

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2015)  
**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:** hotelleriesuisse

### **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:** 07.02.2026

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



# PROFIL

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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

Nr. 49 · 3. Dezember 2015

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

ZITAT  
DER WOCHE

«Die wichtigste Stunde ist  
immer die Gegenwart, der be-  
deutendste Mensch immer der,  
der dir jetzt gegenübersteht»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260–1328)

## SO WIRKEN SIE ECHT SYMPATHISCH

**Wie sollen Gäste Sie als Gastgeber eigent-  
lich verstehen und sympathisch finden,  
wenn Sie Ihre eigenen Gefühle ignorieren  
oder verstecken?**

Die beruflichen Anforderungen steigen, täglich sind Entscheidungen zu treffen, welche vorwiegend durch rationale Überlegungen geprägt sind. Emotionale Kompetenzen werden vergessen. Intelligentes Handeln kann jedoch emotionale Kompetenz nicht ausschliessen. Die Trennung von Gefühl und Verstand ist eine grosse Illusion. Emotionen beeinflussen die Ratio und damit das Betriebsklima, die Loyalität der Mitarbeitenden – und damit die gefühlte Zufriedenheit der Gäste. Wer seine Gefühle zulässt, wer sie verarbeitet und einsetzt, zeigt emotionale Kompetenz. Jedes negative Gefühl hat ein Gegenstück; zum Beispiel Misstrauen und Vertrauen. Ein Gefühl entsteht durch einen «Reiz», durch ein «Beziehungsangebot» eines Gegenübers, und nicht, wie oftmals angenommen wird, durch einen Zufall. Gefühlsmäßig positiv registrieren Mitarbeitende das Verständnis des Vorgesetzten auch für ihre privaten Probleme. Gäste bewerten Anteilnahme als Wertschätzung. Und eine nachhaltige gute Gesprächsatmosphäre entsteht genau durch solche Verhaltensweisen. Gute Beziehungen verringern Konfliktpotenziale, verhindern Intrigen und fördern den Zusammenhalt. Gute Beziehungen steigern das Empfinden von Wohlbefinden, ein hoher Wert für Zufriedenheit, sowohl bei Gästen wie Mitarbeitenden. Das Miteinander ist übrigens eine typisch emotionale Ange-

legenheit und sorgt auch nach aussen hin für ein positives Image. Mit vier einfachen Schritten schaffen wir mehr Emotionalität, mit welcher wir Menschen für uns gewinnen – eine Voraussetzung für Sympathie. Erstens: eigene Gefühle erkennen und verstehen. Darin liegt das Fundament von emotionaler Kompetenz. Zweitens: Diese Gefühle gilt es zu steuern und beeinflussen zu lernen, damit sie passend ausgedrückt werden können. Drittens: Die nun erreichte persönliche Kompetenzerweiterung baut eine direkte Brücke zum Gegenüber. Viertens: Wir erkennen die Gefühle anderer, lernen sie zu verstehen, damit sie gezielt beeinflusst werden können. Menschen ohne Bewusstsein für und Wissen um emotionale Kompetenz sind eigentlich gar nicht wirklich in der Lage, die Beziehungsangebote der Gäste gezielt zu verarbeiten. Sie können weder darauf eingehen noch die Gefühle so beeinflussen, dass echtes Wohlbefinden entstehen kann.

Seien Sie folglich anders! Und das beste Anderssein geht nur über Bessersein – besser in der Gestaltung von Beziehungen zu anderen Menschen. So einfach entsteht Sympathie!



Hans Peter Spreng, Concluso  
Systemische Organisationsentwicklung  
und Coaching für emotionale Kompetenzen  
www.concluso.ch

### AGENDA

#### 8. DEZEMBER

«Distribution Trends»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Alex, Zermatt  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

#### 9. DEZEMBER

«Distribution Trends»,  
von hotelleriesuisse  
im Hotel Visperhof, Visp  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

#### 16. DEZEMBER

«Hotelmaking: Schriftliche  
Kommunikation – E-Mail im  
Geschäftsalltag»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

#### 26.–28. FEBRUAR

«Olive Oil Professional OOSS»,  
vom Schweizer Kochverband,  
Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 3. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit»,  
vom Berufsverband Restauration,  
bei Hotel & Gastro formation,  
Aargau  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 9. MÄRZ

«Führung in der Küche»,  
vom Schweizer Kochverband,  
Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, [unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Pausen und Ruhezeitmangel

## Situation/Gefährdung:

Übermüdung, Leistungsabfall, gesundheitliche Folgen.

## Massnahmen/zu beachten:

- Pausen in Räumen mit Tageslicht und Sicht ins Freie gewährleisten.
- Ruhezeit von mindestens 11 aufeinanderfolgenden Stunden/Tag einhalten.
- Mitarbeitende haben Anspruch auf zwei Ruhetage pro Woche. Sie sind nach Möglichkeit zusammenhängend zu gewähren. Pro Woche ist mindestens ein ganzer Ruhetag zu gewähren. Die übrige Ruhezeit kann auch in halben Ruhetagen gewährt werden. Im Einverständnis mit dem Mitarbeitenden können halbe Ruhetage für längstens vier Wochen, in Saisonbetrieben für längstens 12 Wochen, zusammenhängend gewährt werden.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

## IN VIER PHASEN ZUM ERFOLGREICHEN TEAM

Im Alltag besteht ein Team oft aus einer Gruppe Einzelpersonen, die mehr oder weniger zufällig zusammengewürfelt wurden und nun gemeinsam arbeiten sollen. Bevor aus ihnen ein echtes Team wird, muss einiges geschehen.

Es gibt gewisse Gesetzmässigkeiten, die sind einfach gegeben. Wasser läuft abwärts, die Steuerrechnung flattert um die Weihnachtszeit ins Haus und das Butterbrot fällt mit der beschmierten Seite auf den Boden. Auch der Teambildungsprozess folgt in der Regel immer dem gleichen Schema. Für Vorgesetzte wie für Mitarbeitende ist es von Vorteil, wenn sie dieses Schema kennen. Es macht gewisse Situationen erträglicher, weil man weiss, dass es sich im Normalfall nicht um einen Dauerzustand, sondern nur um eine vorübergehende Phase handelt. Allerdings kann so eine Phase, je nach Qualität der Führungskraft, schon mal etwas länger dauern.

Der Teambildungsprozess besteht aus vier Phasen. Sie heissen Forming, Storming, Norming und Performing. In jeder Phase stehen unterschiedliche Aufgaben an, die von der Führungskraft, aber auch den einzelnen Teammitgliedern bewältigt werden müssen. Die Teammitglieder müssen bereit sein, sich auf Veränderungen einzulassen und diese mitzutragen. Die Führungskraft muss Veränderungen anstossen, Verhaltensweisen entwickeln und motivieren. Dabei wird sie feststellen, dass jeder ihrer Mitarbeitenden andere Bedürfnisse und Erwartungen hat. Den Überblick zu behalten, ist nicht ganz einfach. Das Teambildungsprozess-Schema kann hier etwas unterstützen.

## FORMING

Die Formingphase ist eine Testphase. Sie dient

dazu, sich gegenseitig kennen zu lernen. Der Umgang ist vorsichtig, höflich und rücksichtsvoll. Jeder sucht noch seinen Platz im Team.

## STORMING

In der Storming-, auch Nahkampfphase genannt, kennt man sich schon etwas besser. Erste Unterschiede werden sichtbar. Es werden Claqueen gebildet, die erste Euphorie ist verflogen, Reviere und Grenzen werden klarer abgesteckt. Es kommt zu Konfrontationen untereinander. Man kommt kaum vorwärts, weil das Team sich erst noch zusammenraufen muss.

## NORMING

In der Normingphase geht es darum neue Umgangs- und Verhaltensformen zu entwickeln, sich neu zu orientieren. Standpunkte werden klargestellt, es gibt Feedback, Spielregeln werden festgelegt, Arbeitsabläufe definiert.

## PERFORMING

Das Team hat sich zusammengefunden; ist zu einer Einheit verschmolzen. Man ist offen, flexibel, solidarisch und hilfsbereit untereinander. Jetzt kann die eigentliche Arbeit beginnen. Ab jetzt zeigt sich, ob die von der Führungskraft eingeleiteten Veränderungen auch wirklich Früchte tragen und ob die Teammitglieder ihren Fähigkeiten entsprechend richtig eingesetzt sind.

Riccarda Frei

## BUCHTIPP

## FÜHRUNGSKOMPETENZ – WAS WIRKLICH WICHTIG IST

Es gibt Tausende und Abertausende von Managementbüchern – einige sind so seitenreich wie die Bibel, andere so schwer zu verstehen wie Nostradamus' Prophezeiungen oder so staubtrocken wie die Wüste Gobi. Das Autorentrio Michael Pellny, Jill Schmelcher und Anna Beinlich haben das, was eine Führungskraft wirklich wissen muss, auf 199 Seiten zusammengefasst. «Führungskompetenz – Was wirklich wichtig ist» basiert auf dem «Systemtraining Führung» des Weissman Instituts. Teilnehmende aus mehr als 1.000 Unternehmen sind nach diesem Trainingskonzept ausgebildet worden und setzen es in der Praxis um. Das Know-how aus diesen Trainings ist in das Buch eingeflossen. Alle wesentlichen Aspekte von Führungskompetenz sind leicht lesbar und gut strukturiert dargestellt. Zahlreiche Grafiken verdeutlichen den Text zusätzlich. Dadurch ist «Führungskompetenz – Was wirklich wichtig ist» ein ideales Buch für Menschen, die nicht gerne dicke Schmöker wälzen, sich aber trotzdem Management-Know-how anlesen möchten. Gerade wegen seiner Kompaktheit und Gliederung in kleine Kapitel eignet sich das Buch auch gut als Nachschlagewerk.



«Führungskompetenz – Was wirklich wichtig ist»  
Michael Pellny  
Jill Schmelcher  
Anna Beinlich  
Publicis Publishing  
ISBN  
978-3-89578-448-4  
CHF 36.90

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

**hoteljob.ch** SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

PLEASE DISTURB

**htr hotel revue**



**Business Catering & Facility Management**

Aus Chancen Business machen. Durch innovative Lösungen echten Mehrwert für Kunden generieren. Den Nutzen von Technologien und Services brillant in Präsentationen und Kundengesprächen vermitteln. Ihre Fähigkeiten im Bereich der strategischen Planung gewinnbringend einsetzen. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Kundennähe, gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleistungsmix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweit führende Marktposition verschafft. Flache Hierarchie, Vertrauen und der spürbare Spirit im Unternehmen bilden die Erfolgsbilanz. Hier kommen Sie ins Spiel: Als Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidungen bei potentiellen Kunden, welche eminenten Kostenvorteile sich mit modernen Kooperations- und Serviceleistungen erzielen lassen.

**Sales Manager Schweiz w/m**

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie spüren neue Business Opportunities auf, bahnen neue Kundenbeziehungen an, akquirieren, betreuen bestehende Kunden, schaffen Grundlagen für **wettbewerbsfähige Offerten** und unterbreiten attraktive Angebote, z.B. zur gastronomischen Leitung von Businesscatering-Units oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudemanagements bei potentiellen Geschäftspartnern. Im Team und in engem Kontakt zu Fachverantwortlichen – auch länderübergreifend – schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionsstrategien.

Für diese resultatorientierte Position wird Integrität, solide Verkaufserfahrung und ein Gastronomie-Background vorausgesetzt. Eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und FM-Kenntnisse sind hilfreich. Sie kennen den Markt Schweiz, die Player und sind **ausgezeichnet vernetzt!** Gutes Englisch ist ein Must (Französisch von Vorteil). Standort: Raum Zürich. – Interessiert? Anruf genügt oder CV mit Foto via E-Mail senden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ralf-Ansgar Schäfer &amp; 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



38869-12429

**Erstklassige Adresse. Sport & Lifestyle. Wellness & Nightlife.**

Ein noch fast neues Hotel im coolen Design, gediegenes Ambiente, zwischen dreissig und vierzig komfortable Zimmer, Familien- und Mini-Suiten, grosszügige Seminar-Infrastruktur, Wellness-Bereich, Restaurant, Event Bar mit Live Musik und Nightlife. Ideal gelegen, attraktive beliebte D-CH-Resort-Destination wo sich sowohl Relax-Ferien und Alpinski als auch Eleganz und Life-Style optimal ergänzen. Max. eineinhalb Stunden von der Stadtgrenze ZH entfernt.

Idealprofil: Solide ausgebildete, frontorientierte Hoteller/-Hotelière-Persönlichkeit, bestens vertraut mit Front Office, F&B Management (Ihre Stärke!) und Vermarktung. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihres Teams ermöglichen Sie sich genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch. Müssen Sie auch sein als Chef/Chefin des führenden Hauses am Platz.

**Sportlicher Hoteldirektor w/m**

Es darf auch ein Gastgeberpaar-duo sein

Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nachwuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als versierter F&B Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung und «Macher-Qualitäten» bringen Sie mit. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch auf März/April 2016. – Ihr Interesse vorausgesetzt: CV/Foto elektronisch einreichen oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

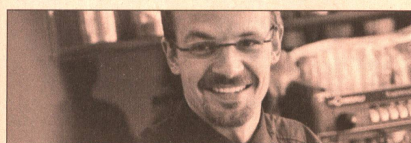
Ralf-Ansgar Schäfer &amp; Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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



38869-12417

**Leiter Gastronomie**

Gastronomie Stadion Letzigrund  
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



**(zfv)** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

38869-12428

Wir möchten gerne unser traditionsreiches, bestens aufgestelltes Restaurant in unvergleichlicher Lage im Berner Oberland einem innovativen

**GASTRONOMEN (m/w oder Paar)**

übergeben.

Mit 160 Innenplätzen in 3 Räumlichkeiten und einer Sonnterrasse mit 100 Sitzplätzen erfordert der Betrieb eine führungsstarke Persönlichkeit mit Flair für die internationale Kundschaft. Eine fundierte Ausbildung und langjährige Erfahrung in der Gastronomie sind Voraussetzung.

In der Anfangsphase unterstützen wir Sie gerne und streben daraufhin ein Pachtverhältnis an.

Wir freuen uns auf eine erste Kontaktaufnahme.  
Bitte melden Sie sich unter Chiffre 38869-12418 an:  
htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern

38869-12418



Kann ein Hotel Charisma besitzen? Das «Monte Rosa» zweifellos. Die Grundmauern aus dem Jahr 1839 atmen den Mut der ersten Bergsteiger, die Einrichtung den Glanz der Belle Époque. Zahlreiche Annehmlichkeiten aus dem Hier und Jetzt warten darauf, entdeckt zu werden.

Wir suchen auf Anfang März 2016 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

**Direktor/in – Gastgeber/in**

In dieser vielseitigen Position sind Sie für die operative Führung unseres Boutique-Hotels Monte Rosa (41 Zimmer) sowie des neuen Restaurants 1818 verantwortlich.

**Ihre Aufgaben**

- Administrative und operative Verantwortung für das gesamte Hotel sowie für das Restaurant 1818
- Operatives Tagesgeschäft
- Professionelle und herzliche Gästebetreuung
- Projektbezogene Aufgaben

**Ihr Profil**

- Ausbildung in der Hotellerie, Abschluss einer Hotelfachschule oder Managementausbildung
- sehr gute Fachkenntnisse im F&B- und Front-Office-Bereich
- Kenntnisse der hotelspezifischen Kennzahlen und von deren Anwendung
- Fundierte EDV-Kenntnisse und technisches Flair
- Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz gegenüber Mitarbeitenden und Gästen
- Erfahrung in der Luxus- oder 4-Sterne-Hotellerie und Begeisterung für die Gastronomie
- verhandlungssicher in Deutsch, Englisch und Französisch
- Gewinnende Persönlichkeit mit einer gesunden Portion Humor
- von Vorteil Zermatt-Kenner oder bergsportbegeistert

**Wir bieten Ihnen**

- Interessante und verantwortungsvolle Funktion in einem internationalen und lebhaften Hotelbetrieb in einer Topdestination
- Genügend Freiraum für persönliche Initiative und eigenverantwortliches Arbeiten
- Entwicklungsmöglichkeiten

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

MR

HOTEL MONTE ROSA

SEILER HOTELS ZERMATT AG  
Katja Häuser, Human Resources Manager  
Bahnhofstrasse 38, 3920 Zermatt  
Tel. +41 27 966 87 51  
hr@seilerhotels.ch / www.seilerhotels.ch



38869-12434

**Casa Grande** **Laghetto**

Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen sowie Holzofenpizzas. Zur Ergänzung unseres Teams in unseren Lokalen Wil SG und Wilen bei Wil suchen wir kompetente und kreative Mitarbeiter:

**Küchenchef**  
Kompetente Persönlichkeit mit Erfahrung, Führungsqualitäten und Eigeninitiative. Sie verfügen über hohes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit unternehmerischem Denken, sowie über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

**Koch/Köchin**  
Sie sind auf allen Posten einsetzbar, haben Interesse, sich kulinarisch zu entfalten, und wirken tatkräftig in unserer kreativen Brigade mit?

**Pizzaiolo**  
mit Erfahrung Holzofenpizzas

**Servicefachangestellte (m/w) 100%**  
Sind Sie eine aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren. Sie haben eine solide Berufserfahrung und lieben die Arbeit an der Front.

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässe Entlohnung.  
Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

Pavalo Gastro AG, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil  
E-Mail: [info@laghetto.ch](mailto:info@laghetto.ch), [www.laghetto.ch](http://www.laghetto.ch)  
Fax: +41 71 920 15 17, Tel. +41 71 920 01 01

38869-12432

**Chef Pâtissier (w/m)**

Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee  
Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



**(zfv)** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

38869-12429

**Stelle suchen – Stelle finden**  
**[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**



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



Suche für Restaurant in Freiburger Altstadt

**einen Pächter**

0041 (0)26 466 50 27

38886-12424

**Service - Teilzeit**

Jobcode hoteljob.ch: J104111

Hotel-Restaurant Jardin GmbH  
Militärstrasse 38, 3014 Bern  
031 333 01 17, info@hotel-jardin.ch

38882-12421



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per  
sofort oder nach Vereinbarung

im Hotel Ambassador\*\*\*\* in Bern:  
• **Teppanyaki- und Sushi-Koch**  
für unser japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:  
Hotel Ambassador\*\*\*\*, Thomas Kübli  
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern  
thomas.kuebli@hotels.ch  
www.fassbindhotels.ch

38882-12425

4 Sterne Hotel in Ascona sucht:

**Direktionsassistentin /  
Chef de réception (D/E/F/I)**

Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich  
Front Office und Erfahrung in einer ähnlichen  
Position in der Hotellerie. Deutsche  
Muttersprache. Fidelio 8 Kenntnisse.

Schreiben Sie an Chiffre X 024-908811  
Publicitas S.A., PF 1280, 1701 Fribourg.

38875-12419

**Gastro Express**

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38196-11732



Wir suchen per 1. Januar 2016

**Servicemitarbeiterinnen**

mit Erfahrung, 100%.

Airport Hotel Bern-Belp  
Flugplatzstrasse 57, 3123 Belp  
info@airport.ch, 031 961 61 81

38901-12430

Hotel Splendide Royal - Lugano

**Sales Manager (M/W)**

Jobcode hoteljob.ch: J103882

Hotel Splendide Royal  
Riva A. Caccia 7, 6900 Lugano  
+41 91 985 77 11, hr@splendide.ch

38884-12418



www.spitalzentrum-biel.ch

**Leiter/in Küche**

(100 %) Referenz-Nr. 1522

Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die  
Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura.  
Stellenantritt per 1. Januar 2016 oder nach Vereinbarung.

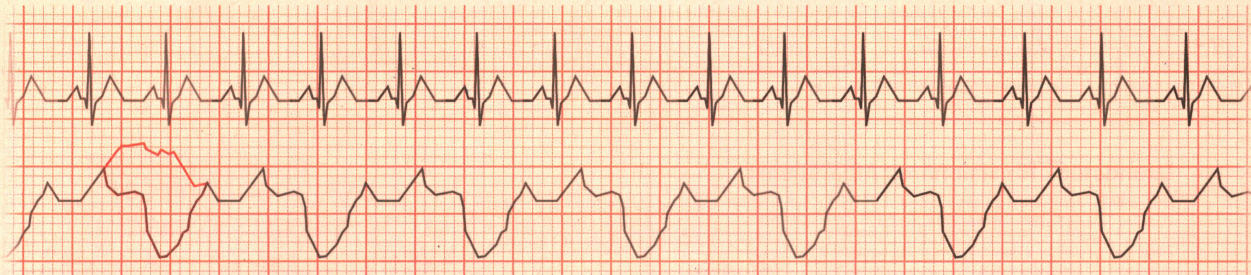
Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf  
unserer Website [www.spitalzentrum-biel.ch](http://www.spitalzentrum-biel.ch).

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Valeria Linder, Leiterin  
Gastronomie, Tel. **032 324 16 38\*** gerne zur Verfügung.

**Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach,  
2501 Biel oder [hr@szb-chb.ch](mailto:hr@szb-chb.ch)**

Spitalzentrum  
Centre hospitalier  
Biel-Bienne

38907-12433

**Für Gesundheit in Afrika.**

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

**SOLIDAR  
MED**[www.solidarmed.ch](http://www.solidarmed.ch)**PROFIL**

Die Stellen- und Immobilienbörse für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htr hotel revue****HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG****HERAUSGEBER**

hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotellerieuisse.ch](http://www.hotellerieuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**

htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie Gastronomie Verlag**

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

**LEITUNG**

Barbara König  
Mario Gsell

**REDAKTION**

Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Riccarda Frei  
Tel. 041 418 24 50

**ADMINISTRATION**

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44  
[karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:karin.huwyler@hotellerie-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](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@immoprofil.ch)

**PREISE****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](http://www.hoteljob.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://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 automa-  
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch)/  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS**

Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**

Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan, 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

**KORREKTORAT REDAKTION**

Ringier Print Adligenswil AG,  
6043 Adligenswil/LU

**LITHOGRAPHIE**

Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

**GEDRUCKTE AUFLAGE**

40.000 Exemplare

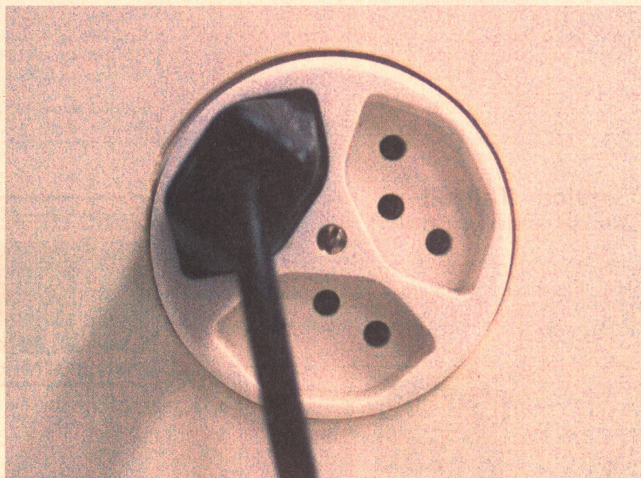
An folgenden Daten erscheint kein  
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,  
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,  
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,  
10.12.2015.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-  
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der  
schriftlichen Zustimmung durch die Re-  
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten  
Inserate dürfen von Dritten weder ganz  
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder  
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt  
eingesandte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.



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

## SPAREN IN DER KÜCHE



THEMENBILD: KEYSTONE

Mit einer bedarfsgerechten Steuerung kann der Stromverbrauch der Lüftung um die Hälfte reduziert werden. Bei einer Grossküche in einem Hotel kann das gut und gerne bis zu 35'000 Kilowattstunden Strom pro Jahr ausmachen. Meist sind die Küchenlüftungen in Hotels mit einer Zweistufenschaltung ausgerüstet. Sie wird entweder manuell oder mit einer Zeitschaltuhr bedient. Das hat zur Folge, dass sie während der Betriebszeiten auf der höchsten Stufe läuft, aber auch bei geringer Entwicklung von Hitze, Dampf oder Rauch unnötig Strom verbraucht. Durch den Einbau von Sensoren in den Lüftungsanlagen lässt sich die Stärke des Luftwechsels nach Bedarf automatisch und energieeffizient steuern. Mit dieser Massnahme lässt sich der Stromverbrauch um mindestens 50 Prozent senken. Das Förderprogramm Küchenlüftung von hotelleriesuisse unterstützt Hoteliers mit Grossküchen beim Sparen. Die Nachrüstung einer bedarfsgerechten Lüftungssteuerung wird mit einem Förderbeitrag von 6.000 Franken unterstützt. Die Vorgehensweise ist einfach und unkompliziert. So funktioniert's:

1) Der Gesuchsteller füllt das Formular «Anmeldung für eine Grob-

analyse zum Förderprogramm Küchenlüftung» aus und reicht es bei hotelleriesuisse ein.

2) Der Umsetzungspartner nimmt direkt mit dem Hotel Kontakt auf und vereinbart einen Termin für die kostenlose und unverbindliche Beratung und Grobanalyse vor Ort.

3) Das Hotel erhält vom Umsetzungspartner eine Kostenofferte für Installation und Umsetzung der bedarfsgesteuerten Küchenlüftung.

4) Das Hotel reicht den «Antrag Fördergesuch Effizienzprogramm Küchenlüftung» zusammen mit einer Kopie der Kostenofferte an hotelleriesuisse ein.

5) hotelleriesuisse beurteilt das Gesuch. Es wird zum Zeitpunkt der Einreichung und nach den Bedingungen dieses Reglements beurteilt. Das Gesuch um Fördergelder gilt nur als bewilligt, wenn der Gesuchsteller eine Bestätigung von hotelleriesuisse erhalten hat.

6) Das Hotel erteilt die Auftragsbestätigung zur Umsetzung.

7) Nach Installation reicht der Gesuchsteller die Kopie der Installationsrechnung und das «Datenblatt Erfolgskontrolle» an hotelleriesuisse ein.

8) Der Förderbeitrag wird durch hotelleriesuisse an den Gesuchsteller ausbezahlt.

Damit die Prüfung des Fördergesuchs rechtzeitig vor Ablauf des Förderprogramms erfolgen kann, müssen Hotels ihr Gesuch bis spätestens 30. Juni 2018 einreichen. Sollte das für dieses Programm zur Verfügung stehende Fördergeld vor dem 30. Juni 2018 aufgebraucht sein, wird das Förderprogramm vorzeitig beendet.

Detaillierte Informationen zu diesem Förderprogramm findet man unter [www.hotelleriesuisse.ch/kuechenluftung](http://www.hotelleriesuisse.ch/kuechenluftung)



Sonja Seiffert  
Leiterin nachhaltige Entwicklung  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

### Grundstück für visionäres Alpenresort

**Grundstück** Toplage mit grossem Potential; 14 723 m<sup>2</sup>, bestehend aus zwei Baulandparzellen in Zone mit Planungspflicht/inkl. 5 vermietbarer Chalets (56 Betten).

**Zone** Kur- und Hotelzone, Ausnützungsziffer 0.9.

**Nutzung** 100% der Fläche kann für qualifiziert bewirtschaftete Apartments genutzt werden, maximal 20% für Personalwohnungen.

**Lage** Bekanntster Sommer- und Winterferienort mit Topinfrastruktur im Berner Oberland, Ski in – Ski out-Komfort, traumhafte Bergkulisse.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 38903-12431 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Anschriften werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

38903-12431

### Mallorca – Südwesten

**Exklusives, modernes Restaurant**, ganzjähriger Betrieb, vor 8 Jahren neu erbaut, aus gesundheitlichen Gründen vom Eigentümer zu verkaufen oder zu verpachten; Preis VB. 80 Sitzplätze innen, Lizenz 110 Personen, ca. 200-m<sup>2</sup>-Terrasse, Parkplätze.

Info: 0034 617 83 39 44 (AB)

38949-12413

### HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...  
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website [www.hesser consulting.ch](http://www.hesser consulting.ch)

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 – [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

38901-11000

### HESSER

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen an sehr guter Geschäftslage am Zürichsee einen Mieter / Betreiber für ein

### neues Geschäftshotel mit 100 Zimmer, Restaurant, Bar, Seminarräume u. Parkplätze

Das Hotel wird im Herbst 2018 eröffnet, das Bau- und Betriebskonzept und der Innenausbau können noch bestimmt werden. Weitere Infos erteilen wir gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 – [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)  
[www.hesser consulting.ch](http://www.hesser consulting.ch)

38909-12427

### 4-Sterne-Hotel-Restaurant 35 km CH Hegau/ 20 km Bodensee Schwarzwald/ Deutschland

38 Zimmer+8 Whg/App. m.Küche, Tagungsräume, Restaurant total 350 Plätze, Grund 7825m<sup>2</sup>, 2650 m<sup>2</sup> BGF, vollständig renoviert in Toplage. Kein Investitionsstau, gute lfd. Umsatz, Entwicklungspotential, vielfältige Nutzung, von privat aus Gesundheitsgründen, VHB 2,75 Mio. €, bei Bonität Pacht möglich, ab sofort **Infos Nur an Direkte Übernehmer, Investoren: [info@tut-hotel.de](mailto:info@tut-hotel.de)**

38910-12435

## Sind Sie unser Mieter für die gastronomische Plattform im Transitlager?



Basel's new  
Hot Spot.

Im Herbst 2016 öffnet im Innovationsraum Transitlager ([www.transitlager.ch](http://www.transitlager.ch)) auf dem Dreispitz-Areal in Basel ein gastronomischer Dreipartitenbetrieb seine Türen: Ein smartes Ganztageskonzept mit Deli, Bar und Restaurant, ausgerichtet auf die Bedürfnisse im wachsenden Markt Dreispitz sowie mit Ausstrahlung über ganz Basel, bildet das zukünftige Begegnungszentrum im neuen Transitlager.

Die 700 Quadratmeter grosse Gastronomiefläche ist geprägt durch lichtdurchflutete Gasteräume, eine moderne, offene Küche sowie eine imposante Bar im Zentrum des Raumes. Die Bereiche Deli, Bar und Restaurant fliessen ineinander und werden durch die rückwärtigen Räume sinnvoll ergänzt. Weite und sonnige Terrassen ergänzen die Innenräume und schaffen Kontakt zum Leben im wachsenden Quartier. Arbeits- und Wohnzonen, Freizeit und Kultur – alles in unmittelbarer Nähe.

Das Grobkonzept für diese Gastronomiefläche besteht bereits. Wir freuen uns, es mit einem professionellen Gastro-Partner gemeinsam verfeinern und realisieren zu können. Angestrebt wird eine langjährige Partnerschaft zu attraktiven Konditionen mit einer Unternehmung oder einem Unternehmer, welche(r) bereits komplexe gastronomische Projekte erfolgreich realisiert und sich idealerweise im Raum Basel bereits einen Namen gemacht hat.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Download Ausschreibungsdossier:  
[www.desillusion.ch/transitlager.pdf](http://www.desillusion.ch/transitlager.pdf)

Lukas von Bidder  
desillusion – Gastronomiekompetenz  
& Beratung GmbH, Basel  
[bewerbung@desillusion.ch](mailto:bewerbung@desillusion.ch)

+41 (0)78 605 52 98

INNOVATIONSRAUM  
**TRANSITLAGER**  
FREILAGER DREISPITZ BASEL SÜD  
[www.transitlager.ch](http://www.transitlager.ch)

38951-12420