**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:** 09.12.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

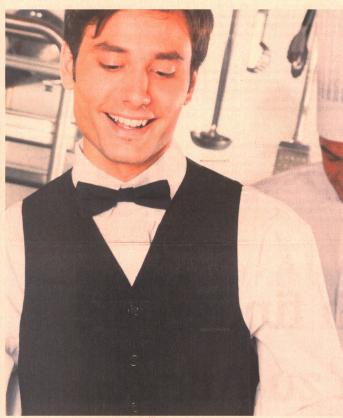
GESAMT-**AUFLAGE** 

40.000

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

Nr. 49 · 3. Dezember 2015

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



THEMENBILD: KEYSTON

## SO WIRKEN SIE T SYMPATHISCH

Wie sollen Gäste Sie als Gastgeber eigentlich verstehen und sympathisch finden, wenn Sie Ihre eigenen Gefühle ignorieren oder verstecken?

Die beruflichen Anforderungen steigen, täglich sind Entscheidungen zu treffen, welche vor-wiegend 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 Lovalität der Mitarbeitenden – und damit die gefühlte Zufriedenheit der Gäste. Wer seine Gefühle zulässt, wer sie verarbeitet und einsetzt, zeigt emotio-nale Kompetenz. Jedes negative Gefühl hat ein Gegenstück; zum Beispiel Misstrauen und Vertrauen. Ein Gefühl entsteht durch einen «Reiz» durch ein «Beziehungsangebot» eines Gegen-übers, 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 nachhaltig gute Gesprächsat-mosphäre 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 Miteinan der 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 Be-ziehungsangebote 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

«Die wichtigste Stunde ist immer die Gegenwart, der bedeutendste Mensch immer der,

der dir jetzt gegenübersteht»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260-1328)

8. DEZEMBER

von hotelleriesuisse. www.hotelbildung.ch/agenda

9. DEZEMBER

«Distribution Trends», von hotelleriesuisse im Hotel Visperhof, Visp www.hotelbildung.ch/agenda 16. DEZEMBER

«eHotelmarketing: Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalltag» von hotelleriesuisse im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

26.-28. FEBRUAR

«Olive Oil Professional OOSS», vom Schweizer Kochverband, www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

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

9. MÄRZ «Führung in der Küche», vom Schweizer Kochverband, www.hotelgastrounion.ch



**Durchblick** 

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement** 

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch



#### .... 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, Verpftegungsbereichen von Spitdlern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: 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.

s 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 einen 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 Cliquen 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.

..... 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' Prophezei-ungen 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 Ausund Weiterbildung!



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!

sehen. Wenn das für sie Herausforderungen sind sollten wir uns unbedingt kennenlermen!

Kundennähe, gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleitungsmix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweit führende Marktstellung verschaft. Flache Hierarchie, Vertrauen und der spürbare Spirit im Unternehmen bilden die Erfolgsbilanz. Hier kommen Sie ins Spiel: Als Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidern bei potentiellen Kunden, welch eminente Kostenvorteile sich mit modernen Kooperations- und Servicelösungen 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 Businesseatering-Units oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudemanagements bei potentiellen Geschäftspartner. Im Team und in engem Kontakt zu Fachverantworlichen – auch länderübergreifend – schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionsstrategien.

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

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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





Erstklassige Adresse. Sport & Lifestyle. Wellness & Nightlife.

Schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung und «Macher-Qualitäten» bringen Sie mit. Trotz sai-sonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Ber sofort oder nach Vereinbaumg; spätestens jedoch auf Marz/April 2016. – Ihr Interesse vor-ausgesetzt: CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Siel Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

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





#### 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







Wir möchten gerne unser traditionsreiches, bestens Berner Oberland einem innovativen

#### - D. GASTRONOMEN (m/w oder Paar)

-000

übergeben.

Mit 160 Innenplätzen in 3 Räumlichkeiten und einer Sonnenterasse mit 100 Sitzplätzen erfordert der Betrieb 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

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



Kann ein Hotel Charisma besitzen? Das «Monte Rosa» zweifellos. Die Grund-mauern aus dem Jahr 1839 atmen den Mut der ersten Bergsteiger, die Einrichtung den Glanz der Belle Epoque. 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

- nr 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
- Erfalt ung in der Ausgebergen 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



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







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

Kompetente Persönlichkeit mit Erfahrung, Führungsqualitäten und Eigeninitiative. Sie verfügen über hohes Qualitäts-bewusstsein, gepaart mit unternehmerischem Denken, sowie über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

### Sie sind auf allen Posten einsetzbar, haben Interesse, sich kuli-narisch zu entfalten, und wirken tatkräftig in unserer kreativen

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 Entlöhnung. Haben wir Ihre Neugler 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, www.laghetto.ch Fax ++41 71 920 15 17, Tel. ++41 71 920 01 01

Sie unter www.zfv.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden

per sofort

Chef Pâtissier (w/m)

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



(Z/V) Die Gastronomiegruppe

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

## DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

## IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

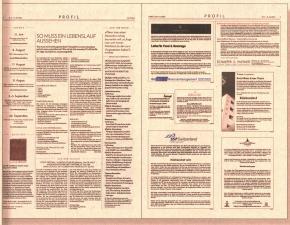
htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

**AUFLAGE** 40.000

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





## 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

#### Service - Teilzeit Jobcode hoteljob.ch: J104111

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



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@fhotels.ch www.fassbindhotels.ch

4 Sterne Hotel in Ascona sucht:

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

PROFIL

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.

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





#### Servicemitarbeiterinnen

mit Erfahrung, 100%

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



#### Leiter/in Küche

(100 %) Referenz-Nr. 1522

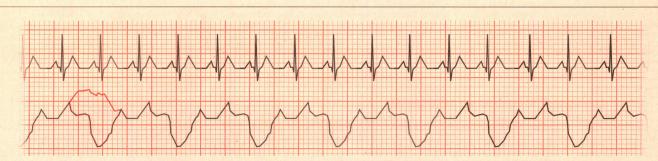
Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura. Stellenantritt per 1. Januar 2016 oder nach Vereinbarung.

Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf unserer Website **www.spitalzentrum-biel.ch.** 

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





### 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.

www.solidarmed.ch

### 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-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König

### 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

Tel. 041 418 24 44 karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeiger 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 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

#### 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 eines Monats 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) Luka Beluhan, Solange Ehrler Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

#### PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

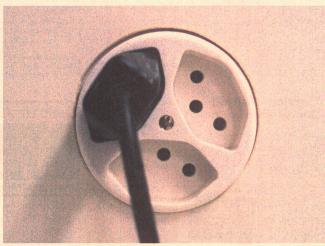
GEDRUCKTE AUFLAGE

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,

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.

#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



Basel's new

Hot Spot.

## SPAREN IN DER KÜCHE

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 Förder beitrag 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 hotelleri suisse ein.

8) Der Förderbeitrag wird durch hotelleriesuisse an den Gesuchstel-

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/kuechenlueftung



Sind Sie unser Mieter

für die gastronomische

Plattform im Transitlager?

Sonja Seiffert Leiterin nachhaltige Entwicklung www.hotelleriesuisse.ch

#### Grundstück für visionäres Alpenresort

Grundstück Toplage mit grossem Potential; 14723 m², bestehend aus zwei Baulandparzellen in Zone mit Planungspflicht/inkl. 5 vermietbarer Chalets (56 Betten).

Kur- und Hotelzone, Ausnützungsziffer 0.9. Zone

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

Bekannter Sommer- und Winterferienort mit Topinfrastruktur im Berner Oberland, Ski in – Ski out-Komfort, traumhafte Berg-

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

Die Anschriften werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

#### Mallorca - Südwesten

Exklusives, modernes Restaurant, ganzjähriger Betrieb, vor 8 Jahren neu erbaut, aus gesundheit lichen Gründen vom Eigentümer zu verkaufen oder zu verpachten; Preis VB. 80 Sitzplätze Innen, Lizenz 110 Personen, ca. 200-m²-Terrasse, Parkplätze. Info: 0034 617 83 39 44 (AB)

#### 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 www.hesser-consulting.ch

#### 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

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch.

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 7825m2, 2650 m2 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

700 Quadratmeter grosse Gastronomiefläche ist geprägt durch lichtdurchflu-Gästeräume, eine moderne, offene Küche sowie eine imposante Bar im Zentrum Raumes. Die Bereiche Deli, Bar und Restaurant fliessen ineinander und werden hi die rückwärtigen Räume sinnvoll ergänzt. Weite und sonnige Terrassen inzen die Innenräume und schaffen Kontakt zum Leben im wachsenden Quar-

INNOVATIONS RAUM

Lukas von Bidder desillusion – Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH, Basel bewerbung@desillusion.ch

TRANSITLAGER FREILAGER DREISPITZ BASEL SÜD