

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 26

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 26 · 25. Juni 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

QUALITÄTSDENKEN IN DER KÜCHE

In der Hotellerie herrscht Einigkeit, dass aufgrund zahlreicher Herausforderungen (z. B. SNB-Entscheid zum Euro-Mindestkurs, Image der Branche, Nachwuchsproblematik in der Grundbildung) ein nachhaltiges Überleben nur möglich ist, wenn sich Betriebe im Leistungs- und Kommunikationsmix über ein hohes Qualitätsbewusstsein positionieren.

Wie hilfreich ist ein fundiertes Küchen-Know-how im Zusammenhang mit diesem Qualitätsdenken?

Wirkung der Prozesse kennen

Die meisten Betriebe der Hotellerie und Restauration sind KMU und bieten als zentrale Dienstleistung in der Gemeinschafts-, Care-, Event-, System-, Catering- oder klassischen Gastronomie ein Foodangebot an. Die ganze Wertschöpfungskette von der Auswahl und Beschaffung einer immensen Varietät von Rohprodukten über die Verarbeitung mittels teils hochentwickelter Technologien bis hin zur heute unwahrscheinlich vielseitigen Präsentation der fertigen Speisen legt unzählige Schnittstellen in Zusammenhang mit Qualität offen. Ohne ein fundiertes Wissen über die Wirkungen der eigenen Prozesse kann aus meiner Sicht kein überzeugendes Qualitätsversprechen erfüllt werden.

Nebst den erwähnten Punkten innerhalb des Leistungsmix kann die Küchenbrigade in der heutigen Zeit auch innerhalb des Kommunikationsmix einer Unternehmung eine wich-

tige Rolle spielen. Einige Konzepte bringen die Küche direkt zum Gast. Dann übernimmt die Küche auch PR-Aufgaben und trägt zur gewünschten Corporate Identity bei. Die klassischen Marketingthemen Promotion, Sales und Werbung können ebenfalls gezielt unter Mit-hilfe der Küche umgesetzt werden.

Für mich ist klar, dass die meisten Betriebe innerhalb ihrer komplexen und variantenreichen Küche ohne ein umfassendes und zeitgemässes Know-how das Potenzial für höchste Qualität nicht ausschöpfen können und mit ihrem Leistungsangebot oft unter den Möglichkeiten bleiben.

An den Hotelfachschulen werden zu Beginn der Ausbildung diese Zusammenhänge zu Recht intensiv behandelt. Die Studierenden erkennen dadurch die Bedeutung des Küchendepartements für den unternehmerischen Erfolg.



Stephan Marolf
Küchenfachlehrer
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Eine Stunde konzentrierter
Arbeit facht die Lebens-
freude besser an als ein
Monat dumpfen Brütens»

Benjamin Franklin, US-amerikanischer Staatsmann und Erfinder (1706-1790)

AGENDA

14. JULI

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

23. JULI

«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Seidamm Plaza,
Pfäffikon
www.hotelbildung.ch/agenda

20. AUGUST

«L-GAV Workshop»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof, St. Moritz
www.hotelbildung.ch/agenda

24. SEPTEMBER

«Dekorationskurs»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. SEPTEMBER

«Professionelles Arbeiten in der
Wäscherei/Lingerie»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
im Rehaszentrum kniepp-hof,
Dussang
www.hotelgastrounion.ch

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien»,
vom Schweizer Kochverband,
in der Berufsfachschule BBB,
Baden
www.hotelgastrounion.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: 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.

Vorbeugende Massnahmen (Teil 8)

Absenzenmanagement:

Eruieren Sie in Ihrem Betrieb auch die Kosten der durch Unfälle und Gesundheitsprobleme verursachten Absenzen.

Mit einer systematischen Erfassung sämtlicher Absenzen erhalten Sie ein effizientes Führungsinstrument. Absenzendaten ermöglichen den Aufbau eines Zielsetzungs- und Controllingprozesses.

Das Absenzenmanagement – mit Instrumenten wie Case Management, Rückkehrgesprächen und Gesundheitszirkel – bildet die Grundlage für eine gezielte Prophylaxe und eine erfolgreiche Wiedereingliederung.

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

SO STÄRKEN SIE IHRE WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Resilienz ist ein Schlagwort, das man in letzter Zeit immer öfter hört. Es steht für psychische Widerstandsfähigkeit, eine Eigenschaft, die gerade für Menschen in stressigen Berufen enorm wichtig ist.

Der Arbeitsalltag kann manchmal ganz schön hart sein. Leistungsdruck, Hektik, schlechtes Arbeitsklima – all das kann einem an die Nieren und an die Nerven gehen. Menschen mit hoher Resilienz können mit solchen Belastungen der Arbeitswelt in angemessener Weise umgehen und so ihre psychische Gesundheit erhalten.

Nun ist aber nicht jeder von Natur aus mit grosser psychischer Widerstandskraft ausgestattet. Das ist aber kein Problem, denn man kann diese stärken. Unter anderem durch Achtsamkeit. Wer achtsam durchs (Berufs-)Leben geht, hat es oft leichter. Er vergiftet sein Leben nicht mit Selbstkritik. Er kann Gedanken, Gefühle und Empfindungen bewusst wahrnehmen. Diese Fähigkeit wahrzunehmen, was gerade um einen herum passiert, erspart einem zwar nicht den Druck, aber sie ermöglicht es, im Alltag und Beruf jederzeit konstruktiv und ruhig reagieren zu können, präsent und fokussiert zu sein und so die eigene Lebensqualität und die Leistungsfähigkeit zu steigern. Böse Zungen behaupten, Achtsamkeit sei bloss ein anderes Wort für Nichtstun. Gehirnschans zeigen aber, dass die mit der Aufmerksamkeitssteuerung betrauten Hirnregionen bei Achtsamkeitsübungen nicht ruhen, sondern wesentlich aktiver werden. Zu diesen Gehirnregionen gehört der präfrontale Kortex. Er ist quasi die Steuerzentrale für situationsangemessene Entscheidungen und Handlungen. Wer achtsam durchs Leben geht, trifft also unweigerlich die klügeren Entscheidungen.

Achtsam zu sein, kann jeder lernen. Hier ein paar Übungen und Tipps:

- Beginnen Sie den Tag mit einer kurzen Achtsamkeitsübung. Zum Beispiel mit dem Body-Scan. Bei dieser Übung beobachten Sie zuerst Ihren Atem. Danach lenken Sie Ihre Aufmerksamkeit nach und nach in jeden Körperteil von den Zehen bis in die Kopfhaut. Achten Sie darauf, wie sich die einzelnen Körperteile anfühlen und vergleichen Sie die linke mit der rechten Körperhälfte.
- Vermeiden Sie Multitasking wo immer es geht. Zu viel Multitasking verringert die Konzentrationsfähigkeit Ihres Gehirns.
- Wenn immer Sie merken, dass Ihre Gedanken streuen und Sie sich verzetteln, richten Sie Ihre Aufmerksamkeit kurz auf Ihren Atem. Das ist ein Anker, der Sie immer wieder rasch in den jetzigen Moment zurückholt.
- Machen Sie sich Notizen, was Sie in einer Stunde alles erledigt haben. So werden Sie sich bewusst, wie Sie Ihre Zeit nutzen. Anschliessend versuchen Sie, sich während jeder Stunde, die Sie arbeiten, effektiver zu konzentrieren. Halten Sie Ihre Fortschritte fest.
- Nehmen Sie sich ab und zu ein paar Minuten Zeit, um über Ihre momentane Verfassung zu reflektieren. (Wie fühle ich mich gerade? Welche Gedanken gehen mir im Kopf herum?)
- Fragen Sie sich: «Wie kann ich mich jetzt am besten um mich selbst kümmern?»
- Fragen Sie sich dann: «Wie kann ich mich jetzt am besten um meine Gäste/Mitarbeitenden/Arbeitskollegen kümmern?» Ricarda Frei

BUCHTIPP

ACHTSAMKEIT IM BERUF FÜR DUMMIES

Im Gastgewerbe gibt es stressige Momente. Einige Stressspitzen lassen sich durch eine gute Mise en place und eine eingespielte, harmonische Zusammenarbeit im Team brechen. Aber eben nicht alle. Es gibt Methoden, wie man besser mit Stress umgehen und neue Kraft tanken kann. Der Schlüssel dazu heisst Achtsamkeit. Wie man diesen Schlüssel nutzt und auch im Beruf einsetzen kann, beschreibt das Autorenduo Shamash Alidina, psychologischer Berater, und Juliet Adams, Coach, in seinem Buch «Achtsamkeit im Beruf für Dummies». Auf einfache, ansprechende und humorvolle Art und Weise werden die Leser in das Thema Achtsamkeit eingeführt und auf ihrem Weg zu besserer Konzentration, mehr Gelassenheit und höherer Aufmerksamkeit begleitet. Zudem gibt das Autorenteam zahlreiche praxisbezogene Beispiele, so unter anderem, wie man Meetings und Präsentationen besser vorbereitet, das Team und seine Arbeitsleistung durch einen achtsamen Umgang stärkt oder wie man durch Achtsamkeit dem Stress entgegenwirkt. Das Buch wird durch eine Begleit-CD ergänzt.



«Achtsamkeit im Beruf für Dummies»
Shamash Alidina und
Juliet Adams
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-71113-0
CHF 27.90

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.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
Mario Gsell

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44
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
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 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 / www.immoaufgeschaltet.ch publiziert. 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

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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.



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Das Wohl der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität und Respekt: An diesen Werten orientieren sich unsere 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Restauration des HFR Riaz eine/n

Diätkoch/-köchin 100%

Ihre Aufgaben:

- Sie bereiten normale Mahlzeiten und Diätspesen gemäss den Spitalrichtlinien vor
- Sie beherrschen die Verwaltung der Mahlzeitenbestellungen (LOGIMEN)
- Sie betreuen lernende Köchinnen und Köche

Ihr Profil:

- EFZ als Diätkoch/-köchin
- Mind. 3 Jahre Berufserfahrung nach Ausbildungsabschluss
- Beherrschen der französischen Sprache mit guten Kenntnissen der deutschen Sprache
- Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative, Belastbarkeit
- Dynamik, Flexibilität
- Teamfähigkeit

Stellenantritt: 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr D. Seydoux, Küchenchef, HFR Riaz, Tel. +41 26 919 90 80

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen, und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Andernfalls senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 12. Juli 2015 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref: HFR-IN-152601

38036-12115



ein Landgasthof zum Verlieben
Wiedehorn, 9322 Egnach
Am Bodensee

Wir suchen auf Vereinbarung

Hotelfachfrau

mit abgeschlossener Berufsausbildung
oder Führungserfahrung

Sie führen ein kleines Team und organisieren alles um Housekeeping und Lingerie. Sie engagieren sich für die Lernenden im Beruf Hotelfachfrau. Sie sind fachlich versiert, teamfähig, belastbar und haben eine gepflegte Erscheinung. Mit Ihrer Mitarbeit sind Sie Vorbild Ihres Teams.

Wir bieten eine Ganzzahresstelle
Verantwortung verbunden mit Selbstständigkeit
Wir unterstützen Ihre Weiterbildung

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Landgasthof Seelust AG
Martin Hasen
info@seelust.ch

38063-12125

Gastro Express



www.gastro-express.ch

38065-11732

GAST RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

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

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unser Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Über unsere Homepage www.rathauskeller.ch können Sie sich gerne ein Bild unseres Gasthauses machen. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:
Gasthaus Rathauskeller AG
Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug
Telefon 041 711 00 58
contact@rathauskeller.ch

38041-12118

Wo kochen freude macht!

Jungkoch mit freude im Beruf Jobcode hoteljob.ch: J98286

Hotel Casa Fausta Capaul
Casa Fausta Capaul 7165 Brigels
081/941 13 58 info@faustacapaul.ch

38061-12129

Wir suchen per sofort motiviertes Personal!

Koch / Chef de Partie

Parkhotel Langenthal, Weststrasse 90
4900 Langenthal, Bewerbungen an Küchenchef
Herr Peterhans – info@parkhotel-langenthal.ch

38062-12121

Shoot for the moon ...



Trainer/Trainerin (100%)

Eintritt nach Vereinbarung

Wir verstärken unser Trainer-Team!

Lieben Sie kundenorientiertes Verhalten und leben Sie dies auch? Arbeiten und kommunizieren Sie leidenschaftlich gerne? Fällt es Ihnen leicht, auf viele unterschiedliche Menschen einzugehen und zuzugehen? Sind Sie ca. 30–38 Jahre jung? Sind Sie auf Ihre Führungs- oder Verkaufserfahrungen stolz?

In dieser faszinierenden Funktion arbeiten Sie sich in die NeumannZanetti & Partner Produkte und Trainingsmethodik ein und übernehmen sukzessive Verantwortung in unseren Trainingsprojekten. Bereits nach einigen Monaten treten Sie – begleitet – erstmals im Schulungsraum auf und nach rund einem Jahr können Sie erste Schulungen selbstständig entwerfen, vorbereiten, durchführen und nachbearbeiten.

Erfahrungen in einer solchen Aufgabe sind hilfreich, jedoch keine grundsätzliche Bedingung. Flexibilität, selbstständiges Arbeiten, Team- und Konfliktfähigkeit sowie Prioritäten setzen sollten jedoch zu Ihren Talenten zählen. Ihre EDV-Kenntnisse (Windows) sind top und up-to-date. Auch schriftlich drücken Sie sich mit viel Freude gut und korrekt aus.

Kernaufgaben ab dem 2. Jahr bei NeumannZanetti & Partner:

- Ca. 75 Trainingstage im Jahr für unsere Kunden zu Erfolgen machen
- Trainings-Themen hinterfragen und weiterentwickeln
- Den Kontakt zu Ihren Kunden gemeinsam mit unserem Sales-Team halten

Legen Sie grossen Wert auf ein empowertes Arbeitsklima? Und ist es Ihnen eine Herzensangelegenheit, die NeumannZanetti & Partner Erfolgsgeschichte mit uns fortzuführen? Dann freue ich mich sehr auf Ihre Bewerbung.

Frohlicher Gruss



Jörg Neumann
joerg@nnp.ch

NeumannZanetti & Partner - Huobmatstrasse 5 - 6045 Meggen
Telefon 041 379 77 77 - www.nnp.ch

... Even if you miss it you will land among the stars.

38062-12124

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



SUISSE ROMANDE



L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au cœur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la Direction de la logistique recherche pour le service de la restauration de l'HFR Riaz un-e

Cuisinier-ère en diététique

100%

Votre mission:

- préparation des repas normaux et diététiques selon les règles institutionnelles
- maîtrise de la gestion des commandes de repas (LOGIMEN)
- encadrement des apprenti-e-s cuisiniers-ères

Votre profil:

- CFC de cuisinier-ère en diététique
- expérience post diplôme de 3 ans minimum
- maîtrise de la langue française avec de bonnes connaissances de la langue allemande
- sens des responsabilités, de l'initiative, bonne gestion du stress
- dynamique, flexible
- esprit d'équipe

Entrée en fonction: 1^{er} août 2015 ou date à convenir

Renseignements: M. D. Seydoux, Chef de cuisine, HFR Riaz,
Tél. +41 26 919 90 80

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 12 juillet 2015 (date limite de réception des dossiers).

Ref: HFR-IN-152601

38037-12116

ANZEIGEN

Kaufe:

HOTELSILBER - BESTECK UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

38026-11735

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

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

DIE ERFOLGREICHE VERMIETUNG

Die Vermietung von Hotel- oder Restaurantliegenschaften ist immer wieder eine Herausforderung

Die Bestimmungen des Schweizerischen Obligationenrechts gelten grundsätzlich für Miet- oder Pachtverträge. Nebst diesem rechtlichen Rahmen gibt es einige unter den Parteien bilateral zu regelnde Vertragspunkte, die zu einem transparenten und erfolgreichen zukünftigen Mietverhältnis beitragen. Ein Beschrieb des Mietobjekts mit Plänen und Angaben zu Mitbenützungen, zu Einrichtungen und Inventaren ist aufzubereiten. Es ist zu bestimmen, ob Gästekartei, Logos, Domains, Telefonnummern etc. übergeben werden und bei einer Rückgabe des Mietobjekts zurückzugeben sind. Die Handhabung von Reservationen und weiteren vertraglichen Verpflichtungen per Mietantritt sowie Mietende sind zu regeln. Falls der Namen des Betriebs in der Mietergesellschaft verwendet wird, ist zu bestimmen, ob eine Umfirmierung nach Mietende vorzunehmen ist. Wie hoch sind die Werte des Kaufinventars und was umfasst es (Kleininventar, Grossinventar, Installation und Einrichtung,

Rohbau). Sollten die Inventare zum pauschalen Betrag gehandelt werden, sollte der Abschreibungssatz für den allfälligen Rückkauf bestimmt werden. Es ist empfehlenswert, für die Inventare einen separaten Kaufvertrag abzuschliessen. Die Kostenübernahme von Inventarschätzungen, Betriebsübergabeprotokollen etc. ist zu regeln. Für die Beurteilung der Tragbarkeit des Mietzinses sind nebst der Ertragslage und dem direkten Betriebsaufwand vor allem die Bestimmungen über die Erledigungspflicht von Unterhalt, Reparaturen und Ersatz wichtig. Es empfiehlt sich, sämtliche Serviceabonnemente, Reparaturkosten und die Ersatzpflicht den Parteien anteilmässig zuzuweisen. Ein grosser Aspekt für die Beurteilung des Mietzinses sind der Finanz- und Anlageaufwand.

Sicherheitsleistungen sind blockiertes Kapital. Es ist Verhandlungssache aufgrund von guten Geschäftsergebnissen und grossen Mieterinvestitionen, die Sicherheitsleistung ganz oder teils zu erlassen. Je höher die Investitionssumme für Konzeptum-

setzungen, Inventare etc. ist, desto höher ist der Verzinsungsbeitrag. Fremd- und Eigenkapital wird üblicherweise im Budget mit 5 % eingesetzt, wobei der Zins auf dem Halbwert des eingesetzten Kapitals kalkuliert wird. Die Abschreibungen auf Inventaren und Einbauten sind zwischen 8 und 15 Jahren, je nach Gattung, zu tätigen. Falls per Mietende keine Rückkaufverpflichtung vereinbart werden kann oder sogar der Heimfall von Einbauten oder deren Rückbau vereinbart wird, müssen die Abschreibungen der voraussichtlichen Vertragsdauer entsprechend kalkuliert werden. Konzepte sind nicht auf alle Zeiten gewinnbringend, also sollte auch für Erneuerungen rückgestellt werden.



Liliane Rentsch
imhotel - Beratungsfirma für
Hotellerie und Immobilien
www.imhotel.ch



THEMENBILD: KEYSTONE

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

38007-11608



HOTEL-RESTAURANT ZU VERKAUFEN

Das Kaufobjekt besteht aus zwei miteinander
verbundenen Häusern (Gebäudefläche
1.016 m², Grundstücksfläche 989 m²) mit ei-
genen Parkplätzen im unmittelbaren Umfeld.

Das traditionsreiche Hotel-Restaurant Alte
Post in Laufenburg liegt direkt am Rhein mit
herrlichem Blick auf die Schweiz und verfügt
über eine schöne Gartenwirtschaft mit
80-100 Sitzplätzen (erweiterbar) mit direk-
tem Zugang zum Rheinuferweg.

Das Restaurant mit Gaststube, Wintergarten
und zwei Nebenzimmern mit rund 100 Sitz-
plätzen (160 m²) sowie die 12 Zimmer (10 DZ
und 2 EZ) mit 25 Betten wurde in den Jahren
1983-1985 von Grund auf saniert bzw.
umgebaut.

Fordern Sie bei Interesse das umfangreiche
Exposé zum Objekt an: Duttlinger GmbH
Steinmatt 14 | D-79725 Laufenburg
T +49 77 63 / 72 16 | www.duttlinger-gmbh.de
duttlinger.gmbh@t-online.de

38056-12102

peaks place RESTAURANT



EIN GLÜCKSFALL FÜR PASSIONIERTEN GASTGEBER

www.peaks-place.com



HRS Real Estate AG
Walzmühlestrasse 48, CH-8501 Frauenfeld
T +41 52 728 80 80, immobilien@hrs.ch, www.hrs.ch

Inmitten der bezaubernden Bergwelt von Laax
begrüsst peaks place seine glücklichen Gäste.
Neben seiner hervorragenden Lage besticht das
elegante Resort mit einem Vier-Sterne-Ausbau
inklusive eigenem Spa-Bereich.

Ein modernes Gastro-Konzept auf rund 450 Qua-
dratmetern vereint Restaurant, Bar, Lounge
und die einladende Terrasse zu einem harmo-
nischen Ganzen. Die Einbindung in das Resort
garantiert einen steten Zustrom von Gästen.
Ideale Voraussetzungen also für einen erfolg-
reichen Betrieb.

Neugierig geworden? Erfahren Sie mehr
über die attraktiven Mietkonditionen und
kontaktieren Sie uns noch heute.

38075-12102

Standort mit Potenzial

in Zürich-Nord

Für eine Gastronomiefläche inmitten von über 5'000 Arbeitsplätzen
suchen wir einen Betreiber. Modernes Geschäftshaus (Neubau)
mit ca. 700 Angestellten, direkt beim Bahnhof Glattpburg.
Raumhöhe 4,6 m, rund 100 Sitzplätze, schöne Aussenanlage.

Interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne:
Tel. 044 809 50 12



ALPINE FINANZ IMMOBILIEN AG

CH-8152 Glattpburg | Sägereistrasse 25 | TEL +41 44 809 50 00 | FAX +41 44 809 50 01
INTERNET: www.alpinefinanz.com E-MAIL: info@alpinefinanz.ch

38078-12104

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen zu kaufen
per Winter 2015/2016
3-4 Sterne-Hotel
im Engadin

Der Betrieb sollte ab 50 Zimmer,
Restaurant, Bar usw. verfügen.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte,
welche absolut vertraulich
behandelt wird.

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

38040-12100