für den Chef wie den Bewerber. Der Chef muss die richtigen Fragen stellen und der Bewerber die guten Antworten geben.

**F**ür Sie als zukünftigen Chef gilt dasselbe wie für den Stellensuchenden: Sie müssen sich gut auf das Interview vorbereiten. Sie sollten das Dossier genau lesen und sich überlegen, welche Fragen Sie stellen wollen, wo noch Unklarheiten sind und so weiter. Denken Sie daran, dass Sie den Betrieb repräsentieren. Ihr Auftreten ist auch Imagepflege. Als Interviewer sind Sie einer der wichtigsten Erstkontakte für neue Mitarbeiter in Ihrem Unternehmen. Ihr Auftritt, Ihre Begeisterung und Ihre Überzeugung werden dem Bewerber lange in Erinnerung bleiben und mit dazu beitragen, ob er sich für Ihr Unternehmen entscheidet. Zudem wollen Sie herausfinden, ob der Bewerber die richtige Person für Ihren Betrieb ist. Sie sollten stets versuchen, die Eignung des Bewerbers objektiv zu beurteilen, trotzdem ist der erste Eindruck wichtig (wirkt der Bewerber sympathisch, passt er zum Team usw.), zumal sich in Situationen wie dem Bewerbergespräch subjektive Eindrücke niemals vollständig ausschalten lassen. Grundsätzlich haben Bewerbergespräche eine überschaubare Struktur:

- Vorstellung von Betrieb und Ihrer Position
- Begrüßung, Fragen nach der Anreise, Vorstellen der Personen
- Dank für das Interesse am Unternehmen
- Vertraulichkeit betonen
- Infos über Unternehmen und Arbeitsplatz
- Vorstellung des Bewerbers
- Vortrag zur persönlichen Situation, Herkunft, Familie, Wohnort, Lebenslauf etc.
- Vortrag zum beruflichen Werdegang

## Fragen an den Bewerber

- Zu Chronologie, persönlichen Umständen, Details aus dem beruflichen Umfeld, Grund der Veränderungsabsicht, Zukunftsvorstellungen. Lassen Sie den Bewerber möglichst viel von sich erzählen. Stellen Sie dabei offene Fragen und vermeiden Sie geschlossene Fragen (Ja-/Nein-Antworten) oder Suggestivfragen.
- Lassen Sie den Bewerber konkrete Sachverhalte, Situationen, Erlebnisse und Erfahrungen schildern. Geben Sie sich nicht mit allgemeinen Aussagen zufrieden, sondern haken Sie gegebenenfalls nochmals nach. Prüfen Sie das Fachwissen. Anschlussfragen an den Bewerber (zum Beispiel: «Was waren Ihre Gründe in dieser Situation?», «Wie haben Sie sich dabei gefühlt?», «Welche Lektionen haben Sie dabei verfolgt?»).

## Fragen des Bewerbers an die Unternehmung

- Arbeitsumgebung, Mitarbeiter, Führungsstil, Betriebskonzept, Marktanteile, Markteinschätzung und -potenziale, Lohn und Pensionskasse.
- Beenden Sie das Gespräch niemals abrupt innerhalb der ersten halben Stunde, auch wenn Ihre Entscheidung bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt feststehen sollte. Jedes Gespräch sollte einen professionellen und verbindlichen Rahmen erhalten. Geben Sie am Ende des Gespräches keinen Entscheid bekannt, auch wenn er für Sie klar sein sollte. Vereinbaren Sie einen Termin, bis wann Sie sich gegenseitig Bescheid geben.

Mario Gsell

## BUCHTIPP

## THEORIE UND PRAXIS ZUR MITARBEITERFÜHRUNG

Mitarbeiterführung ist eine permanent unterschätzte Daueraufgabe in allen Unternehmen. Schlanke Hierarchien und Strukturebenen, wie sie etwa durch die Arbeit in Teams und Projektgruppen entstehen, führen dazu, dass heute rund 15 Prozent aller Mitarbeiter selbst direkte oder indirekte Personalverantwortung tragen. Bevor einem Mitarbeiter als Gruppen-, Abteilungs- oder Geschäftsleiter Verantwortung übertragen wird, erhält er in der Regel eine solide fachliche Ausbildung. Befragt nach ihrer Qualifikation zum Thema Mitarbeiterführung geben Manager jedoch häufig an, diese in Seminaren und Trainings mit einer Gesamtdauer von einigen Tagen oder bestenfalls Wochen erworben zu haben. Eine solche Ausbildung ist somit oft kaum mehr als ein «Schnupperkurs». Durch eine intelligente Verknüpfung von Theorie und Praxis bietet der Autor ein komplettes Kompendium zum Thema Führung, aber auch ein praktisches Handbuch zum Nachschlagen. Zahlreiche Checklisten und Planungshilfen runden das Fachbuch ab.



«Mitarbeiterführung kompakt»

Midas Verlag von Reinhold Haller

ISBN  
978-3-907100-31-8  
CHF 72.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG



Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelschule hotelleriesuisse der Minerva eine kaufmännische Berufslehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zweijährigem erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität absolviert werden.

## Mehr Praxis. Mehr Perspektiven.

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich  
[www.minervaschulen.ch](http://www.minervaschulen.ch)

- HOTEL-TOURISMUS-  
HANDELSSCHULE
- Diplom Kaufm.
  - Mitarbeitende
  - Hotellerie + Tourismus
  - Eidg. Fähigkeitszeugnis
  - Kauffrau/Kaufmann

**Vorteil**  
**MINERVA**  
Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz  
31972-11081

Zu viele Köche verderben den Brei.  
Einige von ihnen sollten...

**CsBe** ...Informatiker werden!  
**Informatiker EFZ**  
ab 15. August 2014  
In nur 2 Jahren zum zweiten EFZ!  
ICT Ausbildungszentrum Bern - [www.csbe.ch](http://www.csbe.ch)

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelleriesuisse.ch/nds](http://www.hotelleriesuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# Weiterbildungsangebote

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

## It's boarding time!



## Fasten your Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben. Wir, ein junges Team mit 45 Mitarbeitern, begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Service und Ambiente rund um die Ilyushin 14 und entführen diese auf eine kulinarische Reise um die Welt.

Das Runway34 Restaurant umfasst folgende Lokalitäten in den Bereichen Bar, A-la-carte-Restaurant, Bankett, Seminar, Catering und Party's:

Wingwalker Bar bis max. 50 Personen  
Hangar Restaurant bis max. 350 Personen  
Aviator Lounge bis max. 45 Personen  
Smoker's Lounge bis max. 18 Personen

Zur Ergänzung unserer Kadercrew suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Persönlichkeit als

Direktion Front  
Mitglied der Geschäftsführung

Möchten Sie sich verändern? Gemeinsam mit der Kadercrew und unserem modernen und kooperativen Führungsstil den Flugkurs bestimmen. Dann sind Sie bei uns genau richtig! Mit Ihrer herzlichen, positiven Art und hohen Einsatzbereitschaft führen Sie unser Team und repräsentieren das Runway34. Dank Ihrer Erfahrung in einer leitenden Position (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen D (Muttersprache)/E/F und administrativen Fähigkeiten ergänzen Sie die Geschäftsführung optimal und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

## Ihr Aufgabenprofil:

- Präsenz und Mithilfe an der Front (MOD)
- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf am Front Desk und im Service
- Administrative Unterstützung der Bankettkoordination
- Administrative Aufgaben im HR und der Buchhaltung
- Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen und Konzepte

Starten Sie mit uns durch! Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbung:

**RUNWAY RESTAURANTS AG**  
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg  
[www.runway34.ch](http://www.runway34.ch), E-Mail: [info@runway34.ch](mailto:info@runway34.ch)  
Felix Berini und Sonja Rasehorn (Geschäftsführung)  
058 680 34 34

31974-11083

3

# G CHATEAU GÜTSCH

Über einer der schönsten Städte der Schweiz thront eindrucksvoll das ehrwürdige Schlosshotel Château Gütsch, ein traditionsreiches Haus mit insgesamt 27 Zimmern und einem atemberaubenden Ausblick über die Stadt Luzern und den Vierwaldstättersee. Nach jahrelangem Dornröschenschlaf öffnet es nun in neuem Gewand, umfassend renoviert durch einen renommierten Stararchitekten, als 4-Sterne-Superior-Hotel erneut seine Tore. Das Château Gütsch verfügt über ein Restaurant, eine Bar, einen Bankettsaal, Seminarraumlichkeiten und eine Sommerbaranlage.

Wir suchen für unser Hotel junge, motivierte Mitarbeiter, die Gäste wie Kollegen durch eine überdurchschnittliche Leistung zu begeistern wissen und die mit Herzlichkeit und Engagement bei der Arbeit sind. Folgende Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- Chef de Service (m/w)
- Chef de Rang Restaurant (m/w)
- Night Auditor (m/w)
- Receptionist (m/w)
- Portier
- Pâtissier
- Chef de Partie
- Office-Mitarbeiter

## SIE BRINGEN MIT

- ❖ Allgemeine Anforderungen:
  - Aufgeschlossene und teamfähige Persönlichkeit
  - Hohe Belastbarkeit
  - Speditive und selbstständige Arbeitsweise
- ❖ Für den Service:
  - Praktische Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit grosser Flexibilität. Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil
  - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
  - Grundlegende Weinkenntnisse vorhanden
- ❖ Für die Reception:
  - Abgeschlossene Ausbildung als Kauffrau/-mann
  - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, Französisch von Vorteil
- ❖ Für die Küche:
  - Abgeschlossene Ausbildung als Koch
  - Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil

## WIR BIETEN

Eine spannende und herausfordernde Position in einem jungen, dynamischen Team mit grossem Entwicklungspotenzial.

Wenn Sie dabei sein wollen, wenn das Wahrzeichen der Stadt Luzern ein neues Kapitel seiner Geschichte schreibt, senden Sie Ihr Dossier inkl. Lebenslauf und Lichtenbild noch heute per E-Mail an:

Château Gütsch Management AG  
[Gerard.Kuhn@chateau-guetsch.ch](mailto:Gerard.Kuhn@chateau-guetsch.ch)

31989-11095

# HOLIDAY VILLA

POSTHOTEL  
AROSA, SWITZERLAND

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**General Manager m/w**  
für die kommende Sommersaison 2014 noch (m/w)

**Réceptionist**

**Chef de Partie**

sowie für die Wintersaison ab 1. Dezember 2014

**Sous Chef**

**Chef de Partie**

**Chef de Réception**

**Réceptionist**

**Servicemitarbeiter**

- \* ca. 60 Zimmer und Suiten
- \* 3 hauselige Restaurants
- \* Bar und Lounge
- \* romantisches Wellnessbereich

**Anforderungen:**

- \* abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
  - \* Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
  - \* ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise
- Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

**Posthotel Holiday Villa Arosa**

Jakob Fahrni  
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa  
Tel.: +41 81 378 50 00  
Fax: +41 81 377 40 43  
j.fahrni@posthotel-arosa.ch  
[www.posthotel-arosa.ch](http://www.posthotel-arosa.ch)  
[www.posthotelholidayvillarosa.ch](http://www.posthotelholidayvillarosa.ch)

31983-11091

STEINER  
SARNEH  
SCHWEIZ

**WIR ENTWERFEN, PLANEN UND REALISIEREN  
AUSSTELLUNGEN UND ERLEBNISWELTEN FÜR  
MUSEEN, TOURISTISCHE DESTINATIONEN UND  
BRANDLANDS IM IN- UND AUSLAND.**

Wir suchen per 1. Oktober 2014 einen/eine

## Projektleiter/in (100%) Geschäftsfeld Tourismus

### Aufgabenbereich

Ihre Hauptaufgabe ist es, die Bedürfnisse des touristischen Marktes zu erkennen, mit Opinion Leaders in regem Austausch zu stehen, für Steiner Sarnen Schweiz Projekte zu generieren und diese auch federführend zu leiten. Sie definieren Ziele, leiten Projektteams, stellen Qualität und Kosten sicher. Diese faszinierende Arbeit verlangt Weitsicht und Verhandlungsgeschick mit Auftraggebern und Lieferanten.

Lesen Sie das ganze Stellenprofil unter [www.steinersarnen.ch/jobs](http://www.steinersarnen.ch/jobs)

Arbeitsort ist Sarnen, Obwalden. Zuzug in die Region ist erwünscht. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Foto **bis zum 27. Mai 2014** an Karin Aebi, [aebi@steinersarnen.ch](mailto:aebi@steinersarnen.ch).

Steiner Sarnen Schweiz AG  
T +41 41 660 83 30  
Pilatusstrasse 18  
CH-6060 Sarnen  
[www.steinersarnen.ch](http://www.steinersarnen.ch)

32110-11103

# PSYCHIATRIE BASELLAND

Die Psychiatrie Baselland zählt zu den führenden psychiatrischen Institutionen in der Region Basel. Sie bietet ein umfassendes ambulantes, teilstationäres und stationäres Angebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene bis ins hohe Alter. Psychisch und mehrfach behinderte Menschen unterstützt die Psychiatrie Baselland durch Betreuung, Beherbergung und Arbeitsintegration. An mehreren Standorten im Kanton Basel-Landschaft engagieren sich rund 1000 Mitarbeitende.

Für den Bereich Facility Management suchen wir per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine(n)

### Leiterin/Leiter Hotellerie

#### Ihre Aufgaben:

In dieser vielseitigen Funktion führen Sie fachlich und personell die Abteilungen Gastronomie, Hauswirtschaft, Telefonvermittlungszentrale/Klinikempfang sowie Postdienst mit rund 120 MitarbeiterInnen. Durch die Sicherstellung einer angenehmen Umgebung und einem qualitativ hochstehenden Gastronomieangebot bewirken Sie mit Ihrem Team, dass sich PatientInnen, Gäste und Personal in der Psychiatrie Baselland gleichermaßen wohl fühlen. Die Organisation und Durchführung von Anlässen und Banketten sowie die Mitarbeit in interdisziplinären Projekten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

#### Was Sie mitbringen:

Wir sprechen eine unternehmerische handelnde Persönlichkeit mit einer soliden Grundausbildung sowie einer höheren Weiterbildung im Bereich Hotellerie an. Zudem bringen Sie einen erfolgreichen Leistungsbeispiel als Führungskraft mit. Ihr Profil wird durch die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurecht zu finden und durch Ihre hohe Belastbarkeit ergänzt. Sie bringen sowohl das erforderliche Management- und Fachwissen, als auch eine ausgeprägte Sozialkompetenz verbunden mit dem notwendigen Durchsetzungspotenzial mit.

Als kommunikative und gewinnende Persönlichkeit motivieren und führen Sie Ihr Team und leben den Dienstleistungsgedanken. Sie arbeiten zuverlässig, verantwortungsbewusst und selbstständig, verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse und haben Freude an der Planung und Umsetzung von Anlässen jeglicher Art.

#### Was wir bieten:

Zusammen mit einem gut organisierten Team, arbeiten Sie in einem dynamischen Umfeld und wirken massgeblich an der Gestaltung der Psychiatrie Baselland mit. Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche und weitgehend selbstständige Tätigkeit in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Treffen wir Ihre Erwartungen? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Fabian Keller, Leiter Facility Management, Telefon 061 553 60 01.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:  
Psychiatrie Baselland, Personalienst, Bientalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 553 53 53, [www.pbl.ch](http://www.pbl.ch).

31989-11079



VERBUNDEN DIPLOMIERTER  
HOTELIERS RESTAURATEURE SHV / HOTELMANAGER HF-NDS

Der VDH ist die Alumni-Organisation des NDS HF Hotelmanagement (früher Unternehmerseminar der hotelleriesuisse). Die Vereinsziele sind unter anderem die Pflege und Förderung der Kameradschaft, die Förderung beruflicher und persönlicher Qualifikationen und die Förderung der Weiterbildung in Hotellerie und Gastgewerbe. Darüber hinaus hat es sich der Verein zur Aufgabe gemacht, die beruflichen und individuellen Interessen der Mitglieder durch gegenseitige Unterstützung zu wahren und zu fördern.

Der VDH hat annähernd 500 Mitglieder.

Die dem VDH angegliederte Stiftung Hans Schellenberg unterstützt bei Bedarf in Form von Stipendien oder Darlehen Studenten und Studentinnen des NDS HF Hotelmanagement.

Zur Führung der administrativen Geschäfte des Vereins suchen wir eine(n)

#### Geschäftsstellenleiter(in)

ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung.

Ihr Aufgabenschwerpunkte:

- Allgemeine Sekretärsarbeiten und Korrespondenz
- Zuverlässige Adressverwaltung und -pflege
- Debitorien- und Kreditorienverwaltung, Mahnwesen, Inkasso
- Entgegennehmen und Beantworten resp. Weiterleiten von Mitgliederanfragen per Telefon, Post, Fax und E-Mail
- Archivierung der Vereins- und Stiftungsunterlagen
- Betreuung von Website und Social-Media-Plattformen
- Aufbereitung und Versand des Newsletters
- Aufbereitung und Versand des Postmailings
- Administrative Unterstützung des Vorstands bei der Organisation von Anlässen

Sie verfügen über ein stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift und haben ein Flair für die Hotellerie und Gastronomie.

Wir rechnen mit einem Penum von ca. einem Tag pro Woche, vor grossen Anlässen wie zum Beispiel der Mitgliederversammlung ist mit erhöhtem bzw. konzentriertem Aufwand zu rechnen.

Sie interessieren sich für diese spannende Aufgabe? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung an Simone Müller: [simone@vdh.ch](mailto:simone@vdh.ch) oder Simone Müller, Dorf, 9658 Wildhaus.

32013-11099



TIERPARK GOLDAU

Der Natur- und Tierpark Goldau ist die meistbesuchte Freizeit- und grösste Tierpark der Zentralschweiz.

Für unser neues Selbstbedienungs- und Bankettrestaurant „grüne Gans“ suchen wir per 1. September 2014 oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter für unser Team

- Chefkoch oder Küchenchef m/w (100 %) mit Freude am operativen Kochen
- Restaurantleiter m/w (100 %)
- Casserolier / Allrounder (100 %)

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den attraktiven Arbeitszeiten finden Sie unter [www.tierpark.ch](http://www.tierpark.ch) > Besucher-Infos

**Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis am 15. Mai: Natur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Leiterin Gastronomie, Postfach, 6410 Goldau oder [ruth.imhof@tierpark.ch](mailto:ruth.imhof@tierpark.ch)**

32007-11098



Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine Initiative und flexible Persönlichkeit als

#### Servicefachangestellte/n mit Führungsfunktion (100%)

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner und Gäste einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie auf unserer Homepage: <http://www.breitenhof.ch/wcms/ftp/b/breitenhof.ch/uploads/insser-service.pdf>

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:

Zentrum Breitenhof • Frau Andrea Voser • Leitung Hotellerie • Breitenhofstrasse 12 • 8630 Rüti

32112-11104

## Küchenchef/in 100 %

«Arbeit,  
die Spass macht.»

weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Der Catering Services der Migros Ostschweiz ist eines der führenden Cateringunternehmen im Raum Ostschweiz. Wir planen und organisieren Veranstaltungen für renommierte Unternehmen und Organisationen aus Wirtschaft, Politik und Kultur und setzen jedem Event die Krone auf. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Küchenchef/in 100 %, Catering Services Migros

#### Ihr Aufgabengebiet

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie nebst der Führung und Förderung ihres Küchen-teams (4 Festangestellte, 20 Aushilfen) hauptsächlich für die Produktionsplanung und Küchenorganisation verantwortlich. Anhand der Kundenwünsche sowie der Anlassart (Generalversammlungen, Public- und Privatevents, mehrwöchige Filmfestspiele etc.) erstellen Sie bedürfnisgerechte Menüvorschläge, sorgen für eine einwandfreie Menükalkulation und einen optimalen Personaleinsatzplan. Zudem sind Sie verantwortlich für einen optimalen Food & Beverage Einkauf. Durch Ihre mehrjährige Berufserfahrung als Küchenchef/in in diesem Bereich sind Sie in der Lage, mehrere Events gleichzeitig zu steuern. Während der Durchführung der Events überwachen Sie die Produktion, helfen punktuell auch selber aktiv mit und repräsentieren den Catering Services Migros gegenüber den Kunden. Nach den Events stellen Sie eine optimale Nachbearbeitung der Anlässe sicher.

#### Unsere Anforderungen

- Mehrere Jahre Berufserfahrungen in der Hotellerie/Gastronomie oder im Catering Bereich als Küchenchef/in
- Erfahrungen in der Organisation von anspruchsvollen und komplexen Privat- / sowie Firmenevents
- Sehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Grosses Durchsetzungswollen und Bereitschaft zur persönlichen Mitarbeit bei Events
- Gute MS Office-Kenntnisse

#### Wir bieten

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Ausserdem bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz und ein junges, dynamisches Team.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

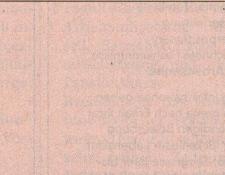
Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Cornelia Willi, HR Beraterin, Telefon 071 493 23 62.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/stellenboerse](http://www.migros.ch/stellenboerse).

Genossenschaft Migros Ostschweiz  
Cornelia Willi, HR Beratung

**MIGROS**

31977-11095



hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

#### Kundenberater/-in

##### Ihr Aufgaben

Kunden kompetent zu beraten und ihnen bedürfnisorientierte Lösungen rund um unsere Medien (Zeitung und Online) anzubieten, ist eine Herausforderung, der Sie sich gerne stellen. Ihr persönlicher Erfolg ist Ihre Motivation und es macht Ihnen Spass, sich täglich neuen Aufgaben zu stellen. Ihre Affinität zu Medien und/oder zur Hotellerie/Gastronomie erleichtert Ihnen den Einstieg in diese spannende Aufgabe.

##### Ihr Profil

Sie bringen eine gute kaufmännische Grundbildung mit ersten Marketing- und Medienkenntnissen mit. Ihr Verkaufsstil konnten Sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Ihre Korrespondenz verfassen Sie selbstständig und korrekt in Deutsch und können sich auch auf Französisch verstehen. Wenn Sie zudem gerne selbstständig arbeiten sowie flexibel und offen auch für neue Produkte und Ideen sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Auf Sie warten gut eingeführte Produkte in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

**Interessiert?** Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.

**htr hotel revue**

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

31991-11093

**GAST  
RATHAUSKELLER**

Wir suchen ab 1. Juni 2014 eine(n) junge(n)

**Restaurationsfachfrau/-mann 100%**

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: [contact@rathauskeller.ch](mailto:contact@rathauskeller.ch), [www.rathauskeller.ch](http://www.rathauskeller.ch).

31348-11079



Kategorie: Unikat

**Kloster Kappel**  
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsoorientierte(n)

**Réceptionist(in) /  
Seminarkoordinator(in) 80%**

**Ihr Aufgabengebiet:** Sie unterstützen das Team der Seminarorganisation und -koordination tatkräftig und springen auch an der Réception ein. Sie sind mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration (inkl. Offertwesen und Rechnungsstellung) des Klosters Kappel.

**Ihr Profil:** Sie sind ausgebildete Réceptionist(in) oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsortientiert und sprachgewandt (Deutsch und Englisch fließend, mündlich und schriftlich), überzeugen durch ein sicheres und zuverückendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 vom Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, zeitweise auch abends und am Wochenende zu arbeiten (Achtung: Abends besteht keine Anbindung an den öffentlichen Verkehr!).

Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann (Leiterin Reservation und Verkauf, Tel. 044 764 88 04) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 15. Mai 2014 an folgende Adresse:  
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

31984-11092

ASPEN in Switzerland sucht:

**Receptionistin inkl. Service**

Jobcode [hoteljob.ch: J80165](http://hoteljob.ch)

Aspen alpin lifestyle hotel Grindelwald  
Aspen 1, 3818 Grindelwald, 033 854 40 00  
[info@hotel-aspen.ch](mailto:info@hotel-aspen.ch), [www.hotel-aspen.ch](http://www.hotel-aspen.ch)

31975-11085

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung 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.

28790-10489

Jahres- oder Saisonstelle direkt am Bodensee

**Réception / Service**

SD Gastro GmbH, Park-Hotel Inseli  
Inselstrasse 6, 8590 Romanshorn  
071 466 88 88, [info@hotelinseli.ch](mailto:info@hotelinseli.ch)

31975-11084

**SUISSE ROMANDE**

*Nous cherchons pour de suite un  
chef de rang qualifié  
cuisinier ou chef de cuisine*

*pour restaurant italien gastro  
à Nyon dans le canton de Vaud.  
Nous offrons un salaire important  
et un logement pour personne  
compétent.*

*Antonio Pagliuca  
Auberge du Château  
Place du Château 8  
1260 Nyon VD  
Téléphone port. 079 401 14 68*

32108-11080



Saison im Sommer und Winter im Unesco-Paradies Aletsch.

Wir suchen für die Sommersaison ab ca. 6. Juni bis ca. 20. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso  
SERVICEPRAKTIKANTIN  
CASSEROLIER – KÜCHENMITARBEITER**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Armin Berchtold-Lampart  
Telefon +41 (0)27 927 22 23, Fax +41 (0)27 927 31 49  
[www.walliser-spycher.ch](http://www.walliser-spycher.ch)  
[E-Mail: mail@walliser-spycher.ch](mailto:E-Mail: mail@walliser-spycher.ch)

31980-11086

**INTERNATIONAL**

Gesucht nach Kananda in Hotel / Restaurant

**Koch-Service-Zimmermädchen**

Mile 462 Alaska Hwy  
Muncho Lake - B.C. CANADA  
[info@northernrockieslodge.com](mailto:info@northernrockieslodge.com)

31981-11089

**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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie " Gastronomie Verlag**

Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

**LEITUNG**

Barbara König

Philipp Bitter

**REDAKTION**

Barbara König

Mario Gsell

Tel. 041 418 24 57

**ADMINISTRATION**

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44

[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto:nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung

der Stellen- und Immobilienanzeigen  
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung  
via Hotellerie " Gastronomie Verlag  
erfolgen sollte) 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**

**PREISE**

**Stellenanzeigen**

**Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

**Kaderubrik 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](http://www.hoteljob.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine  
Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter  
[www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

**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](http://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](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

**ANZEIGENSCHLUSS**

Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**

Martin Reznicek (Creative-Direction)

Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi,

grafili (Illustrationen)

**PRODUKTION**

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie " 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.,  
27.11., 11.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung  
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



KESTONE

# UNERWÜNSCHTE BETTGENOSSEN

Oft bringen Reisende nicht nur schöne und sorgfältig ausgewählte Feriensouvenirs mit, sondern in ihrem Gepäck reisen auch unerwünschte 3,8 bis 5,5 mm grosse blonde Passagiere mit. Die Bettwanze ist zu einem Konsopolit geworden und wer sie einmal hat, wird sie fast nicht mehr los. Die kleinen Blutsauger sind nachtaktiv und werden sowohl von Körperwärme und Schweiß als auch von Karbondioxid, welches beim Ausatmen ausgestossen wird, angelockt. Tagsüber halten sie sich in trockenen Verstecken wie Spalten, Ritzen, aber auch in Matratzen versteckt. Solange Bettwanzen genügend Nahrung finden, bleiben sie im Raum und verbreiten sich nicht von selber. Allerdings werden sie in Taschen und Koffern unbemerkt weitertransportiert.

#### Diagnose Befall

Ein fortgeschrittenes Befall ist durch dunkle, oft schwarze Flecken (Kotspuren) auf der Matratze oder der Bettumrandung (Lattenrost) usw. zu erkennen. Auch kleine Blutflecken auf dem Bettlaken lassen einen Rückschluss auf Bettwanzenbefall zu.

Außerdem sondern Bettwanzen einen unangenehmen, leicht süßlichen Geruch ab. Meistens wird aber der Befall durch Wanzenisse festgestellt. Der Speichel, der die Bettwanze zur Bestäubung der Bissstelle absondert, ruft bei Menschen starken Juckreiz hervor, welcher aber nicht sofort einsetzen muss. Stichstellen liegen dabei oft in einer Reihe oder nahe beieinander und können bei empfindlichen Menschen zu grossflächigen Hautentzündungen führen. Da diese unerwünschten Hotelgäste mit dem Gepäck der regulären Gäste anreisen, ist es unerlässlich, das Hauswirtschaftspersonal entsprechend zu sensibilisieren und zu schulen, damit bei einem möglichen Befall rasch und konsequent gehandelt werden kann.

#### Bekämpfung

Bettwanzenbefall ist schwierig zu bekämpfen. Gute Hygiene, Tiefeinreinigung und der Einsatz von handelsüblichen Insektiziden bringen keinen Erfolg bei der Bekämpfung. Bettwanzen können bis zu 40 Wochen ohne Nahrung auskommen. Sie können

daher nur durch Spezialisten wirksam und langfristig bekämpft werden. Dazu kommen hauptsächlich zwei Möglichkeiten in Frage: Eine Behandlung mit Insektiziden muss mindestens dreimal im Abstand von ca. 10 Tagen durchgeführt werden, da die Eier nicht abgetötet werden. Bei der Wärmebehandlung wird der befallene Raum auf durchschnittlich 58 Grad aufgeheizt, und diese Temperatur muss während mindestens 4 bis 6 Stunden gehalten werden. Die Behandlungsdauer kann aber stark variieren, dies in Abhängigkeit zum zu behandelnden Objekt. Mit dieser Methode werden alle Entwicklungsstadien der Bettwanze abgetötet.



Pascal Messner  
Verkaufsleiter/Mitglied der Geschäftsleitung  
Rentokil Schweiz AG  
www.rentokil.ch

#### 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 Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10076

#### Panorama-Hotel-Restaurant Hulftegg

ZH/SG/TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze – 200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen

Weitere Auskünfte unter Telefon 055 533 04 50  
www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil

31943-11076

#### Am Fusse der Bergbahnen Klosters/Davos

#### Hotel-Restaurant Old Jnn

in 7247 Saas i. P., 12 Zimmer, 2½-Zimmer-Wohnung, 68 Sitzplätze (Restaurant/Terrasse).

VERKAUF: Flury Treuhand, 081 300 30 40  
info@flury-treuhand.ch

31982-11080

#### A vendre : Château Hôtel de caractère

Couple suisse prend sa retraite et vend son établissement de charme, situé dans le sud-ouest authentique de la France. Bastide en pierres blanches avec une architecture rare, le site idéal pour un couple de professionnels qui souhaiterait s'installer dans une des plus belles régions de France.

2000 m<sup>2</sup> bâti, 4 ha de terrain, piscine, 22 chambres, 4 chambres pour le personnel et 4 appartements.

Prix de vente pour l'ensemble (mur et fonds) : 1 950 000 €

Pour plus d'informations et dossier complet : chateauhotel.charme@almandra.com

31979-11087

# Kann man innere Leere mit Konsum füllen?

Bewusst leben macht glücklich: [wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)



SPRING CIVIL VOICES