

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 44

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

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 44 · 30. Oktober 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



TOURISMUS UND NACHHALTIGKEIT

Neben Attraktivität und Vielfalt des touristischen Angebots ist auch Nachhaltigkeit zunehmend wichtig bei der Wahl eines Reiseziels.

Die Gäste achten heute vermehrt auf umweltfreundliche Mobilität und klimaverträgliche Unterkünfte. Sie legen Wert auf authentische Naturerlebnisse und regionale Produkte. Für eine zukunftsfähige Entwicklung des Tourismus ist Nachhaltigkeit daher ein entscheidender Faktor. Baden-Württemberg hat dies erkannt und ist mit dem Nachhaltigkeits-Check für Tourismusdestinationen ein Vorreiter auf diesem Gebiet. Der Tourismus lebt von und mit der Natur. Entsprechend gross Bedeutung kommt Umweltschutz, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit zu. Reisende achten in zunehmendem Mass auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Die Herkunft der Produkte spielt eine wichtige Rolle – der Trend geht eindeutig zu lokalen und regionalen Erzeugnissen. Weitere Kriterien für eine nachhaltige Destination sind etwa die Mobilität vor Ort oder barrierefreie Attraktionen. Bereits seit 2012 bindet Baden-Württemberg seine vielfältigen naturnahen und umweltfreundlichen Angebote und vermarktet das Reiseland als «Grüner Süden». Um den Ausbau weiter zu fördern, hat die Landesregierung als erstes deutsches Bundesland den Nachhaltigkeits-Check eingeführt. Während des einjährigen Zertifizierungsprozesses wird eine Tourismusdestination als Ganzes betrachtet und auf definierte Kriterien geprüft. Dabei werden die Destinationen genau

unter die Lupe genommen: Nachhaltige Mobilitätskonzepte spielen ebenso eine Rolle wie der Energieverbrauch oder die lokale Wertschöpfung. Die Kriterien schliessen zudem Aspekte wie Barrierefreiheit und die Zufriedenheit von Mitarbeitenden und Gästen mit ein. Vorbildliche Destinationen, die sich ökologisch, ökonomisch und sozial weiterentwickeln, werden mit dem Gütesiegel «Nachhaltiges Reiseziel» zertifiziert. Dieses Prädikat soll auch Reisenden auf der Suche nach einem nachhaltig orientierten Urlaubskonzept als Anhaltspunkt dienen.

Klimaneutrale Tagungen

Eine optimale Infrastruktur und hervorragender Service sind Voraussetzungen für eine gelungene Veranstaltung. Aber auch Nachhaltigkeit ist ein immer wichtigeres Kriterium für die Auswahl eines Tagungsortes. Für viele Unternehmen zählt Nachhaltigkeit nicht nur im Sinne einer langfristigen Wirkung bei Teilnehmenden sondern auch bei erneuerbaren Energiequellen, einem vorbildlichen Abfallmanagement sowie umweltfreundlichen Aktivitäten. Es findet eine zunehmende Sensibilisierung statt und Veranstalter greifen immer öfter auf zertifizierte Häuser zurück.



Andreas Braun
Geschäftsführer der Tourismus
Marketing GmbH Baden-Württemberg

ZITAT
DER WOCHE

«Mit Fleiss, Mut und
festem Willen lässt
jeder Wunsch sich
endlich stillen»

Novalis, deutscher Schriftsteller (1772–1801)

AGENDA

6. NOVEMBER

«Wein, Sensorik und Degustation», vom Berufsverband Restauration, im UBS-Restaurant Elite, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

12. NOVEMBER

«Getränkeausschank für Hotelfachleute», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

17. NOVEMBER

«Professionelles Arbeiten», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

20. NOVEMBER

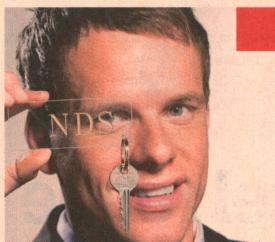
«Informationsnachmittag HF», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. DEZEMBER

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, in Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. DEZEMBER

«Seminarbusiness – aber richtig», von hotelleriesuisse, in Hotel Glärnischhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 10)

Törtchenstanzmaschine

Gefährdung:

- Klemm- und Quetschstellen
- Verbrennungen

Mögliche Sicherung:

- Hubauslösung mit Zweihandschaltung.
- Bei automatischer Zuführung: Sicherung mit Lichtgitter, Tunnelverdeckung von 850 mm Länge beim Ein- und Auslauf.
- Heisse Stanzköpfe nicht berühren.
- Beim Wechseln des Stanzkopfes Ofenhandschuhe tragen.

Mikrowellenapparate

Gefährdung:

- Verbrennungen

Mögliche Sicherung:

- Vor dem Öffnen der Apparatur die Energiezufuhr sicher abschalten.

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

SCHELTE VOM CHEF
VERFÜHRT ZUM SÜNDIGEN

Ein richtiger «Zusammenschiss» hat noch keinem geschadet – doch, dem Betrieb. Eine aktuelle Studie zeigt: Mitarbeitende, die von ihren Vorgesetzten verbal angegriffen werden, arbeiten danach nicht besser, sondern schlechter.

Zuckerbrot oder Peitsche – diese Frage erübrigt sich, wenn man den Forschern der San Francisco State University und ihren Studienergebnissen Glauben schenkt. Die Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Angestellte, die des Öfteren von ihren Vorgesetzten zusammengestaut werden, ineffizienter arbeiten als Mitarbeiter, die keinen verbalen Angriffen ausgesetzt sind.

Das Anblaffen oder Anschnauzen eines Mitarbeiters kann vielleicht kurzfristig eine durch Angst motivierte Leistungssteigerung erbringen, die tatsächliche und länger anhaltende Wirkung jedoch ist negativ. Und zwar für den Vorgesetzten und auch den Betrieb.

AUCH KLEINE ARBEITSSÜNDEN
LÄPPERN SICH UND GEHEN INS GELD

Die Psyche der Mitarbeitenden, die verbal beleidigt, niedergemacht und kleingeschnitten werden, versucht in der Regel automatisch, und oft kaum merkbar, einen Ausgleich für die erduldeten Pein zu schaffen. Dies trifft besonders zu, wenn sich der Beschimpfte zu unrecht oder in ungebührlicher Art und Weise angegangen fühlt. Es gibt viele Möglichkeiten, die Schmach der Schelte dem Chef und damit auch dem Betrieb heimzuzahlen. Zum Beispiel mit kleinen Arbeitsstunden: Man sucht während der Arbeit öfter und länger die Toilette auf als man müsste, tratscht häufiger mit den Kollegen, überzieht die Pausen um ein paar Minuten, ist öfter mal krank, geht weniger sorgfältig mit Arbeitsma-

terial um, arbeitet weniger selbstständig und umsichtig, arbeitet weniger umsatzorientiert und gastfreundlich, absolviert nur noch Dienst nach Vorschrift und hat innerlich die Kündigung bereits geschrieben. All das schlägt sich auf die Produktivität und damit auf die Finanzen nieder.

Die Wissenschaftler haben sich für ihre Studie auf die Daten von 268 Vollzeitkräften fokussiert. Diese wurden aus einer Online-Umfrage herausgezogen, an der 80.000 Personen teilgenommen hatten. Die Teilnehmenden wurden gefragt, wie oft sie von ihren Vorgesetzten beleidigt oder verhöhnt worden sind. Die Wissenschaftler haben zudem gefragt, welche Absicht die Angegriffenen hinter den verbalen Attacken ihrer Vorgesetzten vermuten: Der Chef will sie in ihren Gefühlen verletzen oder der Chef will sie zu besserer Leistung anspornen.

In einer zweiten Phase, einem Monat später, wurden die Testpersonen gefragt, ob sie in irgendeiner Form auf die verbalen Angriffe ihres Vorgesetzten reagiert hätten. Das Resultat sprach für sich. Sogar die Angestellten, die nicht davon ausgingen, dass ihr Vorgesetzter sie mit der Schelte in ihren Gefühlen und in ihrer Persönlichkeit verletzen, sondern zu besserer Arbeit anspornen wollte, haben negative Genreaktionen zugegeben.

Die Studie bestätigt nur das, was jeder Tiertrainer schon lange weiß: Positive Bestätigung (Lob, Belohnung) ist der Schlüssel zu langfristigem Erfolg und guten Leistungen. Diese Strategie klappt auch beim Menschen. Riccarda Frei

BUCHTIPP

FÜHREN IN EINER
DIGITALISIERTEN WELT

In «Touchpoint Management – Kundenloyalität im Zeitalter des Social Web» erklärte die Autorin Anne M. Schüller wo in der digitalisierten Geschäftswelt noch Kontakt zum Kunden entsteht, wie man diese Kontaktpunkte aufbaut, gestaltet und optimiert. In ihrem neuen Buch «Das Touchpoint Unternehmen» geht es nun darum, die zahlreichen Interaktionspunkte zwischen Mitarbeitenden, Führungskräften und Kunden geschickt zu nutzen. Anne M. Schüller konzentriert sich auf die Mitarbeiterführung und das interne Touchpoint Management. Dabei folgt sie der Maxime «So viel Theorie wie nötig, so praxisorientiert wie möglich». Entstanden ist ein spannendes, innovatives, kurzweiliges und lehrreiches Buch. Es erläutert, wie man die Herausforderungen der neuen, digitalisierten Geschäftswelt elegant und gewinnbringend meistern kann. Unter anderem dadurch, dass man die besten Bewerber für sich gewinnt, ihre Brillanz erhöht, ihre Verbundenheit zum Unternehmen stärkt und dadurch eine positive Mundpropaganda nach innen und aussen auslöst. «Das Touchpoint Unternehmen» ist auch als Hörbuch erhältlich.



«Das Touchpoint Unternehmen» – Mitarbeiterführung in unserer neuen Businesswelt von Anne M. Schüller ISBN 978-3-86936-330-1 CHF 40.90 (Buch) CHF 54.20 (Hörbuch)

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



F&B/CATERING/EVENTS



SERVICE / RESTAURATION



HAUSWIRTSCHAFT



htr-Code

PLEASE
DISTURB

Direktion / Geschäftsführung 38
Reception/Rezeption 103
Küche 250
F&B/Catering/Events 55
Service / Restauration 242
Hauswirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KV/IT 29
Reiseleitung / Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Backer-Konditoren 7
Diverses 22

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Bewerber-
profile

Bewerber-
profile

htr
hotel revue

Blue Chip der CH-Hotelszene · Eine starke Marke

Mit mehreren bestehenden Hotels im gehobenen Segment unter der Flagge eines starken Brands, sowie weiteren sich in Planung befindlichen Betrieben an bevorzugten Standorten in der Schweiz hat sich unser Auftraggeber im Markt sehr gut etabliert. Ziel der Stelle: Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie der Gruppe, die Anbaumung zukünftiger Geschäfte sowie die aktive Unterstützung der Betriebe in den Feldern Sales, Hotel-Marketing und CRM. Das Head Office befindet sich in Zürich.

Im Rahmen des kontrollierten Wachstums wird die Stelle neu geschaffen. Von daher haben Sie die Chance im Absatzbereich starke **eigene Akzente** zu setzen. Vor allem durch Aufbau, Koordination und Führung der Sales Persönlichkeiten in den einzelnen Betrieben. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Herausfordernde Projekte im Bereich Corporate Sales & Marketing warten darauf von Ihnen und Ihrer 3-4-köpfigen Crew in Angriff genommen zu werden.

Director of Marketing & Sales

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie werden mit Begeisterung für das Produkt die richtigen Schritte im Verkauf auf dem lokalen und internationalen Markt einleiten. Dabei verstehen Sie sich als oberster Verkaufsverantwortlicher, der aktiv akquiriert und persönlich Key Accounts betreut, um die ehrgeizigen Ziele zu erreichen. Strategisches Marketing, Überwachung der CI/CD-Richtlinien und aktives persönliches Engagement in Sachen E-Commerce & Social Media (davon verstehen sie was!) sind weitere wichtige Aspekte Ihres Verantwortungsbereichs.

Idealprofil: Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Assistant DOSM, ca. 28-38, stilsicheres Deutsch & Englisch – gute F-Kenntnisse sind hilfreich – und sehr gute Kenntnisse der Märkte. Konzern- resp. Systemhotellerie-Erfahrung von Vorteil. Reisefreudige Sales-Marketing-Profis mit hoher Affinität zu den Segmenten MICE & Corporate sowie ausgetragenen Präsentations- und Verhandlungsfähigkeiten laden wir gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein! Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto per Mail einsenden oder anrufen.

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

34591-11531

Die seltene Chance ein neues Hotel zu eröffnen und zu führen.

Die als Gastgeber/in definierte Position beinhaltet die engagierte Mithilfe beim strategischen Auf- & Ausbau eines grösseren **First Class Superior Resort-Hotels** mit Eröffnung im späteren Verlauf des nächsten Jahres, Rekrutierung des Kader-Teams, Entwicklung von Services, Unterstützung des verantwortlichen Länder-Projektkontinents bei der optimalen Positionierung des Gesamtprodukts und die anschliessende Leitung des Hauses. Vertrieb, Rooms und Operation sind bei Ihnen stark ausgespielt. Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures sind gewünscht aber nicht Bedingung.

Facts & Figures: Im Markt optimal eingeführte **Starke Marke**, exzellenter Angebotsmix, erstklassige Hotellerie, komfortable Zimmer & Suiten, Restaurant, Indoor Pool, Wellness-Oase & Spa auf knapp 1000 m² und grosszügige High Tech Conference/Congress- & Bankettsinfrastruktur. Domizil: An bester Lage einer der grössten und bedeutendsten D-CH-Resort-Destinationen. Optimale Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche, die durch Kompetenz überzeugen und dank geschickter Führung des Unternehmens die Erreichung der ambitionierten Ziele sichern.

Hoteldirektor w/m

Ihr Auftritt: Smart, pfiffig, charmant und visionär!

Sie kommunizieren excellent auf allen Ebenen, sind (fremd-) sprachlich begabt, bringen wertvolle aktuelle Erfahrung aus der Schweizer Resort-Hotellerie mit und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geführt. Ein starker Vize bzw. eine dynamische Vizedirektorin mit entsprechendem Leistungsauftrag auf dem Sprung an die Spitze oder ein gut eingespieltes **Direktionspaar** sind ebenfalls vorstellbar. Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil.

Als Hotellerie/Hoteller mit Sinn für Gastfreundschaft, Verwöhnprogramme für genussorientierte Gäste und Lifestyle haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine **Pionieraufgabe** mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Gelegenheit ein Hotel von Grund auf mitzuprägen. Eintritt: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

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

34592-11532

**Sous-Chef (w/m)**

Mensa des Hochschulzentrums von Roll

Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 24. November 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden

Sie unter www.zfv.ch

ZFV
HRC
LABEL 2014



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

34974-11546

Grösseres führendes Business Class Hotel · Top CH-Metropole

Ziel der Stelle: Durch innovative F & B-Angebote **Mehrwert** für Kunden generieren, höchsten Kundenzufriedenheitsgrad anvisieren, vorausschauend planen, hohe Qualität sicherstellen sowie die Verantwortung für die Bereiche Restauration, Küche, Meeting/Seminar und Einkauf übernehmen. In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management-Team, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Directrapport an den General Manager!

Was können F & B Operations Profis erwarten: Eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung, einer der besten, neueren Hotels seiner Klasse – **starke internationale Marke** – hohe Ansprüche in Sachen Architektur, Einrichtung & Design, à la carte Restaurant, Terrasse, Lobby-Bar, Spa & Wellnesscenter sowie auf hohem Niveau ausgestattete Meeting/Event Facilities. Rund 25 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich. Arbeitsort: Zentrale Lage in einer der drei grössten Schweizer Metropolen.

Leiter/in Gastronomie & Meeting

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, zahlenorientiert, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Sie sind ein High Potential im Idealalter von 28-35, bringen einen gehörigen Touch «Swissness» mit und haben bereits grösste Teams erfolgreich geführt. Im Gegenzug bieten wir Ihnen eine attraktive – **neu geschaffene** – Executive Position.

Die Vielzahl von kleinen Details, die Gästen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen, sind Ihnen wichtig! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als sprachbegabte Histry-Persönlichkeit stehen Sie für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Start: Per sofort oder später nach Vereinbarung – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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

34590-11530

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-ett-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-ett-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 während einem Monat auf www.htr.ch / [immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) 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.

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 / [immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.htr.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)

Natalie Schmid (Art Direction)

Luka Beluher, Solange Ehrler

Ursula Erni-Leupi

grafilu (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 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.

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

**Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie**

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE ET
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE
40.000

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

PROFIL

Die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

La Bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

EN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON HOTELLERIE ET GASTRONOMIE ZEITUNG

www.htr.ch/PROFIL.ch

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



FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Bei einer Suchanfrage nach Facebook oder Google+ wird nicht das eine oder andere sozialen Netzwerk gefunden, sondern beide. Google hat zwei separate Ausführungen am Markt, die unterschiedlich sind. Einem Kunden kann es nicht gelingen, beide auf einer Seite zu vereinen.

Um eine erfolgreiche Google+ Seite zu haben, ist es erforderlich, dass diese über die Google+ Seite verlinkt ist. Dies ist nicht der Fall, wenn man eine Facebook-Seite hat. Es kann jedoch eine Facebook-Seite mit einer Google+ Seite verlinkt werden. Dies ist jedoch nicht möglich, wenn man eine Facebook-Seite mit einer Google+ Seite verlinkt.

BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

HUNDE IM HOTEL – EIN THEMA FÜR SICH



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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

BEST WESTERN PLUS Hotel Bahnhof

Rezeptions (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J88543

Hotel Bahnhof AG

Bahnhofstrasse 46, 8200 Schaffhausen
052 630 35 35, a.graf@hotelbahnhof.ch

34870-11544



Zur Verstärkung des Küchenteams in unserem Restaurant, nur 10 Minuten von Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n gelernte/n Koch/Köchin EFZ oder ambitionierten Hilfskoch

mit Freude an traditioneller und internationaler Küche. Es macht Ihnen keine Mühe, den Anforderungen eines sehr lebhaften A-la-carte-Betriebes gerecht zu werden. Wir bieten ein spannendes und angenehmes Arbeitsumfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bitte bei:

Wirtschaft zur Traube
Dieter Reber
Birnstrasse 38
3037 Heimenschwanden
Tel. 031 301 84 40
info@wirtschaftzurtraube.ch
www.wirtschaftzurtraube.ch

35008-11555



Die Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren AG umfasst die Luftseilbahn von Lauterbrunnen nach Grutschalp (1481 m ü.M.) sowie die nostalgische Adhäsionsbahn Grutschalp-Mürren. Wichtigste Aufgaben der BLM sind die Personen- und Gütertransporte für das Bergdorf Mürren sowie die Erbringung touristischer Dienstleistungen für Sommer und Winterbetrieb.

Für das Personalrestaurant/Bistro Grutschalp suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Arbeitsort Grutschalp

Der Restaurationsbetrieb mit 45 Plätzen inkl. einer kleinen Terrasse befindet sich unmittelbar bei der Bergstation und ist ab Lauterbrunnen in wenigen Minuten mit der Luftseilbahn erreichbar.

Als Alleinkoch führen Sie das Personalrestaurant/Bistro und sind während fünf Tagen die Woche für die Verpflegung unserer Mitarbeitenden (ca. 12 Personen) verantwortlich. Zusätzlich übernehmen Sie auch die Gastgeberrolle für unsere internationalen Gäste. In der modern ausgestatteten Küche legen wir grossen Wert auf ein frisches, gesundes und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot.

Für diese spannende Tätigkeit bringen Sie ausgewiesene gastronomische Fähigkeiten mit und haben Freude die Rolle des Gastgebers zu übernehmen. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch sind für den Umgang mit unseren Gästen von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit in der einzigartigen Jungfrau Region.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Stefan Wittwer, Leiter Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren, Telefon 033 828 70 33

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Jungfraubahnen, Human Resources, Martina Michel, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

34688-11541

Wir suchen ab Januar 2015

Küchenchef/in

Jobcode hoteljob.ch: J88784

Landgasthof Schönbühl

Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl
031 859 69 69, info@gasthof-schoenbuehl.ch

35005-11552

Wie viel Watt
brauchen Sie, um
glücklich zu sein?

SPINAS CIVIL VOICES

Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment



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



UMBAU STÖRT REGULÄREN BETRIEB

Frau F. ist Geschäftsinhaberin einer Café-Bar mit Terrassenbetrieb an Zentrumslage. Die Café-Bar ist ein beliebter Treffpunkt. Im Sommer macht Frau F. einen grossen Teil des Umsatzes mit dem Strassencafé. Nun ist der Inhaber des Gebäudes, in dem die Café-Bar von Frau F. eingemietet ist, verstorben. Das Gebäude wurde von der Eigengemeinschaft an einen Immobilieninvestor verkauft. Da sich Frau F. vor Vertragsabschluss beraten liess, ist sie gut abgesichert. Sie hat einen langjährigen Mietvertrag. Zudem hat sie den Mietvertrag mit der Zustimmung des ehemaligen Besitzers im Grundbuch eintragen lassen. Heute ist Frau F. über diese Vorkehrungen sehr froh. Sie kann sicher sein, dass ihr Mietvertrag vom neuen Immobilienbesitzer übernommen wird und sie nicht mit einer Kündigung rechnen muss.

Die Freude über den langjährigen Vertrag ist jedoch getrübt. Frau F. hat erfahren, dass ihr neuer Vermieter das Haus sanieren und aufstocken will. Der Umbau soll im nächsten Frühjahr beginnen, neben den Lärmimmissionen kann der Terrassenbereich im nächsten Sommer nicht genutzt werden. Zudem muss das ganze Haus eingerüstet werden. Frau F. wendet sich an eine

Fachperson mit der Frage, ob sie diesen Umbau dulden muss und was sie dagegen unternehmen kann. Frau F. erfährt, dass der Vermieter nur umbauen darf, wenn das Mietverhältnis nicht gekündigt ist und der Umbau für den Mieter zumutbar ist. Allerdings steht im Gesetz nicht genau, was unter «für den Mieter zumutbar» zu verstehen ist. Für die Beurteilung, ob etwas zumutbar ist oder nicht, müssen objektive Kriterien wie der Umfang der Umbauarbeiten, die voraussichtliche Auswirkung des Umbaus, der Umfang und die Dringlichkeit der Umbauarbeiten und die verbleibende Dauer des Mietverhältnisses angeschaut werden. Nicht relevant ist, wie Frau F. den Umbau subjektiv einschätzt. Ob der Umbau der gesamten Liegenschaft für Frau F. als unzumutbar erklärt würde, ist unsicher. Klar ist, dass Frau F. nicht alles hinnehmen und sie für Umtriebe während der Dauer des Umbaus entschädigt werden muss. Die Fachperson rät Frau F., sofort mit dem neuen Eigentümer Kontakt aufzunehmen und die Situation zu klären. Wird das Gespräch mit dem Eigentümer frühzeitig gesucht, kann häufig eine Lösung für alle Beteiligten gefunden werden. Frau F. folgt dem Rat und kontaktiert

den Eigentümer. Dieser ist bereit, Frau F. für die Dauer des Umbaus eine Mietzinsherabsetzung von 20 Prozent für die Lärmimmissionen, den Staub und die verbarrikadierte Aussicht zu gewähren. Für das Nichtbenützen des Strassencafés während des Sommers erhält Frau F. eine Mietzinsreduktion von 30 Prozent und Schadenersatz für die Umsatzeinbussen aus dem nicht benutzbaren Terrassenbereich. Die Umsatzeinbussen wird anhand der Umsätze der vorangegangenen Jahre ermittelt. Im Gegenzug ist Frau F. einverstanden, den Umbau zu dulden und sich nicht ans Gericht zu wenden. Mit dieser Lösung kann Frau F. leben. So hat sie wenigstens die Sicherheit, dass sie aufgrund des Umbaus keine finanziellen Einbussen hat.



Felicitas Huggenberger
 Geschäftsführerin
 Mieterinnen- und Mieterverband Zürich

Zu verkaufen Albergo Casa Soledaria

Cavigliano TI

Fr. 1 950 000.–
 30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse
 Speisesaal, Küche, Lagerräume,
 Lounge mit Bar und Cheminée,
 Bibliothek mit TV, Seminarraum,
 Wirtwohnung, Parkplätze, Pergola
 natürlich * einfach * gut

www.soledaria.ch

Interessenten melden sich bei
 Peter Kaufmann, +41 91 796 13 33
 E-Mail: kfn@bluewin.ch

34982-11553

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
 für Hotellerie, Gastronomie
 und Tourismus



JETZT
 BUCHEN

La Commune de Cologny ouvre une inscription pour la gérance de son café-restaurant «La Belotte»



Le café-restaurant «La Belotte» est situé au bord du lac, 11, chemin des Pêcheurs, 1222 Vésenaz, dans une bâtie entièrement rénovée en 2010.

Cet établissement comporte 2 petites salles de restaurant et deux terrasses, mais ne peut servir que 80 couverts (maximum) simultanément, y compris en terrasse. Un parking est à la disposition des clients.

Destiné à une clientèle variée: locale, familiale ou de passage, l'établissement proposera une carte de type cuisine traditionnelle française mais inventive avec des produits de qualité, de saison et du terroir, dans une gamme de prix accessible à tous.

Le loyer sera sous forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, avec un loyer minimum exigé.

Le candidat sera d'esprit novateur et entrepreneur, et au bénéfice d'une solide expérience. Il devra être en mesure de présenter un plan d'affaires adapté à son concept d'exploitation. Une garantie bancaire de Fr. 50 000.– est exigée.

Le contrat de gérance débutera le 1^{er} mars 2015 ou à convenir.

Pièces à joindre au dossier de candidature:

- Lettre de motivation
- Curriculum vitae
- Plan financier
- Propositions de menus et de boissons avec listes de prix
- Références
- Certificat de bonne vie et mœurs
- Attestation de non poursuite
- Copie de la patente de cafetier-restaurateur
- Copie du permis d'établissement, le cas échéant.

Le dossier de candidature devra être adressé sous pli confidentiel d'ici au **30 novembre 2014** à Monsieur Alain Maillard, Secrétaire général, Mairie de Cologny, Route de La Capite 24, case postale 86, 1223 Cologny.

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:

TSCHIERV – VAL MÜSTAIR

Hotelliegenschaft und Dependance
 (25 Zimmer) mit Restaurant,
 Pizzeria, Ladenlokalitäten und
 Umschwung.

Verkaufspreis CHF 1,3 Mio.

Gerne stehen wir für weitere Auskünfte oder für eine Besichtigung zur Verfügung.

Ihr Immobilienberater:

LEMM IMMOBILIEN
 Via Maistra 5
 7500 St. Moritz
 Telefon 081 833 44 66
 Fax 081 833 47 96
 E-Mail lemm.immobiliens@bluewin.ch
 www.lemmobilien.ch

34982-11547