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

**Band:** - (2014)

**Heft:** 49

**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: 20.11.2025** 

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT-AUFLAGE** 

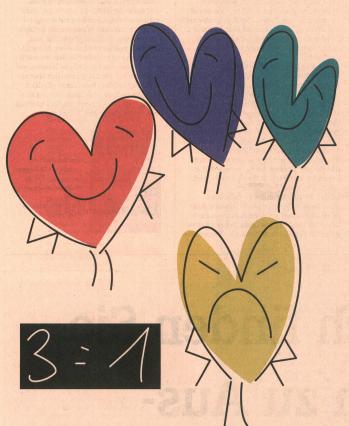
40.000

Nr. 49 · 4. Dezember 2014

htr hotel revue

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ...... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# WAS UNSER HERZ

In einem Harry-Potter-Film zeigt eine Szene die Empörung von Harrys Cousin Dudley Dursley als er «nur» 36 Geschenke bekommt – statt 37 wie im Jahr davor. Ärger, Enttäuschung und Frust machen sich bei ihm breit. Sie denken, das ist doch nur im Film? Leider hängt der Fokus vieler Menschen tatsächlich am «immer mehr – schneller – höher – weiter». Generell hat man den Eindruck, Achtsamkeit und Herzlichkeit seien ein Luxus, den wir uns nicht mehr leisten können. Einige sind mit einer so hohen Taktung unterwegs, dass es ihnen schwer fällt, sich selbst und ihre Mitmenschen überhaupt wahrzunehmen. Sie hetzen im Hamsterrad. Das Gefühl, funktionieren zu müssen, dominiert ihren

<sup>2</sup>/<sub>3</sub> der Leistung hängt von Emotionen ab

Das emotionale Erleben steuert unsere Arbeitsqualität und Leistungsfähigkeit. Emotionen sind ansteckend. Wissenschaftler stellten fest, dass es ein Gehirn im Herzen gibt, welches aus mehr als 40.000 Nervenzellen besteht. Dieses Herzgehirn kommuniziert über das Herz-schlagmuster mit dem Kopfgehirn, welches auf das Herz hört, dessen Botschaften nachweislich in der Lage sind, das innere Erleben eines Menschen zu beeinflussen. Gemäss Forschungser-gebnissen von Barbara Fredrickson benötigt es ein Verhältnis von 3:1 von positiven zu negativen Gefühlen, um eine stressige Situation mit unangenehmen Emotionen in ein Erlebnis mit Wohlbehagen zu transformieren. Wenn unser Herz in einem kohärenten Muster schlägt, was jeder von uns mit der Heart-Math-Herzintelli-

genz-Methode aktiv herbeiführen kann, spielen viele andere Systeme in unserem Körper optimal zusammen. Ohne Energieverlust finden wir so zu persönlicher Leistungssteigerung und besserer Befindlichkeit. Mit jedem Herz-schlag wird nämlich ein magnetisches Feld erzeugt, das unseren Körper umgibt und das ge-messen werden kann. Das magnetische Feld des Gehirns hat eine Ausdehnung von nur wenigen Zentimetern, während das elektromagnetische Feld des Herzens 5.000 Mal stärker ist.

Stress ist ansteckend -Herzintelligenz auch!

Neben fehlender Wertschätzung sind Stress und negative Emotionen die grössten Killer von Freundlichkeit. Beim Herzen funktioniert ein ähnlicher Informationstransfer wie bei Radio- oder TV-Sendern. Ton und Bild werden durch elektromagnetische Wellen übertragen. Im Prinzip senden wir ständig Informationen aus, auch wenn wir uns dessen nicht bewusst sind. Diese Emotionswellen – positiv wie negativ – interagieren miteinander. Somit sind das Fokussieren auf das Herz, Emotionsmanagement und Herzintelligenz lernbar und langfristig lohnenswert.



Christina Weigl Training & Coaching GmbH www.christina-weigl.ch

· ZITAT

# «Geld verdienen ist schon schwer, Geld erhalten noch viel mehr»

Wilhelm Busch, deutscher Dichter (1832-1908)

# 11. DEZEMBER

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

12. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse, bei der Minerva, www.hotelbildung.ch/agenda

# 13. JANUAR

«Information Session EHL», von hotelleriesuisse. in der Hotelfachschule, in Lausanne www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf», mit dem Berufsverband SBKPV, in Bern www.hotelgastrounion.ch

# 23. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden www.hotelgastrounion.ch

# 3. MÄRZ

«Train me Day» vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Campus Sursee, www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



## ..... ARBEITSSICHERHEIT ....

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

Maschinen (Teil 15) Hochdruck- und Dampfreiniger

### Gefährdung:

- Verbrühungsgefahr
- · Verletzungen durch Strahl und weggeschleuderte Teile

## Mögliche Sicherung:

- · Lanze nicht auf Personen richten.
- · Benützer über sichere Anwendung instruieren.
- · Gesichtsschutz/Schutzkleidung tragen.
- · Beim Loslassen des Griffes muss die Zufuhr von Dampf, Pressluft oder Wasser automatisch unterbrochen werden und gegen unbeabsichtigtes Auslösen gesichert sein.

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

# SALÄR: GELD ALLEIN MACHT NICHT GLÜCKL

Damit der Arbeitnehmer motiviert und zufrieden seiner Tätigkeit nachgeht, müssen drei Faktoren stimmen: Freude, Anerkennung und Bezahlung. Zu Letzterer gehört aber mehr als nur Geld.

dealerweise halten sich die Freude an dem, was man beruflich macht, die Anerkennung, die man dafür erhält und das Geld, das man mit seiner Arbeit verdient, die Waage. Rutscht einer der drei Faktoren, zum Beispiel die Bezahlung, etwas aus dem Gleichgewicht, kann das aufgewogen werden, wenn dafür Freude und Anerkennung da sind. Auch sieht mancher Angestellte darüber hinweg, dass der Chef nie lobt oder sich für Extraeinsätze bedankt, weil Ende Monat die Kasse stimmt. Doch wie das alte Sprichwort schon sagt: «Geld allein macht nicht glücklich». Natürlich freut sich jeder, wenn er gut entlöhnt wird. Und auch eine Gratifikation oder ein Bonus wird gerne entgegenge nommen. Doch Geld ist ein flüchtiges Medium und daher ist auch seine Wirksamkeit als Motivationsmassnahme nur von kurzer Dauer. Das sollten nicht nur Arbeitgeber wissen, sondern auch Arbeitnehmer, damit sie sich bei Lohn-verhandlungen nicht vom schönen Schein der Geldscheine blenden lassen

## AUFS GESAMTPAKET KOMMT ES AN

Der Lohn muss stimmen. Das ist klar. Trotz seiner grossen Bedeutung ist der Grundlohn nur von vielen Entlohnungsfaktoren. Folgende Aspekte sollte man im Auge behalten:

Variabler Lohnanteil: Gibt es Umsatz- und Verkaufsbeteiligungen, Pikettdienst-Ent-schädigungen? Wie wird das mit dem Trinkgeld gehandhabt?

Sozialleistungen: Wie hoch sind die BVG-Ab-züge und wie hoch ist der Anteil, den der Betrieb einzahlt?

Versicherungen: Wer bezahlt die

Nichtbetriebsunfallversicherung? Arbeitszeit: Wie viele Stunden beträgt die

Wochenarbeitszeit? Wie ist sie geregelt? Ferien: Wie viele Wochen Ferien gibt es? Fünf, sechs oder sogar mehr? Wann sind diese zu beziehen (frei wählbar, zu saisonal eingeschränkten Zeiten oder Betriebsferien)?

Arbeitsweg: Übernimmt der Betrieb einen Teil der Anreisekosten (ÖV-Ticket)? Stellt der Betrieb kostenlos einen Parkplatz zur Verfügung?

Arbeitskleidung: Gibt es eine Kleidervo schrift? Stellt der Betrieb die Arbeitskleidung zur Verfügung? Übernimmt er auch die Reinigung oder bezahlt er eine Entschädigung?

Unterkunft und Verpflegung: Welche Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten bestehen? Was kosten sie?

Weiterbildung und Karrieremöglichkeiten: Unterstützt der Betrieb Weiterbildungen und wenn ja, in welcher Form? Stellt er Zeit zur Verfügung oder beteiligt er sich an deren Fi-nanzierung. Fördert der Betrieb die Mitarbeitenden und bietet er ihnen innerbetrieblich Aufstiegsmöglichkeiten?

Gibt es Vergünstigungen oder Benefits (zum Beispiel Beiträge ans Fitnessabo, Reka-Schecks, Sondertarife und Rabatte in Part-nerbetrieben, Vergünstigungen beim Arbeitgeber für Familie und Freunde)? Riccarda Frei BUCHTIPP .....

### ENDLICH LÄUFT DER LADEN

Wolfgang Allgäuer hat es geschafft. Aus dem ehemaligen Tischlerlehrling ist ein grosser Unternehmer geworden. Mit 26 Jahren gründete er «Allgäuer Küchen» und erfand mit «Olina» die erste öster-reichische Franchise-Marke für Küchen Im Buch «Endlich läuft der Laden» – Mit Begeisterung zum Erfolg - teilt Wolfgang Allgäuer mit dem Leser sein Rezept, das ihm half, über 35 Jahre in einem hart umkämpften Markt gut und gewinnbringend bestehen zu können. Er ist überzeugt, dass er es ohne das Feuer der Begeisterung nicht so weit gebracht hätte. Allgäuer gibt seinen Lesern Tipps, wie man dieses Feuer entfacht, den Zündfunken an der richtigen Stelle setzt und die Begeisterung konstant am Lodern hält. Er setzt dabei nicht auf harte Fakten, sondern auf weniger greifbare und doch massgebende Erfolgs faktoren wie Visionen, Werte, Talente, Intuition und innere Antreiber. Mit acht einfachen und praktischen Schritten soll jeder Leser seine persönliche Mission und Vision finden, für die er innerlich brennt. Wolfgang Allgäuer bezeichnet «Endlich läuft der Laden» – Mit Begeisterung zum Erfolg – als «Das Powerbuch für Unternehmer, Selbständige und Teamleiter».



«Endlich läuft der Laden» – Mit Begeis terung zum Erfolg Wolfgang Allgäuer ISBN 978-3-280-05561-8 CHF 29.90

# Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue



Internationales Blindenzentrum IBZ www.ibzlandschlacht.ch

wunderschonen una rumgen Luge un une rumme. Landschlacht gelegen.
Seit 1964 ist es besonders für blinde und sehbehinderte Gäste da, die von den zwei Organisationen CAB Schweiz und DKBW Deutschland getragen wird. Die Institution hat sich in den letzten Jahren stark geöffnet, und so wird das Haus heute von ganz verschiedenen Göstesgementen frequentiert. Das IBZ hat 80 Bettern in 55 Gästezimmer mit Hallenbad, Sauna, Finnarium, Solarium und einer hauseigenen Kapelle.

Wir suchen per Januar 2015 oder nach Vereinbarung

# **Direktor/Direktorin**

für die Weiterentwicklung des Betriebes. Ihre Hauptaufgabe besteht in der Leitung des Betriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, sowie Mithilfe und Umsetzung einer zukunftsweisenden Strategie.

und Umsetzung einer zuwahne.

Wir erwarten
- Umfassendes Fachwissen und ausgeprägte Marktkenntisse
- Mehjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- Unternehmerisches Denken und Händeln sowie Organisationstalent
- Verhandlungssicheres und professionelles Auftreten
- Höhe analytische Fähigkeiten und prozessorientiertes Denken
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Behinderung Wir bieten Ihnen eine äusserst spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit in

Gestaltung unserer Zukunft einbringen? Unser Stiftungsratspräsident **Walter Kuhn** erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter **079** 154 56 73 oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlägen an **walter.kuhn@ibzlandschlacht.ch** 

# Restaurant/Pizzeria Bierlialp, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlialp, im Dorfzentrum (Fussgänger-zone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf Anfang April 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

### Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Meierhans Immobilien AG

Das imposante Naturwunder im Berner Oberland ... Ein Ausflugsziel, welches jährlich bis zu 140 000 Besucher anzieht. Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per Anfang 2016 eine/r

# Pächterin oder Pächter

Das Restaurant beim Westeingang mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten eignet sich für kleine und grössere Familien-anlässe und Feiern aller Art. Für grosse Bankette kann unser grosszügiger Wintergarten einbezogen werden. Die schöne Gartenwirtschaft und der direkt angrenzende Spielplatz sind bei Gross und Klein sehr beliebt. Unsere neuzeitliche Infrastruktur ermöglicht es Ihnen, einerseits die Tagestouristen gut und rasch zu bedienen sowie andererseits dem Kunden mit höheren Ansprüchen in gediegenem Ambiente einen tadellosen Service zu bieten.

Das Aare-Bistro am östlichen Ende der Schlucht bietet rund 60 Sitzplätze, die meisten davon auf der grossen Sonnenterrasse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Herrn Andreas Michel Verwaltungsratspräsident Postfach, CH-3860 Meiringen





# VIZE-DIREKTOR



GRANDHOTEL-CHARME DIREKT AM SEE.

# Nur gut 1 1/2 Autostunden vom Stadtrand Zürich entfernt.

Schenswert ist die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend im Markt etablierten Spitzenbetriebes mit rund 
100 Komfortzimmern und Juniorsuiten! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, 
grosszügig Konzipierte High Tech-Küche, Seminariaumlichkeiten sowie ein imposanter Spa erheifen dem bekannten 
First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbeverber. Die Stelle eignet sich auch für Persönlichkeiten, die zunächst nur ad interim einem Winter (3-4 Monate) zur Verfügung stehen können. 
Standor: Bestebkannte Lifesbyle-geprägte Premium Resort-Destination unweit grösserer Zentren. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung. Verkaufsflar, Affinität zur New 
Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Blotellerie sind die besten Voraussetzungen. 
Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR machen Sie zur Cheßache. Entsprechend entschlossen und souverän 
erben Sie an die Auffzabe herzin.

gehen Sie an die Aufgabe heran

### Hoteldirektor w/m (evtl. auch ad interim) eines der attraktivsten Resort- & Wellnesshotels der Schweiz

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Grundausbildung und betriebswirtschaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder einen starken Leistungsausweis als Vizedirektor/in bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Ein gehöriger Touch Swissness und aktuelle Erfahrung aus der CH-Resorthotellerie wird bevorzugt! Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile, die mit diesem exzellenten Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Ihr Einritti müsste per sofort erfolgen. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie! Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



# EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminarund Bildungszentrum der Schweiz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und zuverlässige

# Gruppenleiterin Hauswirtschaft m/w 100%

- Administrative, fachliche und personelle Leitung der Fachgruppe Zimmerdienst und Lingerie (rund 20 Mitarbeitende)
- Organisation und Kontrolle von Reinigung, Unterhalt, Grundreinigung, Zimmerabnahme
- Mitarbeit bei den täglichen Arbeiten nach unseren Qualitätsvorgaben

- Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften
   Bestellung, Verwaltung und Inventar des Reinigungsmaterials
   Schulung der Mitarbeitenden sowie Ausbildung der Lernenden (HOFA)
   Regelmässige Wochenendeinsätze

- Ausbildung zur Hotelfachfrau EFZ Führungserfahrungen in einem Grossbetrieb (von Vorteil mit eigener Lingerie)
- Mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position Weiterbildung als Bereichsleiterin Hotellerie/Hauswirtschaft von Vorteil
- Flexible, belastbare Persönlichkeit mit Flair für betriebswirschaftliche Zusammenhänge Vernetztes Denken und selbständiges, dienstleistungsorientiertes Handeln

- Vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe
- Motiviertes Team und moderne Infrastruktur
- Motivertes lean und moudent innastrukur Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen Arbeitsplatz 15 Gehminuten vom Bahnhof entfernt, in Stosszeiten mit ÖV-Anschluss

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Nadja Wicki, Teamleiterin Support und Hauswirtschaft, nadja.wicki@campus-sursee.ch oder 041 926 23 32. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie

Baams, Bereichsleiterin Human Resources, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

Besuchen Sie uns auf unserer Website www.campus-sursee.ch

# **Gesucht: Eierbecher** Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

# DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

# IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

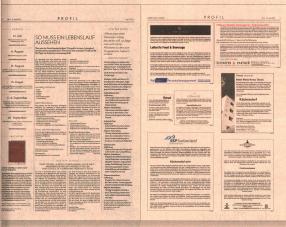
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**  AUFLAGE 40.000

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





# **BUCHEN** SIE JETZT!

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



www.stellenPROFIL.ch



# Stv. Betriebsleiterin 80-100%

Die ABB Wohlfahrtsstiftung führt die Villa Boverl als Haus der Begegnung. Jährlich besuchen rund 25 000 Personen Semina-re sowie kulturelle und gesellschaftliche Anlässe in diesem Haus. Die 118-jährige Villa des BBC-Mitbegründers ist mit ihren gepflegten Räumlichkeiten und ihrem viel-fältigen Park ein Juwel besonderer Art. Die ABB. Wohlfahrtsstiffun bietel eine ABB Wohlfahrtsstiftung bietet eine Die ABB Wohltanrtsstilltung Die Ct.
Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur
Vielzahl von Angeboten, zur Pflege per-Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur beruflichen Weiterblichung, zur Pflege persönlicher Beziehungen und zur Freizeit-gestaltung. Neben Seminaren, Konferenzen, Tagungen und Besprechungen finden in der Villa Boveri auch gesellschaftliche Anlässe mit Apéros und Banketten statt.

Unterstützen Sie ab 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung unser Team mit Ihren fundierten Kenntnissen in Gastronomie sowie im Kultur- und Veranstaltungsbetrieb als stv. Be-triebsleiterin.

Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Stiftungsstrategie, Gästebetreuung, Mitarbeiterschulung, Optimierung der Arbeitsabläufe, Bestellungen, Sicherstel-len des Unterhalts der Räumlichkeiten, Bessenstraten

**Anforderungen:** Abschluss der Hotelfachschule und Erfahrung im Gastronomie-/Seminarbetrieb, gute Englischkenntnisse, kooperative und kommunikative Persönlichkeit, selbständige Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft, Organisationstalent. Kreativität und kulturelles Inte tionstatent, Neatwität und vollutieries interesse, gepflegte Umgangsformen, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten Wohnsitz vorzugsweise in der Region Idealalter 25 bis 35 Jahre.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Ursula Rimann, Betriebsleiterin Villa Boveri, ursula.rimann@ch.abb.com

ABB Wohlfahrtsstiftung, Villa Boveri, Ländliweg 5, 5400 Baden Tel. 058 585 24 61, www.abb-wfs.ch Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

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

Jobcode hoteljob.ch: J89886

Viamala Raststätte Thusis - A13 San Bernardino Wohlfühl-Raststätte und Fenster zur Region www.viamala-raststaette.ch



Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Wir suchen per 1. Januar 2015 oder nach Übereinkunft

### Commis de cuisine

Wir sind ein beliebtes Berner Altstadtrestaurant und \*\*\*Stern-Hotel. Wenn Sie sich zu den Teamplayern zählen, leidenschaftlich kochen und dazu noch kreativ sind, dann passen Sie ideal zu unserer 5-Mann-Brigade

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL Rathausgasse 72, 3011 Bern Telefon 031 311 02 16 oder troxler@goldener-schluessel.ch



Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitar-

### 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, Fonlisch in Wort

Englisch in Wort. hre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

# SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato sulla leggendaria collina di Ascona cerca un/a:

a partire dal 1 marzo 2015

Requisiti:
Almeno 2 anni di esperienza.
Ottime conoscenze del tedesco
omprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'italiano,
francese ed inglese.

booking@hotel-ascona.ch

# STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg



www.flumserberg.ch

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsproiekt von

# htr hotel revue

HOTELLERIE"

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union 6002 Luzern

VERI AGE htr hotel revue www.htr.ch

# Hotellerie \* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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

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

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

# Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

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

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 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/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS** Montag, 12.00 Uhr.

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01., 13.02.,03.07.,14.08., 28.08.

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten beitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

# Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

# DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# NACHFOLGEMIETER

Seit langen Jahren führt W. einen gut laufenden Gastronomiebetrieb. Sein Lokal hat er vom Vermieter C. gemietet. Nun möchte sich W. zur Ruhe setzen. Der Mietvertrag, den er abgeschlossen hat, läuft noch einige Jahre. Seinen gut laufenden Betrieb würde W. gerne an einen Nachfolger übergeben. Wie soll er am besten dabei vorgehen?

In der rechtlichen Beratung erfährt W., dass es verschiedene Möglichkeiten gibt, wie man sein Mietverhältnis vorzeitig beenden kann. Welche Möglichkeit die passende ist, hängt von verschiedenen Umständen ab. Nicht immer stimmen in dieser Situation die Interessen von Mieter und Vermieter überein. Falls es W. in erster Linie darum geht, vorzeitig aus dem Mietvertrag entlassen zu werden und keine Miete mehr zahlen zu müssen, steht die Möglichkeit der vorzeitigen Rückgabe gemäss Artikel 264 Obligationenrecht (OR) im Vordergrund. Gemäss dieser Regelung ist W. grundsätzlich dann von seiner weiteren Pflicht zur Zahlung

fähigen Nachmietinteressenten stellen kann. Der Vermieter muss mit dem Interessenten keinen Vertrag abschliessen, dazu kann man ihn nicht zwingen. Aber W. wäre ab dem Zeitpunkt befreit, ab dem der Interessent die Mietsache zu den Bedingun gen übernehmen würde, wie sie für W. gelten. Die Möglichkeit der vorzeitigen Rückgabe ist aber für W. nicht die richtige: Da er vor kurzem einiges in der Liegenschaft erneuert hat, möchte er für seine Investitionen vom Nachfolger auch entschädigt wer den. Das heisst, W. möchte sicher sein, dass der Vermieter seinen Nachfolger auch tatsächlich nehmen muss. Diesfalls besteht für Mieter von Geschäftsräumen die Möglichkeit, das Mietverhältnis auf einen Dritten zu übertragen (Art. 263 OR). Dazu braucht es zwar die Zustimmung des Vermieters. Dieser kann die Zustimmung aber nicht willkürlich verweigern, sondern nur aus wichtigen Gründen, die eine Vertragsbeziehung als unzumutbar erscheinen lassen. Notfalls kann die Zustimmung zur Übertra-

gung auch auf dem Rechtsweg durchgesetzt werden. Der Nach teil dieser Regelung: W. wäre zwar grundsätzlich von seinen Verpflichtungen befreit, würde aber solidarisch mit dem Nachfolger mithaften bis zum Zeitpunkt, in dem das Mietverhältnis gemäss Vertrag oder Gesetz endet oder beendet werden kann, höchstens aber für zwei Jahre.

W. kann sich mit dem Vermieter so einigen, dass dieser seinen Nachfolger akzeptiert, ohne dass W. noch mithaften muss.



Lic. iur. Thomas Herrer Stellvertretender Leiter Rechtsberatung Mieterinnen- und Mieterverband Zürich www.mieterverband.ch/zh

# Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

## 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

Welche Gesellschaft oder Privatperson

Führung/Miete von einem Hotel

mit 50 Zimmern. Verträge mit chinesischen Gästen möglich. Günstige Konditionen. Anfragen an: info@ebwag.ch

## Restaurant mit Bar/ **Eventraum (Treibhaus)**

zwischen Zürich und Zug

zwischen Zurich und Zug
Im Dorfkern von Hedingen, direkt an
der Hauptstrasse, vermieten wir per
1. April 2015 ein gemütliches Restaurant mit 80 bis 90 Sitzplätzen. Ein zusätzlich eingemieteter Blumenladen im
Erdgeschoss verleiht dem Restaurant
einen bezaubernden Charakter. Im dazugehörenden Treibhaus ist eine Bar
eingerichtet. Es kann auch als Eventraum für bis zu 80 Personen genutzt
werden.

Das Objekt bietet viel Originalität. Die gut eingerichtete Küche wurde vor zirka zwei Jahren neu eingebaut. Eine gute Zusammenarbeit mit dem Blumenladen ist uns wichtig.

Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Be-sichtigung die Räumlichkeiten. Anfra-gen unter mike.weber@werk-statt.ch oder 079 261 55 02.

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

htr hotel revue