

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 36

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: 15.01.2026

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 36 · 4. September 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



GRAFILU

ALLE BRAUCHEN VORBILDER

Alle sind wir Vorbilder – und alle brauchen wir selber Vorbilder. Wo immer wir uns engagieren, dienen wir anderen als Massstab. Gleichzeitig orientieren wir uns permanent an anderen. Für Frauen sind positive weibliche Vorbilder – gerade in Führungspositionen – deshalb besonders bedeutsam.

Ich weiss nur noch zu gut, wie uns ein Kantonschullehrer beibrachte, dass wir nicht für ihn, sondern fürs Leben lernen. «Non scholae, sed vitae discimus». Klemmt euch hinter die Bücher, mehret euer Allgemeinwissen und lernt Dinge, von denen ihr jetzt glaubt, dass Sie euch nichts bringen. Diesem Lateinlehrer bin ich heute noch zu grossem Dank verpflichtet. Er hat uns nicht nur beigebracht, was diszipliniertes Arbeiten heisst, sondern auch, was kommunizieren bedeutet. Denn wer im Tourismus und im Dienstleistungsgewerbe arbeiten will, muss nicht nur einen breiten Wissensrucksack mitbringen. Er oder sie muss vor allem auch Sprachen beherrschen. Und da haben mir meine Lateinkenntnisse bis heute sehr viel genutzt. Überhaupt hatte ich Glück auf meinem Karrierepfad. Immer wieder begegnete ich Vorgesetzten, die ihre Aufgabe mit grossem Ernst wahrnahmen. Sie waren echte Vorbilder – sprich: Sie leiteten uns zum selbständigen Wirken an. Zugleich waren sie immer da, wenn wir eine Frage hatten. «Dumme Fragen gibt es nicht. Dumm ist nur, keine Fragen zu stellen», sagte mir schon einer meiner ersten Chefs. Bis heute ermuntere ich meine Mitarbeitenden, Dinge nicht als Gott gegebene Ent-

scheide hinzunehmen, sondern diese positiv zu hinterfragen. Ich liebe konstruktive Einwände – und noch lieber habe ich überraschende Lösungsansätze. Denn gute Vorbilder erziehen ihr Gegenüber nicht zum Imitieren, sondern zur Innovation. Als Führungskraft muss man andere zu Tätigkeiten anleiten können, die man selber gar nicht beherrscht. Ein Chef muss also nicht zwingend selber der beste Verkäufer im Laden sein, ein Vorgesetzter muss nicht alles (besser) wissen. Dies gilt natürlich auch für unsere Lehrkräfte. Sie sollen Vorbilder sein, aber nicht übermächtige. Eine besondere Herausforderung ist es, wenn wir Frauen in Chefpositionen gelangen wollen. Noch immer sind nämlich weibliche Vorbilder in den oberen Etagen dünn gesät – leider. Und so wünsche ich mir, dass junge Frauen bald schon mehr Cheffinnen begegnen. Sie sollen sehen, dass wir uns genauso gut behaupten wie unsere männlichen Pendants. Dafür braucht es Mut, Solidarität und auch Netzwerke. Denn wer als Frau einen Kreis von guten Mentorinnen hat, der wird sich automatisch öffnen und über sich hinauswachsen. Gerade der Tourismus braucht mehr kreative Persönlichkeiten, die zu neuen Vorbildern werden.



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I
Direktorin Höhere Fachschulen für
Tourismus Zürich (IST) und
Lausanne (EIT)
www.ist-zurich.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Eine Stunde der
Begeisterung gibt mehr
als ein Jahr einförmig
dahinziehenden Lebens»

Christian Morgenstern

AGENDA

7.-10. SEPTEMBER
«ZAGG – Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe & Hotellerie»
Hotel & Gastro Union
Stand 430, Halle 4,
Messe Allmend, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

17.-21. SEPTEMBER
«SwissSkills Berufsmeisterschaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern
www.swisskillsbern2014.ch

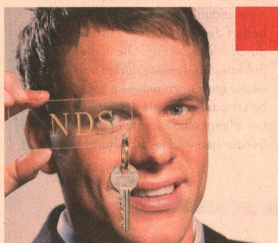
25. SEPTEMBER
«Food – Foto – Farben»
vom Schweizer Kochverband,
bei der Foto Plus Schweiz GmbH,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

25. + 26. SEPTEMBER
«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1» vom
Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

29. SEPTEMBER
«Reinigung von Hart-/Textilbodenbelägen», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

6.-10. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse.ch»,
von hotelleriesuisse, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. OKTOBER
«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse,
im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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



www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH



Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und
Praktikumsstellen kostenlos unter
www.hoteljob.ch publizieren.

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Gefahrenquelle Maschinen (Teil 2) Hub-Kipp-Vorrichtungen

Gefährdung:

- Klemm- und Quetschstellen
- Absturz des Behälters
- Bruch von Tragorganen usw.

Mögliche Sicherung:

- Der Aufzug darf nur in Gang gesetzt werden können, wenn der Muldenwagen angekoppelt ist.
- Senkbewegung sind nur mit Tippsteuerung (Impulskontakt ohne Selbsthaltung) ausführbar.
- Im Automatikbetrieb sollen die Geräte bis maximal 50 Zentimeter über Boden absenkbar sein. Die Restabsenkung erfolgt im Tipbetrieb.
- Eine automatische Senkbewegung bis auf Bodenhöhe ist nur dann zulässig, wenn der Zutritt in den Gefahrenbereich mit einer Schutzvorrichtung verhindert worden ist.

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

DER ERSTE SCHRITT AUF DER KARRIERELEITER

Jedes Jahr im August beginnen rund 75.000 junge Menschen in der Schweiz eine berufliche Grundbildung. Der Schritt ins Erwerbsleben ist für die Jugendlichen kein einfacher, aber ein bedeutender.

Der Lehrbeginn ist ein bisschen, wie der erste Tag in einer neuen Schule. Man kennt niemanden und muss sich im Gebäude erst zurechtfinden. Man ist freudig erregt und gespannt, gleichzeitig aber auch etwas verunsichert. Zusätzlich muss man sich an einen ganz neuen Tagesablauf und Lebensrhythmus gewöhnen. Bei so viel Neuem ist es hilfreich, wenn der Ausbildungsbetrieb einem einen «Götti» oder eine «Gotte» zur Seite stellt. Nicht um dem Neuling das fachliche Know-how beizubringen – das ist Aufgabe der Berufsbildner – sondern um ihn bei alltäglichen Dingen zu unterstützen und ihm Tipps zu geben wie:

- Mach dir Notizen und frag nach, wenn du etwas nicht verstanden hast. Frag lieber einmal zu viel, als zu wenig.
- Wenn Probleme auftauchen, besprich sie höflich und sachlich mit deinem Berufsbildner.
- Private Telefonate, SMS, E-Mails, Chats und so weiter kannst du in der Pause oder nach Feierabend erledigen.

DAS «GÖTTI-ÄMTLI» ERMÖGLICHT ERSTE FÜHRUNGSERFARUNGEN

Oft wird als «Götti» ein Lernender benannt, der bereits das erste oder zweite Ausbildungsjahr absolviert hat und mit den Gepflogenheiten, Ritualen und den ungeschriebenen Gesetzen, die im Betrieb herrschen, vertraut ist. Das Götti-Prinzip gibt dem Neuling Vertrauen und Rückhalt. Es hat aber auch für den «Götti» Vorteile. Einerseits ist es eine ehrenvolle Aufgabe, an-

dererseits erhält der «Götti» die Gelegenheit, erste Führungserfahrungen zu sammeln.

LEHRSTELLENSUCHE 2015 BEGINNT

Mit dem Beginn einer Grundbildung ist ein wichtiger Schritt auf dem Berufsweg getan. Der allererste Karriereschritt beginnt aber schon mit der Berufswahl und der Lehrstellensuche. Und die hat für die Jugendlichen, die im August 2015 ihre Grundbildung anfangen, bereits begonnen. Jährlich starten gegen 4.000 Lernende eine Grundbildung in Hotellerie, Gast- oder Bäckergerwerbe. Besonders beliebt ist der Kochberuf. Gemäss dem Bundesamt für Statistik gehört Koch/Köchin EFZ zu den Top Ten der meistgewählten beruflichen Grundbildungen.

Ist der Wunschberuf klar, gilt es, den idealen Lehrbetrieb zu finden. Wie bei jeder Partnerschaft muss die Beziehung für beide Seiten stimmen. Eine Schnupperlehre zeigt schnell, ob man zusammenpasst oder nicht.

Damit sich Lernender und Lehrbetrieb leichter finden, gibt es im Internet den Lehrstellennachweis von www.berufsberatung.ch. Hier können Betriebe ihre freien Ausbildungsplätze erfassen und Suchende sich diese nach Beruf oder Kanton sortieren lassen. Zudem bietet die Seite gute Tipps rund um das Thema Berufswahl und Lehrstellensuche. Ricarda Frei

www.lehrstellenboerse.ch

www.berufsberatung.ch

www.sbf.admin.ch/berufsbildung

BUCHTIPP

DAS 1 X 1 DES ZEITMANAGEMENT

Wer sich im deutschsprachigen Raum über Zeitmanagement informieren will, kommt nicht um Lothar Seiwert herum. Er gilt als der führende Zeitmanagementexperte und seine Bücher zu diesem Thema sind in 20 Sprachen übersetzt worden. Seiwerts «Das 1 x 1 des Zeitmanagement» ist ein Millionen-Seller und gilt seit über 30 Jahren als Standardwerk. Seit kurzem ist eine komplett aktualisierte Überarbeitung dieses Bestsellers auf dem Markt. Lothar Seiwert zeigt anhand praktischer Checklisten, Selbst-Tests und Übungen, wie jeder die täglichen Aufgaben ganz einfach organisieren kann. In der Neuausgabe von «1 x 1 des Zeitmanagement» liegt das Augenmerk nicht nur auf der strategischen Zeitplanung/Organisation, sondern verstärkt auch auf dem sinnhaften und sinnerfüllten Umgang mit Zeit. Dadurch wird das Buch nicht nur für Berufseinsteiger, die sich und ihre Zeit organisieren lernen müssen, sondern auch für routinierte Berufsleute, die mehr Lebensqualität in ihren Alltag bringen wollen, interessant. Den Konsumgewohnheiten der multimediaaffinen «Generation Y» angepasst, ist das Buch auch als E-Book oder als Audio-CD erhältlich.



Das 1 x 1 des Zeitmanagement von Lothar Seiwert
ISBN 978-3833838590
Gräfe und Unzer Verlag GmbH (GU)
Buch CHF 18.90
E-Book CHF 17.00
Audio-CD CHF 21.90
(unverbindliche Preisempfehlungen)

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

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
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie* 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

inserte@stellenprofil.ch
inserte@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 / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immoprofil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserte: 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 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.



Thermalp les Bains d'Ovronnaz SA, important RESORT au cœur des Alpes Valaisannes spécialisé dans l'hôtellerie, le bien-être et la restauration, comprend des bains thermaux, un spa de plus de 1200 m², un secteur Wellness avec l'une des plus grandes offres de soins en Suisse romande, une résidence hôtelière de 500 lits et un important secteur restauration. Thermalp gère également un 2^{ème} hôtel restaurant membre de la chaîne Relais du Silence.

Pour promouvoir et accentuer le développement de notre entreprise, nous recherchons un ou une :

SALES MANAGER RESPONSABLE DES VENTES

Dans le cadre de cette fonction, à haute responsabilité, vous disposez d'une large autonomie. Vous aurez le titre de directeur adjoint et rapporterez directement au directeur général.

Votre mission:

- Renforcer le positionnement de notre entreprise sur le marché suisse romand
- Développer notre clientèle dans le marché suisse alémanique
- Développer le créneau séminaire
- L'analyse marketing et l'étude de tous les éléments du marketing-mix seront de votre responsabilité
- Gérer le budget marketing
- Responsable de la stratégie commerciale et marketing, budgets, tarification, relation avec les TO, communication et publicité, internet et réseaux sociaux
- Développer et gérer l'animation interne et les événements
- Vous aurez un rôle de coordination entre la vente, les réservations et les divers secteurs
- Tisser et entretenir une relation de confiance avec la clientèle
- Suivre les relations avec les autres partenaires de la station

Votre profil:

- Formation hôtelière ou universitaire avec expérience de l'hôtellerie et de la restauration
- Expérience confirmée et réussie de quelques années dans une fonction similaire
- Maîtrise du français et de l'allemand (l'anglais serait un plus)
- Capacité à diriger et motiver des équipes pluridisciplinaires

Votre personnalité:

- Entrepreneur dans l'âme, convaincant et sachant s'imposer
- Esprit de décision et capacité d'actions
- Sens de la communication et de la négociation

Entrée en service:

- Immédiate ou à convenir

Si vous désirez évoluer dans une structure dynamique et en plein développement, nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet, avec prétentions de salaire et références à l'adresse suivante:

**Thermalp Les Bains d'Ovronnaz,
à l'attention de la direction,
1911 Ovronnaz.**

33384-11281

Boutiquehotel mit bekanntem Restaurant im Herzen der Stadt Zürich

Attraktives Kleinhotel mit neu gestalteten Komfortzimmern und Juniorsuiten, Restaurant, Board Meeting Room, Business Lounge & Terrasse an absoluter Toplage mitten im Herzen der Stadt Zürich. Exzellent geführtes Unternehmen: **Eine starke Marke.** Einzigartiges Ambiente. Ob ein gemütliches Abendessen oder ein gepflegter Businesslunch: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf hohem Level zelebrieren! Die spannende Position umfasst die Teamleitung – 1 Chef de Service, 12 Servicemitarbeitende – Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Budgets, Wareneinkauf und Reservations-/Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice.

Leiter Restaurant und F & B Operation w/m

Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und **professionell umsetzen** sind Ihre Stärken. Als ambitionierter Frontpersönlichkeit, ab ca. 30, mit der Schweizer Gastronomie bestens vertraut, wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurant-/F & B-Leitung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

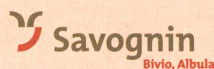
«Ärmel hochkrepeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte? Suchen Sie ein langfristig angelegtes Engagement? Dann sollten wir uns kennenlernen. Der Eintrittstermin kann per sofort oder nach Vereinbarung erfolgen. Möchten Sie mehr erfahren? Dann bitte CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

33419-11393



Die Ferienregion Savognin Bivio Albula ist im touristischen Aufbruch. Vielfältige innovative Projekte sind geplant oder werden zurzeit umgesetzt. Um den Tourismus in unserer Destination weiterzuentwickeln und langfristig wettbewerbsfähig zu gestalten suchen wir ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine jüngere Persönlichkeit für die operative Führung der Destinationsorganisation in der Funktion eines

Geschäftsführers 100% (w/m)

Schlüsselfunktionen

- Operative Führung von Savognin Tourismus im Surses und bis auf Weiteres des touristischen Gemeindeförderverbandes
- Führung und Motivation der Mitarbeiter gemäss den Zielvorgaben
- Umsetzung und Erreichung der Unternehmens- und Bereichsziele
- Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie
- Entwicklung von marktgerechten Produkten
- Planung, Umsetzung, Durchführung und Controlling von Massnahmen

Anforderungsprofil

- Projektleitungs- oder Führungserfahrung im Tourismus wünschenswert
- betriebswirtschaftliche oder touristische Weiterbildung
- begeisterungsfähige, motivierende und integre Persönlichkeit
- Unterstützung des Vorstandes in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie
- gute konzeptionelle Fähigkeiten, hohe Selbstständigkeit und Eigeninitiative
- effiziente, pragmatische und strukturierte Arbeitsweise

Möchten Sie zusammen mit uns diese Ziele erreichen? Dafür braucht man Leidenschaft und Engagement. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Job mit Entwicklungspotenzial.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung bis 22. September 2014 an:
Daniel Steiner, Präsident, praesident@savognin.ch

Für allfällige Fragen steht Ihnen Adrian Bühlmann, Direktor, unter Tel. 081 659 16 08 gerne zur Verfügung.

graubünden

33600-11413

Im Hinblick auf den ruhestandsbedingten Rücktritt der aktuellen Direktorin schreibt Freiburg Tourismus und Region hiermit eine neue 100%-Stelle als

Direktor oder Direktorin

aus.

Aufgaben:

- Organisation und Leitung der Tätigkeiten und der Funktionsweise des Tourismusbüros
- Förderung und Kommunikation im Bereich des Tourismus
- Leitung eines Teams unter Sicherstellung einer guten Qualität der Leistungen und des Empfangs (Qualitätslabel QQ)
- Mitarbeit an der Definition der Unternehmenspolitik und Ausarbeitung von Strategien
- Zusammenarbeit mit den zuständigen Organen in den Bereichen Tourismus, Kultur und Wirtschaft
- Führung im Bereich Verwaltung und Budget (inkl. Kartenvorverkauf für Aufführungen)
- Beitrag zum guten Bild der Region Freiburg

Profil:

- Hochschulausbildung oder gleichwertige Ausbildung im Bereich Tourismus oder Marketing
- Erfahrung in einer touristischen Institution
- Beherrschung in der Führung von Projekten
- Gewandtheit bei öffentlichen Ansprachen
- Vertiefte Kenntnisse (Technik und Informatik) in den Bereichen Promotion und Kommunikation
- Kontaktfreudigkeit, Teamgeist und Fähigkeit, Initiativen zu ergreifen
- Kenntnis der im Tourismus anwendbaren Bestimmungen
- Kenntnis der Region Freiburg, der Funktionsweise der Körperschaften des öffentlichen Rechts und der Institutionen
- Sehr gute mündliche sowie schriftliche Deutsch- und Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse

Stellenantritt:

1. Juni 2015 oder an einem zu vereinbarenden Datum.

Frist zur Einreichung der Bewerbung:

bis zum 18. September 2014.

Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Bewerbungsschreiben sind zu senden an: Herrn Alexis Overmyer, Präsident von Freiburg Tourismus und Region, Route de Chambloux 42, 1763 Granges-Paccot.

33468-11405

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse (www.gastrosuisse.ch) ist der Branchenverband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Rund 20 000 Mitglieder, darunter ca. 3000 Hotels, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Mit 26 Kantonalverbänden und fünf Fachgruppen steht der Verband für Mitgliedermasse und Branchenkompetenz. GastroSuisse vertritt die wirtschaftspolitischen Interessen des Gastgewerbes und pflegt den Dialog mit Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit. Der Verband fördert das Image der Branche und engagiert sich in der Berufsbildung. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir für unsere Geschäftsstelle in Zürich-Affoltern eine überzeugende, umsetzungsstarke und integrative Persönlichkeit als

Direktor (m/w)

Mit hohem Engagement führen Sie den grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband!

Direkt dem Präsident unterstellt, leiten und führen Sie das operative Kompetenzzentrum von GastroSuisse mit seinen 60 Mitarbeitenden und erwirken ausgezeichnete Rahmenbedingungen sowie Dienstleistungen für die Mitglieder. Sie setzen die Ziele und Leithesen des Verbandes konsequent um, erkennen frühzeitig Trends und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen für den Vorstand und für die Kommissionen. Sie pflegen das politische sowie das wirtschaftliche Netzwerk und bauen es weiter aus. Die Förderung und Weiterentwicklung der Berufsbildung liegt Ihnen besonders am Herzen. Mit viel Durchsetzungsvermögen und hoher Loyalität leiten Sie die Geschicke des Verbandes. Sie führen und fördern

den Weiterentwicklung Ihrer Mitarbeitenden und coachen sie zu Höchstleistungen. Ausserdem verantworten Sie die Medienkommunikation und stehen für eine umfassende Informationspflicht gegenüber dem Vorstand, insbesondere dem Präsidenten und dem Treasurer, ein. Sie stellen den Informationsfluss zwischen dem Vorstand, den Institutionen und den Tochtergesellschaften sicher. Diese äusserst vielschichtige Aufgabe verlangt nach einer intuitiven, souveränen und integrativen Führungsperson mit viel Flair für wirtschaftspolitische Arbeiten. Sie überzeugen durch hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsfähigkeit sowie durch das richtige Mass an Fingerspitzengefühl. Idealerweise verfügen Sie über

eine höhere Ausbildung in Betriebswirtschaft und Management oder über eine vergleichbare Aus- und Weiterbildung. Sie waren bereits in leitender Funktion in einem Verband, in einer NPO oder als Unternehmer tätig. Stilsicheres Deutsch und Französisch (m/s) ist für diese Stelle unabdingbar, gute Italienisch- und Englischkenntnisse (m/s) sind wünschenswert. Es erwartet Sie eine vielfältige und anspruchsvolle Führungsposition an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft und Politik. Sie prägen die Zukunft der GastroSuisse entscheidend mit. Gleichzeitig wird hohe Sensibilität und Geschick im Umgang mit gastgewerblichen Interessensvertretern gefordert. Wir freuen uns, Sie bei uns an Bord willkommen zu heissen!

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch, Ref. Nr. CH-MULU-004848/262. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 041 228 80 90. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Board & Executive

Mercuri Urval

33464-11405

PRIVÀ

ALPINE LODGE LENZERHEIDE

Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entstand etwas Aussergewöhnliches: Am Fusse des Rothorns eröffnete am 7. Dezember 2013 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 90 Chalet-Appartements und 3 Chalets, direkt an der Skipiste. Eine perfekte Infrastruktur mit innovativer Gastronomie, Sportshop, Skischule, Bergbad, Fitness und Kinderclub stehen den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir (m/w):

Resort-Manager Leiter Housekeeping Küchenbrigade

Wir bieten Ihnen vielseitige Aufgaben in einem spannenden Umfeld. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.privalodge.ch

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier an admin@privalodge.ch und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Daniel Renggli, Tel. 081 382 06 06

PRIVÀ Alpine Lodge AG

Dieschen sot 18 — 7078 Lenzerheide — info@privalodge.ch — +41 81 382 06 06

Wir suchen nach Andermatt

für die Neueröffnung eines einzigartigen Hotels mit Restauration, Lounge, Bar, Vintothek ein motiviertes Profi-Team, welches bereit ist, mit uns und eurem Background etwas Neues zu bewegen und zu gestalten. Wir stellen ein kleines, motiviertes Team zusammen, welches in familiärer Atmosphäre auf die kommende Wintersaison einen neuen Arbeitsplatz vorfindet.

- Küchenchef 100% w/m mit Gourmet- oder Sternenerfahrung
- Koch/Jungkoch 100% w/m
- Hotel-Restaurationsfachfrau 100% w
- Servicefachkraft 100% w/m und Teilzeit
- Etage/Reinigungsfachfrau 100% w und Teilzeit

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem motivierten, jungen Team mit guten Anstellungsbedingungen. Es bietet sich die einmalige Gelegenheit, gemeinsam dem Haus eine persönliche Etikette aufzusetzen und etwas Besonderes umzusetzen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung:

Marketa & Christian Meier
6490 Andermatt, Tel. 079 882 96 97, info@piz-calmot.ch

- RECEPTION & RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN (IN KOMBINATION)
- CHEF DE PARTIE & COMMIS DE CUISINE
- CHEF DE SERVICE

Möchten Sie mit Ihrem Engagement Teil eines motivierten Teams werden, das zusammen in einem einzigartigen Betrieb eine gastfreundliche und herzliche Atmosphäre schafft?

Sind Sie gerne bereit, sich auf ein spannendes und innovatives Projekt einzulassen?

Haben Sie einen der obengenannten Berufe gelernt und üben diese Tätigkeit mit Freude und Elan aus?

Sind Sie eine motivierte, engagierte, flexible, aufgestellte und zuverlässige Persönlichkeit?

Dann lassen Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen.

cinema 8

Alles unter einem Himmel

Cinema 8 AG

Feldackerstrasse 1
5040 Schöftland
info@cinema8.ch
www.cinema8.ch



LeiterIn Hotellerie & Infrastruktur

Das Institut Montana ist ein Internat mit Schweizer und internationalen Wurzeln. Wir betreuen 300 Schüler aus über 40 verschiedenen Ländern von der 1. bis zur 12. Klasse (Internat ab 10 Jahren): an der zweisprachigen Primarschule (DE/EN), am Schweizer Gymnasium (ein-/zweispr. Matura) und an der Internationalen Schule (IB Diplom).

Auf 1. Dezember 2014 (oder nach Absprache früher) suchen wir eine(n) führungsstarke(n) LeiterIn Hotellerie & Infrastruktur

- Sie sind direkt dem Direktor der Schule unterstellt und verantwortlich für alle Bereiche der Hotellerie (Küche, Service, Housekeeping, Unterhalt), deren Bereichsleiter durch Sie geführt werden.
- Sie tragen die Verantwortung für das Budget Hotellerie und Infrastruktur-entwicklung.
- Sie arbeiten bei Schulentwicklungsprojekten mit, welche Ihren Bereich oder die Schule als Ganzes betreffen.
- Sie koordinieren und verantworten ausserdem die Bereiche Betriebssicherheit; Verwaltung der Wohnungen von Mitarbeitenden.

Wir erwarten:

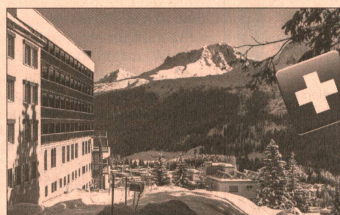
- Abgeschlossene Ausbildung an einer Hotelfachschule
- Rund fünf Jahre Führungserfahrung in der Hotellerie oder im Gastronomiebereich
- Dienstleistungsorientierung sowie planerisches und organisatorisches Flair
- Stilsicher in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- Erfahrung in internationalem Umfeld von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Eine vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe in einem angenehmen schweizerisch-internationalen Umfeld.
- Die Möglichkeit, Ihre fachlichen und persönlichen Stärken sowie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten einzusetzen und die Entwicklung unserer Schule mitzugestalten.
- Einen Arbeitsort auf 995 Metern Höhe, in der herrlichen Natur des Zugerbergs und eine nicht alltägliche Aufgabe für eine verantwortungsvolle Persönlichkeit.
- In der Regel eine Fünftagewoche, 5 Wochen Ferien und attraktives Gehalt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie diese mit Foto an folgende Adresse:

Institut Montana Zugerberg AG
Frau Heidi Walliser
CH-6300 Zug
heidi.walliser@montana-zug.ch
Bitte beachten Sie auch unsere Homepage: www.montana-zug.ch



MOUNTAIN LODGE
Arosa

Seit Januar 2014 trumpft das „neue“ Wintersportgebiet Arosa-Lenzerheide mit einem höchst attraktiven, riesigen Pistenangebot von 225 Pistenkilometern auf. Haben Sie Lust, diese neue Ära mit Ihrem gastronomischen Know-how mitzuerleben und mitzuprägen?

Die Mountain Lodge ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG. Das Hostel an schönster Lage in Arosa mit traumhafter Bergsicht ist mit seinen über 270 Gästebetten der ideale Ort für Gruppen, Familien und junggebliebene Schneesportler. Per 1. November suchen wir eine/n oder ein:

■ Betriebsleiter/In oder Betriebsleiterpaar

Sie suchen eine neue Herausforderung und waren vielleicht schon einmal Gastgeber in einer SAC-Hütte? Dann könnte unser Haus Ihre neue Wirkungsstätte werden – jedoch ohne logistischen Mehraufwand und ohne Wetterabhängigkeit.

Sie sind eine ausgesprochene Gastgeberpersönlichkeit und führen das Haus mit Ihrem Team nach dem Betriebskonzept, den Richtlinien und Zielvorgaben der Geschäftsleitung. Sie begrüssen die Gäste in der Winter- und Sommersaison mit Ihrer herzlichen und fröhlichen Ausstrahlung und engagieren sich mit Charme für das Wohlergehen Ihrer Gäste.

Sie sind flexibel, bewahren stets die Ruhe und möchten Ihre Gäste Tag für Tag mit Freundlichkeit, Kompetenz und Hilfsbereitschaft begeistern? Sie suchen eine langfristige Tätigkeit und sind zudem bereit, tatkräftig in allen Bereichen mitzuarbeiten. Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Sie sind bergbegeistert, mögen den Umgang mit jungen und junggebliebenen Gästen und verfügen über technisches und handwerkliches Geschick. Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem kollegialen Arbeitsumfeld und zu interessanten Anstellungsbedingungen. Im Hostel steht eine Betriebsleiterwohnung für Sie bereit. Wir legen Wert darauf, dass Sie sich auf 1'800 m.ü. M. wohl fühlen, und unterstützen Sie in verschiedenen Bereichen mit unternehmensinternen Dienstleistungen. **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und sichern Ihnen volle Diskretion zu.**

Arosa Bergbahnen AG · Curdin Luppi, Leiter Gastronomie und Beherbergung
Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa · Tel. 081/378 84 01
curdin.luppi@arosabergbahnen.ch · www.arosamountainlodge.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

10 Jahre
Center da Capricorns

Hotel Capricorns

Arbeiten wo andere
Ferien machen.



Im Hotel Restaurant Capricorns in Wergenstein, mitten im Naturpark Beverin gelegen, können die Gäste nicht nur gut schlafen, sie werden auch kulinarisch mit einer zeitgemässen, frischen und ehrlichen Küche aus besten Zutaten verwöhnt (12 Gault Millau).

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/15, ab Mitte Dezember 2014

Jungkoch (m/w) 100%

Sie haben Freude an Ihrem erlernten Beruf, sind Koch/Köchin aus Leidenschaft und möchten Ihre Berufserfahrung vertiefen. Sie lieben kreatives, exaktes und selbständiges Arbeiten. Sie suchen eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einer Küche, in der die Gäste mit einheimischen Produkten verwöhnt werden. Es erwartet Sie ein starkes, aufgestelltes Team in einer herzlichen Atmosphäre sowie eine spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (auch per E-Mail).

Hotel Restaurant Capricorns
Torsten Rönisch, Küchenchef
7433 Wergenstein, Tel. 081 630 71 72, hotel@capricorns.ch, www.capricorns.ch

graubünden
33514-11420

kneipp hof

Ihr Rehasentrum
mit Hotelambiente

Die kneipp-hof Dussnang AG ist ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente und verfügt über 154 Zimmer. Wir leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenüs verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per **sofort** oder **nach Vereinbarung** eine/n

Chef de Partie (Ernährungsberater/in) 100%

Ihre Aufgaben

- Führung und Ausbildung der Diätköche und Diätkoch-Lernenden
- Zubereitung von Diätgerichten gemäss Verordnung
- Führung eines à la carte Postens
- Durchführung von Gästevorträgen zum Thema Ernährung
- Mithilfe in der Produktion und Herstellung der Gerichte nach GHP
- Ausführen der Arbeiten gemäss den HACCP-Richtlinien

Wir erwarten

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Ernährungsberater/in
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung als Chef de Partie auf allen Posten sowie mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in der Spital- und Heimküche
- Gute Deutschkenntnisse
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken
- Zuverlässige, initiative und loyale Persönlichkeit
- Kommunikativ, offen und teamfähig
- Hohe Motivation sowie Belastbarkeit
- Offen für Neues und bereit, aktiv an Veränderungen mitzuwirken
- Bereitschaft zu Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen

Wir bieten

- Innovatives und motiviertes Team
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Fünf Ferienwochen sowie zehn Feiertage pro Jahr
- Berufskleidung inkl. Wäscheservice
- Ausgestatteter Pausenraum mit vergünstigten Menüs
- Kostenlose Parkplätze für Mitarbeitende
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Herr Giuseppe Stornio, Leiter Küche, freut sich auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang
stornio@kneipphof.ch / Tel: +41 (0)71 978 60 65,
www.kneipphof.ch



33645-11422

Für unser **neues indisches Restaurant** in Bern
suchen wir ab Oktober 2014:

- zuverlässigen und selbständigen **Koch** mit Erfahrung in der indischen Küche
- **Hilfskoch** mit Erfahrung in der indischen Küche
- **junge, motivierte, zuverlässige und freundliche Servicemitarbeiter/-innen** mit Erfahrung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Rajkumar Rochemuttu unter Tel. 079 666 12 69.

Schriftliche oder elektronische Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto an:

Restaurant tulsi
Freiestrasse 65
3012 Bern
info@tulsi-bern.ch



33508-11418

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee
stilvolles Hotel mit 15 Zimmern/
Suiten und exklusivem Restaurant
(15 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team
suchen wir ab sofort oder nach
Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung
anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie, Koch

Sie sind bereit für eine kreative,
marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
hotel@bergsonne.ch
T +41 41 399 80 10

33601-11425

Wir suchen für unseren lebhaften
Landgasthof per sofort oder
nach Vereinbarung (spätestens
1. Oktober 2014) eine/n

freundliche/n, aufgestellte/n Servicemitarbeiter/in (w/m) 70–100% sowie eine Serviceaushilfe

Wir bieten:
Mitarbeit in aufgestelltem Team
Montag und Dienstag frei
geregelter Arbeitszeiten
auf Wunsch Personalzimmer
8 km von der Stadt Bern entfernt
traditionelle, marktfrische Küche

Für einen ersten Kontakt melden
Sie sich per Telefon an



Doris und Peter Tschannen
Tel. 031 829 11 00
Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen
www.kreuzwohlen.ch

33513-11418

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

INTERLAKEN



Wir suchen per 1. November 2014 oder nach
Vereinbarung kreative, verantwortungsbewusste,
teamfähige und erfahrene Mitarbeiter/in

SOUS-CHEF & KOCH

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte,
frische und saisonale Küche

SERVICE-MITARBEITER/IN

(Sprachen: D, E, evtl. F usw. Alter ca. 25 bis 45)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, Alex Auderset
Marktgasse 14, 3800 Interlaken
info@cafe-de-paris-interlaken.ch
Tel. 033 821 69 10

33644-11421

SUISSE ROMANDE

En vue du départ à la retraite de sa directrice, Fri-
bourg Tourisme et Région met au concours un poste
de directeur ou de directrice
à 100%.

Missions:

- Organisation et gestion des actions et du fonctionne-
ment de l'Office du tourisme.
- Promotion et communication touristiques.
- Conduite d'une équipe en veillant rigoureusement
à la qualité des prestations et de l'accueil
(label qualité QQ).
- Collaboration à la définition d'une politique
d'entreprise et à l'élaboration de stratégies.
- Collaboration avec les organes compétents dans
les domaines touristiques, culturels et économiques.
- Gestion administrative et budgétaire
(y.c. une billetterie de spectacles).
- Contribution au travers de l'ensemble des missions
à l'image de la région de Fribourg.

Profil:

- Formation de niveau universitaire ou jugée équivalente
dans le secteur du tourisme ou du marketing.
- Expérience dans une institution touristique.
- Maîtrise dans la conduite de projets.
- Aisance dans la prise de parole en public.
- Connaissances techniques et informatiques
approfondies en promotion et communication.
- Aisance relationnelle, sens du travail en équipe
et capacité d'initiatives.
- Connaissance des réglementations applicables
au tourisme.
- Connaissance de la région de Fribourg, du fonction-
nement des collectivités publiques et du milieu
institutionnel.
- Très bonnes connaissances orales et écrites en
français et en allemand et bonnes connaissances
en anglais.

Entrée en fonction:

le 1^{er} juin 2015 ou date à convenir.

Délai de dépôt des candidatures:

jusqu'au 18 septembre 2014.

Envoi des dossiers de candidature, munis d'un CV
avec photo et lettre de motivation: M. Alexis Overney,
Président de Fribourg Tourisme et Région, Route de
Chamblioux 42, 1763 Granges-Paccot.

33481-11411

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal
kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

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

FLUCHTWEGE UND FLUCHTPLÄNE



ISTOCK

Bezieht ein Reisender sein Hotelzimmer, schaut er sich erst einmal um. Seine ersten Eindrücke beziehen sich typischerweise auf die Zimmergrösse, das Bett, das Badezimmer, das Unterhaltungsequipment – und dann sieht er auch schon bald den Fluchtwegplan. Viele Gäste werfen nach ihrem Einzug einen Blick darauf, um im Notfall schneller reagieren zu können. Was sie dann sehen, stimmt sie hingegen nicht immer besonders zuversichtlich und gibt ihnen Recht, sich schon vorab damit beschäftigt zu haben. Denn oft sind Fluchtwegpläne schlicht zu detailliert und unübersichtlich gestaltet oder entsprechen nicht der tatsächlichen Architektur des Hotelgebäudes. Einige sind unverständlich, andere weisen in die falsche Richtung oder berücksichtigen unüberwindbare Hürden nicht – zum Beispiel verriegelte Türen oder durch Stören verschlossene Notausstiege.

Vorschriften und Empfehlungen

In der Schweiz sind Fluchtwegpläne für Hotels gemäss der VKF (Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen)-Brandschutz-

richtlinie sowie der Hotelklassifikation von hotellerieuisse vorgeschrieben. Verschiedene Normen geben Auskunft, wie sie gestaltet werden sollten. Sind alle nötigen Elemente vorhanden und abgebildet, können Fluchtwegpläne allerdings auch von Hand gezeichnet werden. Doch insbesondere unter Gästen aus dem angelsächsischen Raum hinterlassen solche Zeichnungen einen fahlen Nachgeschmack. Setzt ein Gasthaus auf die Karte Business-Hotel, muss es unbedingt einfache, nachvollziehbare, korrekte und zuverlässige Fluchtwegpläne bieten, die Vertrauen schaffen und auch im Notfall erkennbar bleiben und schnellstmöglich in Sicherheit führen. Denn genau zu diesem Zweck sind sie da und vorgeschrieben.

Firmen, die auf Beschilderungen von Gebäuden und Anlagen spezialisiert sind, sind für exakt solche Fragen ein Ansprechpartner erster Wahl und unterstützen viele kleine und grössere Hotels in Fragen rund um Flucht- und Rettungspläne. Deren Mitarbeitenden wissen, was sie tun. Sie verfügen über viele prak-

tische und theoretische Erfahrungswerte rund um das Thema Feuer sowie zu betriebsinternen Abläufen oder zu besonderen rechtlichen Vorgaben für die Hotellerie. Achten Sie bei der Wahl einer Beschriftungsfirma darauf, dass Sie ein gesamtheitliches Angebot erhalten, das heisst von der Bedarfsanalyse und Konzeption über die Gestaltung bis zur Lieferung und Montage von Fluchtwegplänen und -kennzeichnungen und zwar immer gemäss den aktuellsten Vorgaben, Richtlinien und Empfehlungen.



Marco Wunderle
Geschäftsleitung Beratung & Verkauf
CSF Wunderle GmbH
www.csfwunderle.ch

Hotelverkauf in Litzirüti

Der Rütihof, nur wenige Meter von der letzten Bergbahnstation entfernt – vor den Türen Arosas – gelegen!

Gemütliches, kleines Familienhotel, aus historischen Ursprüngen gewachsen, mit einem ansehnlichen Restaurantbetrieb, der die regionale Küche favorisierte, sucht einen Käufer, der die Naturverbundenheit, Freundlichkeit und Fachkompetenz, die den Betrieb über Jahrzehnte auszeichnete, wiederaufleben lässt.

Interessenten melden sich freundlicherweise bei Herrn E. Weritz, Tel. 0049 (0) 172 319 28 63, E-Mail: weritz@michelsimmobilien.de

33467-11409

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Panorama-Hotel Restaurant Hultegg

ZH/SG/TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze
– 200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen
VP Fr. 1 780 000.–. Auskünfte: Tel. 055 533 04 50

www.engelvoelkers.com/ch/zuocher-oberland/hinwil

33366-11977

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

Zu verkaufen in Uetikon am See und in Wetzikon

2 attraktive Restaurants an Top Lagen

- Restaurants mit 70 - 120 Plätze
- Terrassen für bis 100 Plätze
- Eventsaal mit guter Infrastruktur
- Platz für bis 250 Gäste und Terrasse mit Seeblick
- genügend Parkplätze

Valentino Gastronomie AG

Tel. 079 400 90 00

33440-11424

Klosters | Miete

Im Auftrag unserer Mandatschaft vermieten wir in der Liegenschaft «Fellini»

Restaurant/Pizzeria/Bar

- Gesucht wird per Sommer 2015 oder früher ein innovativer Pächter
- Das Restaurant verfügt u. a. über eine Bar, einen Wintergarten sowie verschiedene Nebenräume
- Zusätzlich stehen bei Bedarf 7 Studios und zwei 2½-Zimmer-Wohnungen zur Verfügung

Ladenlokal

- Per Herbst 2014 oder nach Vereinbarung wird ausserdem ein Ladenlokal mit ca. 16 m² vermietet.

Interessenten wenden sich bitte an

FROSS IMMOBILIEN

081 420 00 88 | welcome@fross.ch

A486511

33489-11412

Zu vermieten / Zu verkaufen
Traditionsreiches 3 Sterne Hotel auf 7'500 m² Land
in bekanntem Skigebiet im Berner Oberland, 40 Zimmer, Bar, grosser Speisesaal, Stübli, kleiner Spa Bereich mit Gym, Garagen etc.
Interessenten melden sich auf:
Hotelmietekauf@bluewin.ch

33446-11403

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Gesucht: Pächter/in für zwei Gastronomie-Betriebe im Wildnispark Zürich



Restaurant Langenberg

- (Langnau a. A., Ganzjahresbetrieb)
- Bedientes Restaurant für 60 Personen und Selbstbedienungsrestaurant für 70 Personen
 - Terrassen für 300 Personen
 - Attraktive Event- und Catering-Fläche für 85 Personen im alten Bärengehege
 - Sechs neuwertige und charmant eingerichtete Gästezimmer
 - Energetische Sanierung des Gebäudes sowie Erneuerung von Küche, Buffet und Selbstbedienung vor Pachtbeginn

Restaurant Sihlwald

- (Horgen, Saisonbetrieb)
- Restaurant für 40 Personen, Terrasse für 120 Personen
 - Seminarraum für 50 Personen im ersten OG
 - Ausserdem: grosszügige Event- und Catering-Flächen im Besucherzentrum (Pavillon für 250 und Remise mit Grill für 100 Personen)

Beide Betriebe werden zusammen per 1. April 2015 verpachtet. Weitere Informationen auf www.jlz.ch unter «Aktuelles» oder unter www.wildnispark.ch unter «Wir über uns».

33010-11417