

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015)

**Heft:** 46

**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. 46 · 12. November 2015

htr **hotelrevue**

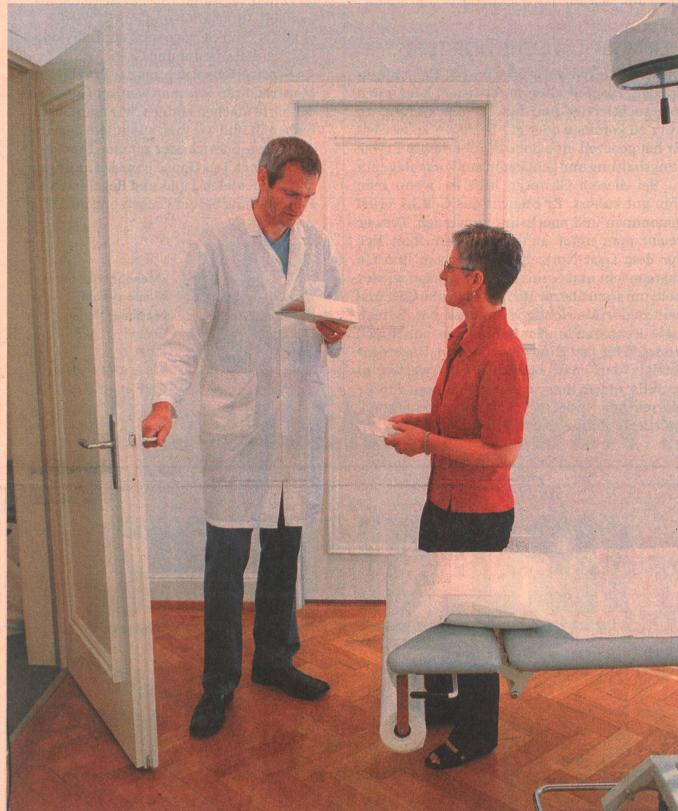
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

von

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Der ideale Tag wird nie kommen. Er ist heute, wenn wir ihn dazu machen.»

Horaz, römischer Dichter (65–8 v. Chr.)

## ZWEIFELHAFTE ARZTZEUGNISSE

### Gegen ungerechtfertigten Absentismus ist die Arbeitgeberin nicht völlig wehrlos

Wer hat nicht schon mal ein vorliegendes Arztzeugnis, welches die Arbeitsunfähigkeit eines Mitarbeitenden bescheinigt, hinterfragt bzw. angezweifelt? Solche Fälle belasten nicht nur die Nerven und das Arbeitsklima, sondern auch die Personalkosten und haben damit einen direkten Einfluss auf die Rentabilität der Unternehmung. Für die durch den Arbeitnehmer geltend gemachte Arbeitsunfähigkeit aufgrund eines Unfalls oder einer Krankheit liegt die Beweispflicht beim Arbeitnehmer. Wird ein Arztzeugnis durch die Arbeitgeberin angezweifelt, kann sie unter gewissen Voraussetzungen den Arbeitnehmer auffordern, sich einer vertrauensärztlichen Untersuchung zu unterziehen. Die vertrauensärztliche Untersuchung wird im Idealfall im Personalreglement oder im Arbeitsvertrag geregelt; auch wenn diese nach neuer Gerichtspraxis und aufgrund der bestehenden Treuepflicht des Arbeitnehmers ohne vertragliche Regelung zulässig wäre. Für das Gastgewerbe ist die Möglichkeit der Arbeitgeberin in Art. 26 Abs. 3 L-GAV geregelt. Die Arbeitgeberin hat weiter darauf zu achten, dass objektive Anhaltspunkte (z.B. übermässig rückdatiertes Arztzeugnis) vorliegen und mit Blick auf die Beweiskraft nicht zu viel Zeit zwischen dem angezweifelten Umstand und der Aufforderung zur vertrauensärztlichen Untersuchung verstreicht. Der Vertrauensarzt kann der Arbeitgeberin nur Auskunft erteilen, sofern er durch den Arbeitnehmer von seiner ärztli-

chen Schweigeplicht entbunden wurde. Die Treuepflicht auferlegt es dem Arbeitnehmer jedoch, der Arbeitgeberin die für die Beurteilung der Arbeitsfähigkeit notwendigen Informationen zukommen zu lassen. Wo möglich, sollte vom Arzt ein detailliertes Arztzeugnis verlangt werden. Hieraus ist genau ersichtlich, welche Arbeiten ein Arbeitnehmer ausführen kann und welche nicht. Es sollte auch Bezug auf die Ferienfähigkeit nehmen. Für die Ausstellung eines detaillierten Arztzeugnisses benötigt der Arzt jedoch Hinweise der auszuführenden Arbeiten des Arbeitnehmers (z. B. Arbeitsplatzbeschreibung). Sollte sich der Arbeitnehmer – trotz entsprechender Abmahnung – weigern, sich einer vertrauensärztlichen Untersuchung zu unterziehen, so kann die Arbeitgeberin die Lohnfortzahlung einstellen (vgl. Kommentar zu Art. 26 L-GAV). Ist ein Geschäftsbetrieb von vielen Arbeitsabszenzen betroffen, so sollten unbedingt die Personalführung, die Arbeitsorganisation sowie das Arbeitsklima analysiert werden. Oftmals ist es auch hilfreich, wenn sich die Personen der Personalführung mit den betreffenden Mitarbeitenden an einen Tisch setzen und sich über mögliche bzw. bestehende Probleme unterhalten.



Roger Siegrist  
Dipl. Treuhandexperte  
BOMMER + PARTNER  
TREUHANDGESELLSCHAFT, BERN

### AGENDA

14. NOVEMBER  
«Lern- und Leistungsdokumentation»,  
vom Schweizer Kochverband,  
in GastroBaselland, Liestal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

3. DEZEMBER  
«KOPAS-Kurs»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Walhalla, St. Gallen  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

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

30. NOVEMBER  
«e-Hotelmarketing: Distribution»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

16. DEZEMBER  
«e-Hotelmarketing: Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalldag»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

22. ODER 23. APRIL  
«GV-Vorbereitungstag»,  
vom Berufsverband Hotellerie-  
Hauswirtschaft,  
im Campus Sursee, Oberkirch  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



**Planen Sie ein neues Projekt?**  
Hier finden Sie den passenden Berater: [www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Professionelle Beratung  
für die Schweizer Hotellerie  
Gemeinsames Beraternetzwerk von:

**CURAVIVA.CH**   
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## ALKOHOL, DRÖGEN, MEDIKAMENTE

## SITUATION/GEFÄHRDUNG:

Sucht, erhöhte Unfallgefahr, gesundheitsschädigende Auswirkungen, Leistungseinbussen, Ausfall

## MASSNAHMEN/ZU BEACHTEN:

- Frühwarnzeichen (Konzentrationsmangel, Müdigkeit, Unpünktlichkeit, Vergesslichkeit, Aggressivität) erkennen und Unterstützung anbieten.
- Nicht zögern, externe Hilfe zu beanspruchen.
- Fremdbestimmung vermindern.
- Vermeiden von ständigem Zeitdruck.
- Spannungen und Konflikte abbauen.
- Keine Medikamente an Gäste oder Mitarbeitende abgeben.

*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)*

SCHWIERIGE GÄSTETYPEN  
RICHTIG BEHANDELN

Jeder Gast ist einzigartig. Im Sinne eines guten Service sollten Dienstleister daher auf Gästebedürfnisse individuell eingehen. Bei liebenswürdigen Gästen fällt das leicht, doch auch unsympathische Gäste wollen gut bedient sein.

**K**eine Frage – Gastfreundlichkeit ist neben fachlichem Know-how und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis die Basis für den Erfolg im Gastgewerbe. In einem aufgestellten Team freundlichen Gästen gute Produkte anzubieten, macht Spass und das Lächeln fällt leicht. Doch leider gibt es nicht nur freundliche, sympathische Gäste, die schätzen, was man für sie macht. Es gibt auch Gäste, die gerade beim Besuch des Restaurants oder Hotels nicht gut drauf sind und ihre negative Stimmung ausleben. Sei es, weil sie in Eile sind, sich abregieren oder ein schwaches Selbstwertgefühl überspielen möchten.

Egal was die Ursache des Unmuts der Gäste ist und wie ungerecht es von ihnen ist, ihn an den Hotel- und Restaurantangestellten auszuleben, professionelle Gastgeber lassen sich davon nicht aus dem Gleichgewicht bringen. Denn sie wissen, wie man mit schwierigen Gästen umgeht. Eine kleine Typologie von Situationen und empfehlenswerten Reaktionen:

## DER EILEGE

Dieser Gästetyp wirkt nervös, hört nicht zu und lässt Mitarbeiter nicht aussprechen. Er möchte keine zusätzlichen Infos, meidet Blickkontakt und ist mit den Gedanken schon ganz woanders. Diesem Guest sollte man verständnisvoll entgegentreten und seinen Wunsch nach rascher, konzentrierter Information erfüllen. Dazu muss man selbst sehr gut informiert sein. Außerdem sollte man klare Zeitangaben machen und sich auf das Wichtigste beschränken.

## DER MISSTRAUSISCHE NÖRGLER

Dieser Gästetyp weiss alles besser. Er ist nie zufrieden, zweifelt alles an, kritisiert häufig und ungerechtfertigt und hat oft das Gefühl, zu kurz zu kommen oder gar betrogen zu werden. Er hat generell eine hohe bis überhöhte Erwartungshaltung und geht kaum auf Vorschläge ein.

Bei diesem Gästetyp hilft es, wenn man ihm gut zuhört. Er braucht das Gefühl, ernst genommen und anerkannt zu werden. Dies erreicht man unter anderem, indem man sich vor dem Guest Notizen über das von ihm Gesagte macht und es mit eigenen Worten wiederholt, um so zu überprüfen, ob man den Guest und sein Bedürfnis richtig verstanden hat. Berechtigte Beanstandungen sollte man annehmen und sich für den Hinweis bedanken. Ungerechtfertigte darf man sachlich zurückweisen, allenfalls, indem man sogar einen Beweis für die Korrektheit vorlegt (Reservierungsbestätigung, quittierter Barbelg usw.). Riccarda Frei

## BUCHTIPP

## MEHR SERVICE BITTE

«Guter Service, das ist dieses kleine bisschen Mehr, das Ihren Gästen sagt: Sie sind uns herzlich willkommen», sagt Manfred Kohl. Er ist Gründer von Kohl & Partner, einem unabhängigen und international tätigen Consultingunternehmen – spezialisiert auf die Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Manfred Kohl beschäftigt sich als Referent auf Fachkongressen und Autor mehrerer Bücher seit vielen Jahren mit dem Thema Qualität. In seinem Buch «Mehr Service bitte» – ein Buch über Servicequalität im Tourismus ... aber nicht nur dort zeigt er praxisnah und humorvoll, wie Top-Service möglich ist. Aber auch, wie man es nicht machen darf.

Seine drei wichtigsten Thesen dabei lauten: Top-Service ist Dienstleistung mit Herz und Verstand; Top-Service ist Achtsamkeit, Innovation und immer wieder Qualität; Top-Service setzt auf Individualität bei Mitarbeiter und Guest.

An Service-Beispiele aus der Praxis zeigt Manfred Kohl, wie man weniger Gutes besser hätte machen können, wie man Gutes beibehält und wie man aus gutem Service einen Top-Service oder gar eine Innovation kreiert. Das Ganze ohne Mahnfinger. Dafür mit vielen Tipps und Regellisten als Hilfestellung bei der Umsetzung im Alltag.



«Mehr Service bitte»  
Manfred Kohl  
Matthes Verlag  
GmbH  
ISBN  
978-3-87515-301-9  
CHF 41.40

## «Der L-GAV ist unsere Basis für partnerschaftliche und zeitgemäße Arbeitsbedingungen.»

Angela Tauro, Leiterin Human Resources der ZFV-Unternehmungen mit ihrem Team.



### Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle



**consultingpeople**  
marketing | communication

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein sehr gut etabliertes Hotel\*\*\*\* in einer der beliebtesten Feriendestinationen in der Ostschweiz ab **1. Mai 2016** oder nach Vereinbarung einen

**Pächter / Betreiber / Käufer  
(m/w, Paar)**

Die Anlage liegt auf einem grosszügigen Grundstück (12 000 m<sup>2</sup>) nur 2 km vom Bahnhof entfernt. Das Hotel verfügt über 100 Doppelzimmer und wurde im Sommer 2015 grösstenteils renoviert, einschliesslich einer neuen Möblierung. Das Hotel hat zwei neu eingerichtete Restaurants mit insgesamt 300 Sitzplätzen, eine grosszügige Bar, eine Aussenterrasse mit Bar, eine Lounge mit Kamin und einen Nachtclub. Der ansprechende Wellnessbereich ist mit einem Innenpool, einem Fitnessraum sowie einem Spa-Bereich ausgestattet. Die Infrastruktur ist auf eine ganzjährige Bewirtschaftung ausgerichtet. Die gut ausgestattete Küche, eine Tiefgarage sowie Personalwohnungen runden das attraktive Objekt ab.

Wir richten uns an Paare oder Einzelpersonen, die sich langfristig eine erfolgreiche Existenz aufbauen wollen und dazu den Weg in eine Selbständigkeit planen oder fortsetzen möchten. Als erfahrene/r Hotelier/s sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft und sattelfest in den Bereichen Logis, F&B, Marketing, Vertrieb sowie Mitarbeiterführung.

**Ihr Profil**

- abgeschlossene Ausbildung innerhalb der Hotellerie
- erfolgreiche Erfahrung in einer vergleichbaren leitenden Position
- exzellente Gästeeorientation und hohes Qualitätsbewusstsein
- moderne Mitarbeiterführung und -motivation
- sehr gutes Know-how im touristischen Marketing und Vertrieb

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie über die notwendigen fachlichen sowie rechtlichen Voraussetzungen verfügen, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per E-Mail an:  
Britta Kaula, bkaula@consultingpeople.ch  
Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

**Sönd willkomm im Erlebnis Waldegg!**

In unserem Erlebnis Waldegg in Teufen (AR) suchen wir Sie! Mit Rat und Tat stehen Sie Anita und Chlaus Dörig kompetent zur Seite und erledigen die Ihnen übertragenen Aufgaben proaktiv, selbstständig und professionell. In hektischen Zeiten sind Sie der ruhende Pol und handeln auch unter Zeitdruck jederzeit kompetent. Sie sind es gewohnt Verantwortung zu übernehmen und lieben es mit Menschen umzugehen. Diese interessante und nicht alltägliche Herausforderung als

**Aide du Patron 100%**

wird Sie begeistern. Lust auf Nostalgie mit appenzellerischer Gastfreundschaft zwischen Himmel und Erde? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Eintritt auf März 2016 oder nach Vereinbarung. [bewerbungen@waldegg.ch](mailto:bewerbungen@waldegg.ch)

Erlebnis Waldegg, Waldeggstr. 977  
9053 Teufen, Telefon 071 333 12 30  
[www.waldegg.ch](http://www.waldegg.ch)



38829-12404



Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa Lenzerheide, dem grössten Schneesportgebiet Graubündens? Zu den Arosa Bergbahnen gehören 4 Bergrestaurants. Für unsere Tschuggenhütte und das 360° Panoramarestaurant Weisshorngrat suchen wir noch

**gelernte Köche (m/w)**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind unkompliziert, eine fröhliche und kreative Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen? Sie möchten unsere Gäste immer wieder aufs Neue mit unserer frischen Küche überraschen? Dabei sind flexible Arbeitszeiten ebenso kein Problem für Sie, wie in hektischen Situationen stets die Ruhe zu bewahren?

Bei uns erwarten Sie eine abwechslungsreiche Saisonstelle mit mehrheitlich Tagessaisonsätzen, die von Anfang Dezember 2015 bis Mitte April 2016 befristet ist (mit Aussicht auf Verlängerung). Als kleines Goodie schenken wir Ihnen die Saisonkarte für das Skigebiet Arosa Lenzerheide.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inklusive Foto und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

**Arosa Bergbahnen AG** · Simone Knöferl · Assistentin Gastronomie  
Tel. +41 (0)81 378 84 18 · [simone.knoefler@arosaberghbahnen.ch](mailto:simone.knoefler@arosaberghbahnen.ch)  
[www.weisshorngrat.ch](http://www.weisshorngrat.ch) · [www.tschuggenhuette.ch](http://www.tschuggenhuette.ch)

38816-12404

SCHWEIZER MEDIEN  
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

# DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

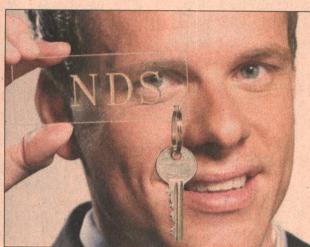
# SIE SIND DER BESTE BEWEIS, DASS INSERATE GELESEN WERDEN.

Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

**printwirkt.ch**

LEO BURNETT SCHWEIZ



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



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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON **htr hotel revue** HOTELLERIE<sup>st</sup>  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE  
40.000

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

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

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

**Werden Sie Schicksalswender**

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter [www.tdh.ch/jedertagzaehlt](http://www.tdh.ch/jedertagzaehlt)



Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

**Stelleninserat schalten**

Direkte Online - Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
 htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

# GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote • Bewerberprofile  
 Kurse & Seminare • 10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union • Lehrstellen und Praktika

Restaurant Schlosskeller in Brig sucht

### Servicemitarbeiter/in 100%

Jobcode hoteljob.ch: J103527

Alte Simplonstrasse 26, 3900 Brig  
[info@schlosskeller-brig.ch](mailto:info@schlosskeller-brig.ch)  
 Tel. 079 417 54 89

SUISSE ROMANDE

**HÄFELE**

Unser Unternehmen ist Teil der weltweit tätigen Häfele-Unternehmensgruppe und ein führender Anbieter im Beschläge- und Werkzeugbereich. Wir vertreiben Möbel- und Baubeschläge sowie elektronische Identifikations- und Schliesssysteme im Markt Schweiz.

Um das Marktsegment Hotellerie weiter ausbauen zu können, suchen wir für die Region Wallis, Bern, Solothurn, Waadt, Genf und Jura eine/n

### Architekten- / Objektberater/in mit Schwerpunkt elektronische Schliesssysteme Dialock

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Beraten/Betreuen der Kunden bei Systemlösungen für Objektsegmente mit Objektschlägen für Türen, elektronischen Schliesssystemen und funktionalen Einrichtungslösungen
- Bedarf ermitteln/wecken und kundenspezifische Lösungspakete erarbeiten
- Akquisition und Vertragsverhandlung
- Zusammenarbeit mit bzw. Unterstützung des technischen Aussendienstes

Mit unserem berührungslosen multifunktionalen Identifikations- und Schliesssystem Dialock verfügen wir über die digitale Schließtechnik der Zukunft und sind weltweit in renommierten Objekten erfolgreich. Durch unsere Multiapplikationsphilosophie bieten wir unseren Kunden einen hohen Mehrnutzen.

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Ausbildung und Verkaufserfahrung
- Beratungskompetenz im Umgang mit Architekten, Bauherren, Generalunternehmer und Verarbeiter
- Sprachen: Französisch, Deutsch, evtl. Englisch von Vorteil
- Engagement, Kontaktfreude und Erfolgsorientierung
- Möglichst Erfahrung im organisatorischen Ablauf des Hotelalltags
- Idealerweise Kenntnisse von elektronischen Schliesssystemen im Objektsegment

Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Gerne nehmen wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. November 2015 entgegen.

Häfele Schweiz AG, Marisa Blattner, Personalabteilung, Dammstrasse 29, 8280 Kreuzlingen, Tel. +41 (0)71 686 82 42, E-Mail [marisa.blattner@haefele.ch](mailto:marisa.blattner@haefele.ch), [www.haefele.ch](http://www.haefele.ch)

38824-12402

## 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](http://www.hotelleriesuisse.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.hotelerie-gastronomie.ch](http://www.hotelerie-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 Auftragerteilung 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

**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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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 eines Monats auf [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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,  
graflu (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 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**



THEMENBILD: KEYSTONE

## SEIFE RETTET KINDER

**Jährlich sterben mehr als 1.5 Millionen Kinder unter fünf Jahren an den Folgen von Durchfallerkrankungen und akuten Infektionen der unteren Atemwege. Dies könnte durch einfaches Händewaschen verhindert werden.**

Händewaschen mit Seife ist der effektivste Weg zur Verringerung der Kindersterblichkeit. Es ist wirksamer als Impfungen, Medikamente oder isolierte Initiativen für sauberes Wasser. In der Realität kann einfaches Händewaschen die Sterblichkeitsrate um fast 50 % verringern.

### SapoCycle

Dem Ziel, die Kindersterblichkeit zu senken, hat sich die nicht gewinnorientierte Stiftung SapoCycle verschrieben. Ihre Idee ist es, in Hotels angebrochene Seifen zu sammeln, diese wieder aufzubereiten und die so gewonnenen Seifen Kindern und Familien in Ländern mit mangelnden sanitären Bedingungen zur Verfügung zu stellen und damit einen Beitrag zur Verbesserung der

Hygiene zu leisten. Mit der Wiederaufbereitung der Seife werden zudem in der Schweiz Arbeitsplätze zur Reintegration von Menschen mit Behinderungen geschaffen.

### Beispiel aus der Praxis

«Obwohl wir kleine Seifen auflegen, ergibt es im Durchschnitt vier Kilogramm Seife pro Tag, welche normalerweise in den Abfall gelangen.» Die Idee von SapoCycle hat uns von Anfang an überzeugt und sie passt in die «Green Engage»-Bestrebungen der Turicum Hotel Management Group, so Elisabeth Emch, Leitung Einkauf, Turicum Hotel Management AG. «Überzeugt hat uns der Gedanke daran, dass mit dem Wiederverwerten der Seifen ein Beitrag geleistet werden kann für Menschen in Ländern, in denen die hygienischen Grundbedingungen unzureichend sind, dass Werkstätten mit diesem Auftrag Beschäftigung geboten wird und all dies zudem der Umwelt zugute kommt», so Emch weiter. «Unsere Housekeeping-Teams unterstützen die Idee und haben Freude daran, ohne grossen Aufwand zu etwas Sinnvol-

lem beitragen zu können.» Die Turicum Hotel Management AG mit Sitz in Zürich nimmt mit den Hotels B2 Boutique Hotel + Spa Zürich, Holiday Inn Zürich Messe und Holiday Inn Bern Westside am Projekt teil.

### Teilnahme

Um sich am Programm zu beteiligen, genügt es, sich auf der Webseite [www.sapocycle.org](http://www.sapocycle.org) einzuschreiben, und die Kontaktaufnahme erfolgt umgehend. Die Teilnahme am Programm ist kostenlos, einzig die Portokosten für den Versand der Seife gehen zu Lasten des Hotels.



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

**HESSER**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restaurant  
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)

35907-11660

Per 1. April 2016 vermieten wir das  
**Restaurant Rössli in Etzelkofen / BE**  
Das traditionsreiche Dorfrestaurant im Berner Bauernhaus bietet:  

- Gaststube (30 Plätze)
- Säali (30 Plätze)
- Stübli/Fumoir (20 Plätze)
- Terrasse (50 Plätze)
- Gäste-Parkplatz
- 3,5-Zimmer Wirtewohnung

Gerne stehen wir für Auskünfte zur Verfügung und senden Ihnen die ausführliche Dokumentation.  
**Rolf Isch / 079 623 37 72 / [vermietung.roessli@gmx.ch](mailto:vermietung.roessli@gmx.ch)**

35832-12407

Pächter oder Betreiber gesucht für  
**Hotel (Neubau) in Graubünden**

**Horwath HTL**  
Hotel, Tourism and Leisure  
Infos unter: [zug@horwathhtl.com](mailto:zug@horwathhtl.com)

35833-12408

## aletscharena.ch

Die Aletsch Riederalp Bahnen AG vermietet auf Dezember 2015:

### Buffet Riederalp Mitte

Das Buffet Riederalp befindet sich in der Bergstation Riederalp Mitte der Aletsch Riederalp Bahnen AG.  
Es handelt sich dabei um einen Ganzjahresbetrieb.

- Restaurant (30) und Bar (12) 42 Sitzplätze
- Saal 80 Sitzplätze
- Sonnenterasse 80 Sitzplätze

Der Betrieb ist ideal für ein 2er Team (Koch und Service).

Bei Interesse melden Sie sich bitte

per Post:  
Direktion Aletsch Bahnen Management AG  
Verwaltungsgebäude ABM, 3992 Bettmeralp  
oder per Mail:  
[direktion@aletschbahnen.ch](mailto:direktion@aletschbahnen.ch)



Grösster Gletscher der Alpen

35830-12405

**Gestalten, berechnen und disponieren  
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)**