

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: 07.01.2026

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

PROFI

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 49 · 4. Dezember 2014

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

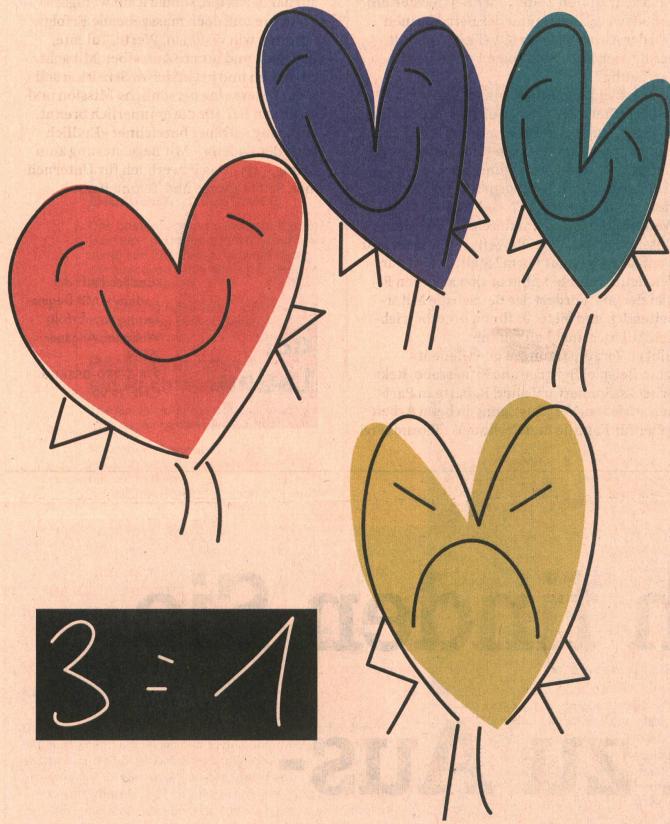
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



ZITAT
DER WOCHE

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

Wilhelm Busch, deutscher Dichter (1832-1908)

GRAFIK

WAS UNSER HERZ BEGEHRT

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 Frustration machen sich bei ihm breit. Sie denken, das ist doch nur im Film? Leider hängt der Fokus von 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 Alltag.

2/3 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 Herzschlagmuster mit dem Kopfgehirn, welches auf das Herz hört, dessen Botschaften nachweislich in der Lage sind, das innere Erleben eines Menschen zu beeinflussen. Gemäss Forschungsergebnissen 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 Herzschlag wird nämlich ein magnetisches Feld erzeugt, das unseren Körper umgibt und das gemessen 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

AGENDA

11. DEZEMBER

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

13. JANUAR

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

23. FEBRUAR

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

12. JANUAR

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

25.-29. JANUAR

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

3. MÄRZ

«Train me Day», vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, im Campus Sursee, in 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 Confiturgewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

SALÄR: GELD ALLEIN MÄCHT NICHT GLÜCKLICH

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 entlohnt wird. Und auch eine Gratifikation oder ein Bonus wird gerne entgegengenommen. 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 Lohnverhandlungen 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 einer von vielen Entlohnungsfaktoren. Folgende Aspekte sollte man im Auge behalten:

- Variabler Lohnanteil: Gibt es Umsatz- und Verkaufsbeteiligungen, Pikitendienst-Entschädigungen? Wie wird das mit dem Trinkgeld gehandhabt?

- Sozialleistungen: Wie hoch sind die BVG-Abzüge und wie hoch ist der Anteil, den der Betrieb einzhält?
- 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 Kleidervorschrift? 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 Finanzierung. Fördert der Betrieb die Mitarbeitenden und bietet er ihnen innerbetrieblich Aufstiegsmöglichkeiten?
- Gibt es Vergünstigungen oder Benefits (zum Beispiel Beiträge ans Fitnessabo, Rekalschecks, Sondertarife und Rabatte in Partnerbetrieben, 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 österreichische 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 Erfolgsfaktoren wie Visionen, Werte, Talente, Intuition und innerer 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 Begeisterung zum Erfolg Wolfgang Allgäuer ISBN 978-3-280-05561-8 CHF 29.90

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

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



TopJobs
Bankett- und Seminarcoordinator (m/w)
Feststellung-Vollzeit
Region Bern

Alle Jobangebote 55



Alle Jobangebote 242

Lehrstellen / Praktikum 3

Bewerber-
profile 55



Alle Jobangebote 27

Bewerber-
profile 3

Direktion / Geschäftsführung 38
Reception/Reservierung 103
Küche 250
F&B/Catering/Events 55
Service / Restauration 242
Hauswirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KVIT 29
Reiseleitung/Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 7
Bäcker-Konditoren 2
Diverses 22

Htr-Code

PLEASE DISTURB

htr hotel revue

I.B.Z.
Landschlacht

Internationales Blindenzentrum IBZ
www.ibzlandschlacht.ch

Die Stiftung IBZ Landschlacht ist ein Ferien- und Bildungszentrum an einer wunderschönen und ruhigen Lage auf der Anhöhe oberhalb des Dorfes Landschlacht gelegen. Seit 1964 ist es besonders für blinde und sehbehinderte Gäste da, die von 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 Gästesegmenten frequentiert. Das IBZ hat 80 Betten in 55 Gästzimmern mit Hallenbad, Sauna, Finnarium, Solarium und einer hausigen 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.

Wir erwarten

- Umfassendes Fachwissen und ausgeprägte Marktkenntnisse
- Mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Organisationstalent
- Verhandlungssicheres und professionelles Auftreten
- Hohe analytische Fähigkeiten und prozessorientiertes Denken
- Erfahrung im Umgang mit Menschen mit einer Behinderung

Wir bieten Ihnen eine äusserst spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem Unternehmen mit hervorragendem Potenzial. Möchten Sie sich aktiv in die Gestaltung unserer Zukunft einbringen?

Unser Stiftungspräsident **Walter Kuhn** erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter 079 154 56 73 oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an walter.kuhn@ibzlandschlacht.ch

35712-11600

**Restaurant/Pizzeria
Bierlalp, Engelberg**

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlalp, im Dorfzentrum (Fussgängerzone) 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**

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG
Am Dürnbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

35475-11585

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/n

Pächterin oder Pächter

Das Restaurant beim Westeingang mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten eignet sich für kleine und grössere Familienanlässe 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 Tagesgerichte 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:

Aareschlucht AG
Herrn Andreas Michel
Verwaltungsratspräsident
Postfach, CH-3860 Meiringen



Aareschlucht
CH-3860 Meiringen
www.aareschlucht.ch

35772-11613

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

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

Sehenswert 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, Seminarräumlichkeiten sowie ein imposanter Spa verhelfen dem bekannten **Fir Class Superior-Hotel** zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber. Die Stelle eignet sich auch für Persönlichkeit, die zunächst nur ad interim einen Winter (3-4 Monate) zur Verfügung stehen können.

Standort: Bestbekannte Lifestyle-geprägte Premium Resort-Destination unweit grösserer Zentren. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte Hospitality-Profs mit unternehmerischer Grundhaltung, Verkaufsflair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind die besten Voraussetzungen. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR machen Sie zur Chefsache. Entsprechend entschlossen und **souverän** 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 beider vorstellbar.

Ein gehöriger Touch Swissness und aktuelle Erfahrung aus der CH-Resorthotellerie wird bevorzugt! Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kadernetz 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 Eintritt 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

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

35766-11611

Das Beatus zählt zu den besten Wellness- & Spa-Hotels der Schweiz. Danke einer guten Mischung von langjährigen und jungen Mitarbeitenden werden unsere Gäste an 365 Tagen mit viel Kompetenz und innovativer Dienstleistung verwöhnt. Unser Haus zeichnet sich durch grosse Kontinuität und Tradition und familiäres Teamwork aus. Wir würden uns freuen, Ihnen unsere Beatus Philosophie aufzuzeigen - zur Unterstützung unseres Direktors suchen wir eine(n) motivierte(n), leidenschaftliche(n) und kompetente(n);

VIZE-DIREKTOR

(w / m)

Ab 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung

In dieser verantwortungsvollen Position repräsentieren Sie mit Ihrem Charme die Philosophie des Hauses und vertreten unseren Direktor. Sie sind eine starke Persönlichkeit und zum Gastgeber geboren.

Anforderungsprofil

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Ihre Stärken liegen in der Administration mit einem Flair und Erfahrung für Betriebskennzahlen und guten EDV-Kenntnissen
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Exzellente kommunikative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Kreativität, Eigeninitiative, Belastbarkeit und Leidenschaft für Spitzenleistungen als begeisterungsfähiges Vorbild
- Freude an der aktiven Mitarbeit
- Ein Flair für Details, die das Wohlbefinden des Gastes steigern
- Systemkenntnisse in HOGATEX, MIRUS, RA, wären von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen spannenden, abwechslungsreichen und lebendigen Arbeitsplatz mit einem jungen und motivierten Team sowie eine positionsgerechte Entlohnung und sehr gute Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese besondere Stelle geweckt? Herr Peter Mennig, Direktor, freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. E-Mail: peter.mennig@beatus.ch
Seestrasse 300, 3658 Merligen
Telefon: 033 252 81 81



BEATUS

Merligen am Thunersee

Wellness- & Spa-Hotel

GRANDHOTEL-CHARME

DIREKT AM SEE.

35772-11612

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON **htr hotel revue** HOTELLERIEst
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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



**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFI.ch



Stv. Betriebsleiterin 80-100%

Die ABB Wohlfahrtsstiftung führt die Villa Boveri als Haus der Begegnung. Jährlich besuchen rund 25 000 Personen Seminare sowie kulturelle und gesellschaftliche Anlässe in diesem Haus. Die 118-jährige Villa des BBC-Mitbegründers ist mit ihren gepflegten Räumlichkeiten und ihrem vielfältigen Park ein Juwel besonderer Art. Die ABB Wohlfahrtsstiftung bietet eine Vielzahl von Angeboten, in erster Linie zur beruflichen Weiterbildung, zur Pflege persönlicher Beziehungen und zur Freizeitgestaltung. 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. Betriebsleiterin.

Ihre Aufgaben: Entlastung der Betriebsleiterin, Planung und Organisation von

Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Stiftungsstrategie, Gästebetreuung, Mitarbeiterbildung, Optimierung der Arbeitsabläufe, Bestellungen, Sicherstellen des Unterhalts der Räumlichkeiten, Reservationen.

Anforderungen: Abschluss der Hotelfachschule und Erfahrung im Gastronomie-/Seminarbetrrieb, gute Englischkenntnisse, kooperative und kommunikative Persönlichkeit, selbständige Arbeitsweise und hohe Einsatzbereitschaft, Organisationstalent, Kreativität und kulturelles Interesse, gepflegte Umgangsformen, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, Wohnsitz vorzugsweise in der Region, Idealer Alter 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

35798-11617

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

35750-11606



Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Wir suchen per 1. Januar 2015 oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wir sind ein beliebtes Berner Altstadtreastaurant 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 stellen wir Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarten die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

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

35760-11609

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

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

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kunz Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

35761-11610

SVIZZERA ITALIANA



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

ricezionista al 100%
a partire dal 1 marzo 2015

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

Inviare curriculum a:
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. 091 785 15 15
fax 091 785 15 30

35761-11610

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Kaderubrik Stellen

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / 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 / 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)
Luka Beluha, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafile (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.

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



THEMENBILD: KEystone

NACHFOLGEMIETER

Seit langen Jahren führt W. einen gut laufenden Gastro-nomiebetrieb. 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

des Mietzinses befreit, wenn er einen zumutbaren und zahlungsfähigen 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 Bedingungen 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 werden. 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 Nachteil 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 Herren
Stellvertretender Leiter Rechtsberatung
Mieterinnen- und Mieterverband Zürich
www.mieterverband.ch/zh

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

htr hotelrevue

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@bluwin.ch

30238-10076

Welche Gesellschaft oder Privatperson übernimmt

Führung/Miete von einem Hotel
mit 50 Zimmern. Verträge mit chinesischen Gästen möglich. Günstige Konditionen.
Anfragen an: info@ebwag.ch

35751-11607

Restaurant mit Bar/ Eventraum (Treibhaus) zwischen Zürich 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 eingerichteter Blumenladen im Erdgeschoss verleiht dem Restaurant einen zauberhaften Charakter. Im dazugehörigen 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 Besichtigung die Räumlichkeiten. Anfragen unter mike.weber@werk-statt.ch oder 079 261 55 02.

35785-11615

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

htr hotelrevue