

Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 41

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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. 41 · 10. Oktober 2013

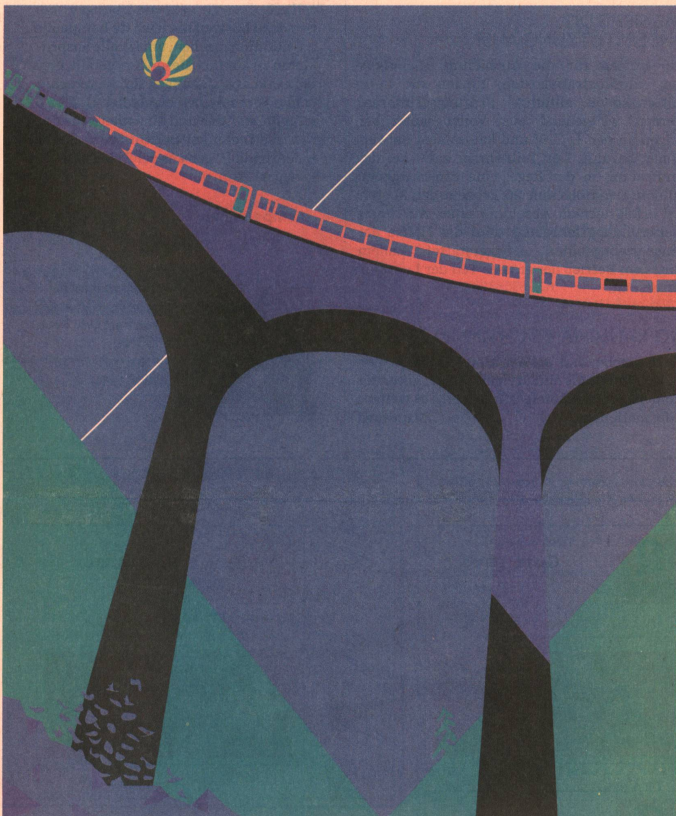
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Erfolg steigt nur zu
Kopf, wenn dort der
erforderliche Hohlraum
vorhanden ist»

Heinz Erhardt

FREDI IST ANDERS

Pünktlich um sieben Uhr morgens sass ich in seinem Büro. Erst 15 Minuten später kreuzte er auf. Wie immer unrasiert, ein kariertes Hemd, die Ärmel nach hinten gekrempelt. Auf dem Rundgang sei er gewesen, entschuldigte er sich. Nach dem frühen Tod seines Vaters war er seit einigen Jahren Inhaber der Firma. Als sein persönlicher Coach erlaubte ich mir nachzufragen. Rundgang? Er erklärte sich. Jeden Morgen durch die Bude laufen und alle grüssen. «Ist schliesslich nicht selbstverständlich, dass sie jeden Tag ihr Bestes geben», murmelte er. Sein Kapital, ein buntes Durcheinander osteuropäischer Mitarbeiter, wo eine spezifisch politische Gesinnung den Mahnfinger gefährlich hochhalten würde.

Stunden später. Fredi ist der Erste in der gemeinsamen Kantine. Der Koch sei der teuerste im Team, bemerkte er einmal scherzhaft in einem Gespräch, denn in der Qualität des Essens, dem Benzin seiner Belegschaft, wie er es nannte, sei er kompromisslos.

Sein Handwerksbetrieb gehört zu den Marktführern in der Schweiz. Qualität ist meine Form von Dienstleistung, da mache ich keine Kompromisse. Dies erlebt jeder Mitarbeiter bereits vom ersten Tag an. «Der eine braucht einen Tritt in den Hintern, damit er sich bewegt, mit dem anderen musst du halt fünf Minuten reden», bringt er seine Führungsphilosophie auf den Punkt und ergänzte: «Aber die Kunst ist es, beides zu können und vor allem, den einen nicht mit dem anderen zu verwechseln», fügt er mit einem spitzbübischen Lachen bei. Er ist ein komischer Kauz, ohne Zweifel. Ich glaube nicht, dass er je ein Führungsseminar oder eine Motivationsveranstaltung besucht hat.

Eine rechteckige Geschenkbox liegt auf seinem Schreibtisch. «Der Samir», so erklärt er

mir, «hat einen Sohn und der ist krank. Da ist ein kleiner Bagger drin, damit kann er schon mal üben.» Fredi kennt nicht nur seine Mitarbeiter, er weiss auch über die familiären Verhältnisse, er leiht bei finanziellen Engpässen schon mal zinslos Geld aus oder stellt bei einem Umzug den Lieferwagen zur Verfügung. Fredi ist anders. Im Sommer wird monatlich mit Mitarbeitern und deren Familien grilliert, man sei immer vollzählig, jammerte er scherzhaft und rieb dabei mit vorgehaltener Hand Daumen und Zeigefinger.

Bei einem meiner letzten Besuche wurde es auf einmal laut. Fredi fluchte mit dem Vorarbeiter und zerknüllte den Bauplan. «Falsch, Herrgott Sakrament, du musst die Berechnungen aus der zweiten Tabelle einfügen.»

Wenige Minuten später tranken die beiden im Flur Kaffee. Verwirrend, doch Fredi hat seine eigene Philosophie. «Wenn ich austicke, dann wegen der Arbeit und nicht wegen des Menschen, das wissen die ganz genau, und solange sie so kreativ sind, immer andere Fehler zu machen, ziehe ich ihnen auch das Fell nicht über die Ohren.» Fredi ist anders, schade, hatte sein Vater kein Hotel...



Markus Marthaler
Geschäftsführer
Marthaler-Partner GmbH
www.marthaler-partner.ch

AGENDA

31. OKTOBER

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, WäBi Ausbildungszentrum, in Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

«Führungskurs intensiv», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, Fachschule Richemont, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren – ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restauration, Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

20./21. NOVEMBER

Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I, von hotelleriesuisse, Hotel Freienhof, in Thun www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26. NOVEMBER

Expertenforum Input St/2013: «Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igeho, in Basel www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr **hotel revue**

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentliche Tipps.

Türen und Tore (Teil 3)

Gefährdung: Kopfverletzungen durch unbeabsichtigtes Hineinlaufen

Mögliche Sicherung: Gasttüren deutlich markieren

Oberlichter

Gefährdung: Absturz von Personen infolge Durchbruchs

Mögliche Sicherung: Durchbruchsichere Materialien verwenden oder Oberlichter (Geländer oder Gitter) sichern (Nachweis für Durchbruchssicherheit verlangen)

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

BRANCHE UNTERSTÜTZT WEITERBILDUNGEN

Wer im Beruf weiterkommen will, muss sich ständig weiterbilden. Davon profitiert auch der Betrieb. Deshalb hat das Gastgewerbe entschieden, diverse Lehrgänge zu unterstützen.

Von einer Weiterbildung profitieren sowohl der Betrieb als auch der Mitarbeitende. Deshalb haben Branchenverbände entschieden, Weiterbildungen zu unterstützen. So haben laut Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) alle Mitarbeitenden drei Tage im Jahr für Weiterbildungen zugute. Solche kurzen Kurse bieten alle Branchenverbände an (siehe auch Agenda). Früher musste man für die Berufsprüfung rund 10.000 Franken ausgeben. Mit dem L-GAV 2010 wurde dies neu geregelt.

FOLGENDE LEHRGÄNGE WERDEN UNTERSTÜTZT

- Progresso (für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die keine Ausbildung haben)
- Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest EBA (z. B. Küchenangestellte/-r EBA)
- Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ (z. B. Restaurationsfachfrau/-mann EFZ)
- Berufsbegleitende Abschlüsse einer eidg. Berufsmaturität (nach Abschluss der dreijährigen Berufslehre EFZ)
- Eidg. Berufsprüfungen (z. B. Gastronomieköchin/-koch oder Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA)
- Eidg. höhere Fachprüfungen (z. B. dipl. Küchenchef/-in)

WER WIRD UNTERSTÜTZT?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, deren Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskosten des L-GAV. Es ist deshalb nicht möglich, auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu unterstützen, deren Arbeitsverhältnis nicht dem L-GAV untersteht.

WIE SIEHT DIE UNTERSTÜTZUNG AUS?

Die Kosten für die Ausbildung (Schulkosten, Administrativkosten, Kosten für Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren) werden weitgehend aus Vollzugskostenbeiträgen an den L-GAV und kantonalen Subventionen bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung in der Regel eine Einschreibgebühr in der Höhe von 20 Prozent der Kosten. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibgebühr zurückerstattet. Zudem wird dem Betrieb der grösste Teil der Lohnkosten ersetzt.

WO KANN MAN SICH ANMELDEN?

Die Gesuche sind bei der Hotel & Gastroformation in Weggis einzureichen. Dort, unter der Homepage www.hotelgastro.ch, gibt es weitere Informationen. Mario Gsell

BUCHTIPP

NERVOSITÄT ÜBERWINDEN UND ALS KRAFTQUELLE NUTZEN

Wo immer wir reden oder auftreten, haben wir Lampenfieber – und das ist gut so. Denn im richtigen Mass sorgt es für die notwendige Konzentration. Ziel ist es daher nicht, Lampenfieber zu vermeiden, sondern es in den Griff zu bekommen – mit unterschiedlichen Techniken, die man je nach Persönlichkeit ausprobieren kann. Wer weiss, wie hoch sein persönlicher «Lampenfieberfaktor» ist, kann ihn als Potenzial nutzen, um zukünftig sicher und überzeugend aufzutreten. Beruflich am Ball bleiben, sich rasch informieren und Wissen gezielt aneignen – das klappt mit der Reihe «Pocket Business». Das kleine Büchlein hat es in sich: randvoll mit einer Vielzahl von Übungen, die geradezu Lust auf die nächste Lampenfiebersituation machen, um sie alle ausprobieren zu können. Besonders gefällt, dass Bert Udo Koch Übungen für die verschiedenen Veranlagungen anbietet: Es gibt visuelle, auditive und kinästhetische dazu mentale Techniken und hilfreiche Sprech- und Atemübungen aus der Trickkiste der Schauspielkunst.

Lampenfieber

Nervosität überwinden und als Kraftquelle nutzen



«Pocket Business – Training Lampenfieber»

Bibliographisches Institut, Mannheim
von Bert Udo Koch
ISBN 978-3-411-86388-9
CHF 13.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen, Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

2772-1036

QUALITY Our Passion **GASTRO SUISSE**

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.–6. August 2013, Pfäfers SZ
23.–24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

23905-9006

QUALITY Our Passion **GASTRO SUISSE**

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thalwil
25.–26. November 2013, Lenzburg

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

23758-9003

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

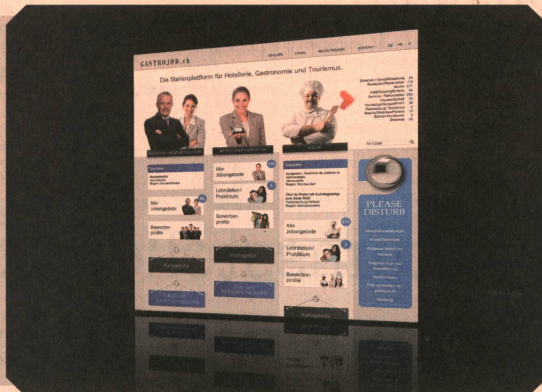
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 10. März 2014
Start Herbst: Dienstag, 23. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

23567-9006

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Erstklasshotel in Zürich-City

Idealbesetzung für dieses mittelgrosse Unternehmen: Hands-on-Hotel Manager **Typ Gastgeber**. Restaurant, Bar, Meeting-Facilities, attraktive Komfortzimmer, Suiten und vieles mehr sind infrastrukturell auf hohem Niveau. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der Stadthotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Hauptaugenmerk: Optimierung der Auslastung und des RevPAR. Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und gelungener Kombination aus «Relax- & Business-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere **Hotellers & Hotelières**, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Positionierung des Hauses am Markt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager w/m
für ein ausgezeichnetes Business-Hotel an Top-Lage!

Überzeugender Auftritt und spürbares Engagement sind Ihr Markenzeichen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem **Allrounder-Know-how** unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsumfeld Zürich und ausgeprägter Unternehmergeist. Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizeidirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind ebenfalls willkommen. – Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Erstklasshotel in Premium Resort Destination

Idealprofil für diesen exklusiven Betrieb mit über 100 Zimmern und Suiten: Organisationsstarke **Hospitality-Profis**, die es verstehen, sich lokal gut zu vernetzen und als GastgeberIn zu überzeugen. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR stehen auf Ihrer Prioritätenliste zuoberst.

Mit souveränem Auftritt, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Sport- & Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Vorgaben. Als **unternehmerisch denkende**, jüngere Persönlichkeit sehen Sie eine echt herausfordernde Aufgabe als Steigbügel zum Erfolg. Dazu bieten wir Ihnen als Hoteliere/Hotelier die entsprechende Plattform.

General Manager w/m
für ein beeindruckendes Resorthotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvereinbarung und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der CH-Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Ausbildung und betriebswirtschaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, hohe Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben, setzen wir voraus.

Zusätzliche Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie ist von Vorteil. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen ab dem 1. November 2013 oder nach Vereinbarung

Rezeptionistin

mit Hotelenerfahrung in Jahresstelle 60 - 100%
Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch
in Wort und Schrift.

Falls Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Jägerhof Zermatt AG, 3920 Zermatt, Herr Sämi Perren
Tel. 027 966 38 00 • jaegerhof@zermatt.ch • jaegerhofzermatt.ch

Für unser modernes *****Ferien- und Sport-Hotel TOGGENBURG in Wildhaus** suchen wir ab Winter 2013 eine **dynamische und teamorientierte Persönlichkeit als**

Geschäftsführer W/M oder – Paar

Das kompakte, neu renovierte Hotel verfügt über eine gepflegte Restauration, Pizzeria mit Holzofen, Hausbar, Jacuzzi-Whirlpool und Sauna.

Sie haben eine Hotel-/Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein langfristiges & selbständiges Jahresengagement. Natürlich erfreuen Sie sich an einer attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Süd-balkon im Hause und einem anspruchsvollen Job in der schönsten und natürlichsten Berg- und Seenwelt der Ostschweiz. Ich freue mich auf ihre umgehende Bewerbung:

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder
Im Tobel, CH- 9658 Wildhaus.

28760-10454



www.hotel-basel.ch

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige **** Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Unser Co-Direktor Markus Wenger nimmt eine neue berufliche Herausforderung an. Im Rahmen dieser Veränderung suchen wir zur Ergänzung unseres Führungsteams per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Gastronomie/Vizedirektor

Sie sind ein begeisterter, herzlicher Gastgeber und haben bereits Erfahrung in der Leitung von Gastronomiebetrieben. Sie sind gelernter Koch oder SEFA und haben die Hotelfachschule oder das Betriebsleiterseminar G2 erfolgreich abgeschlossen. Als frontorientierte und engagierte Persönlichkeit führen Sie 25 Mitarbeiter. Sie übernehmen die Stellvertretung der Direktorin in deren Abwesenheit. Sie sind mindestens 30 Jahre alt und haben Führungserfahrung. Von der Teamzusammensetzung her bevorzugen wir männliche Kandidaten. Idealerweise sind Sie bereits mit der Basler Fasnach vertraut, denn da geht bei uns die Post so richtig ab.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:

Esther Brühlwiler, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel
Tel: +41 61 264 68 00, esther.bruehwiler@hotel-basel.ch



28801-10454



Wellnesshotel Golf Panorama such:

- Restaurationsfachfrau/-mann
- Commis de Cuisine/Chef de Partie

AUFGABENBEREICH

Sie kochen und servieren im A-la-carte- und Hotelrestaurant LION D'OR auf hohem Niveau mit jungem Team für anspruchsvolle Gäste aus dem Wellness- und Businesssegment.

ANFORDERUNGEN Restaurationsfachfrau/-mann:

Gastgeber/in sein ist Ihre Leidenschaft. Sie haben eine Restaurationsfachlehre erfolgreich absolviert.

ANFORDERUNGEN Commis de Cuisine/Chef de Partie:

Kochen ist Ihre Leidenschaft. Sie haben eine Kochlehre erfolgreich absolviert.

EINTRITT: Ab sofort oder nach Vereinbarung

KONTAKT: Caroline Spatz – c.spatz@golfpanorama.ch

Bitte bewerben Sie sich per E-Mail mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter:

Wellnesshotel Golfpanorama AG
Golfpanorama 6
8564 Lipperswil
+41 52 208 08 08

28815-10506



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle nach Vereinbarung eine/n

HEAD CASHIER (HOTEL)/ KAUFM. MITARBEITER/IN BUCHHALTUNG

der/die für folgende Aufgaben verantwortlich ist:

- Führen und Verwalten der Hotellaufkassas, tägliches Abrechnen mit den Hotel-Rezeptionisten sowie Abrechnung mit der zentralen Buchhaltung
- Zusammenstellung der Umsätze für die Übernahme in die Buchhaltung
- Erstellen von Reservierungsvorschauen
- Endkontrolle der Veranstaltungs-Rechnungen
- Führen der Debitorenkonti sowie des Mahnwesens
- monatliche Erstellung der Kurtaxen-Abrechnung
- Erstellen von Statistiken
- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung
- allgemeine Büro- und Buchhaltungsarbeiten

Für diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe bringen Sie eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder Handelsschule und **Hotelrezeptionsenerfahrung** mit. Während mindestens **5 Jahren** waren Sie schon in einer ähnlichen Position in den Bereichen **Buchhaltung oder Treuhänder** tätig.

Selbständiges Arbeiten sind Sie gewöhnt, ein Flair für Zahlen, sehr gute Computer- sowie Französisch- und Englischkenntnisse haben Sie sich längst angeeignet. Ein hohes Verantwortungsbewusstsein, Diskretion und Belastbarkeit gehören genauso zu Ihren Pluspunkten wie ein sicheres Auftreten und gute Umgangsformen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Frau Barbara Lauber
Seiler Hotels Zermatt AG, Mitarbeiterbüro, 3920 Zermatt
027 966 87 51, hr@seilerhotels.ch, www.seilerhotels.ch

28800-10453



Senior Events Officer

Basel, Switzerland

The Bank for International Settlements is a global forum for monetary and financial cooperation and a bank for central banks

To find out more about this opportunity and to submit your CV (in English), please visit www.bis.org/careers

Deadline for applications is **20 October 2013**

The BIS seeks a Senior Events Officer to join our Meeting Services unit. You will plan and execute meetings and events, while also providing meeting support to the wider events team.

We would like to meet candidates with with at least five years' experience in hospitality services, hotel management or conference management, preferably gained in a multicultural environment. You will have a college diploma or vocational training in business, marketing, hospitality services or a related field. You should be fluent in English and German and have in-depth knowledge of the Basel area.

We offer competitive conditions of employment and the chance to work in an international environment alongside colleagues from more than 50 countries.

Supporting global monetary and financial stability

28800-10466

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit passendem Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen oder Seminare.

In unserem A-la-carte-Restaurant sowie an Banketten mit bis zu 500 Gästen pflegen wir vom Mittagsmenü bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche.

Für die Leitung unserer Küche suchen wir per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten und kreativen

Küchenchef (m/w)

für welchen Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion.

In dieser sehr abwechslungsreichen Aufgabe obliegt Ihnen die Verantwortung für den gesamten Küchenablauf inklusive Budgetvorgaben und Wareneinkauf sowie der Führung und Förderung einer motivierten Küchenbrigade (18 Mitarbeitende) mit Lernenden. Sie arbeiten eng mit der Direktion zusammen. In Ihren Verantwortungsbereich fallen ebenfalls die Erarbeitung sämtlicher Angebote, deren Zubereitung und die Qualitätssicherung der Gerichte im Bankett-, Seminar- und A-la-carte-Bereich.

Sie sind eine kreative, vielseitige und engagierte Fachkraft mit abgeschlossener Berufsausbildung und bringen aus Ihren früheren Tätigkeiten sowohl Erfahrung aus gepflegten Seminar- und Bankettbetrieben wie auch aus mittleren bis gehobenen A-la-carte-Restaurants mit. Umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln, Führungsqualitäten, Nervenstärke, Kreativität und schlicht und einfach die Leidenschaft am Kochen mit hervorragenden Produkten sollten Ihre Stärken sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
marc.buerge@casinotheater.ch



28756-10466

KREUZBERN
hotel/restaurant/kongress

Für unser Drei-Sterne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, dem Restaurant Bärenhöfli sowie 9 Seminar- und Bankett-räumen suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**

Servicemitarbeiter (m/w)

mit abgeschlossener Berufslehre zur Verstärkung unseres jungen Kon-gressteams.

Es erwarten Sie abwechslungsreiche und vielseitige Anlässe in einem lebhaften Betrieb. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Kongress- und Bankettservice, die Betreuung unserer Seminargäste sowie das Bereit-stellen der Seminarräumlichkeiten.

Sie sind eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit, kennen sich aus im Umgang mit anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne in einem Team. Sie scheuen sich nicht anzupacken und sind im Optimalfall bereits mit technischen Kongresshilfsmitteln vertraut. Wenn Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren und bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gemacht haben, freuen wir uns darauf, Sie kennenzu-lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an:
Hotel Kreuz Bern AG
Susanne Gfeller, Direktionsassistentin
Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95
E-Mail: gfeller@kreuzbern.ch Homepage: www.kreuzbern.ch

2881-10503



Herzlich willkommen an Bord!
«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie.
Heben Sie mit uns ab!

Zur Verstärkung unsererer Crew suchen wir die Fachperson mit Flair am Beruf, der richtigen Prise Kreativität und Freude an einem abwechslungsreichen und vielseitigen, saisonalen Angebot.

Ab sofort suchen wir
Küchenchef m/w
mit absolvierter Berufslehre

Auf Ihr komplettes Bewerbungs-dossier mit Bild freut sich:

Herr Robert Hager
Airport Hotel Bern-Belp GmbH
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp, Tel. 031 961 61 81
www.airhotel.ch info@airhotel.ch

28764-10472

CIRCUS MONTI

sucht für die Saison 2014

**Köchin/Koch
Mitarbeiter/in Circusküche**

Ihr **vielseitiger Aufgabenbereich umfasst**:

- Kochen für rund 40 Personen im Kü-chen-team in der fahrenden Circusküche
- Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung)
- Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Flexibilität und Freude am Circus
- Besitz des Führerscheins (Kat. B) von Vorteil

Sie sind mit dem Circus Monti auf Tournee, wohnen in einem vom Circus zur Verfü-gung gestellten Wohnabteil und essen in der Circusküche.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen oder Mail personal@circus-monti.ch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Matthias Leuppi gerne zur Verfügung: Tel. 056 622 11 40 oder Mail personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

28814-10505

HIRSLANDEN
KLINIK AARAU

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 speziali-sierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung für die Hirslanden Klinik Aarau eine/n

**ABTEILUNGSLEITER/IN GASTRONOMIE
100%**

IHRE AUFGABEN

Sie stellen die definierten Verpflegungsformen für Patienten, Res-taurationsbetriebe sowie Veranstaltungen nach den vorgegebenen Qualitätsrichtlinien sicher. Sie sind zuständig für die Angebotspla-nung, Organisation, Bewirtschaftung und Analyse für die genannten Bereiche in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung Hotellerie und Ernährungsberatung. Zudem sind Sie für die personelle und fachliche Leitung des Führungsbereichs zuständig und sind für die kundenorientierte Leistungserbringung verantwortlich.

IHR PROFIL

Für die erfolgreiche Ausübung dieser Schlüsselfunktion bringen Sie die Weiterbildungen zum Gastronomiekoch sowie allenfalls zum Di-ätkoch und Berufsbildner mit. Sie sind kreativ, innovativ, verfügen über Erfahrung in der Top-Gastronomie (Gault Millau) und waren bereits in einer ähnlichen Position tätig. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden er-laubt es Ihnen auch in hektischen Situationen professionell zu agie-ren. Sie verfügen über eine stillichere Ausdrucksweise in Deutsch und bringen gute PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, Outlook) mit.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung und regelmässige fachli-che Weiterbildungen. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interes-san-tes Aufgabengebiet in einem spannenden und lebendigen Umfeld. Gute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien sind bei uns selbst-verständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie kennen zu ler-nen.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Adrian von Känel, Bereichsleiter Hotellerie / Dienste, T +41 62 836 75 40, gerne zur Verfügung.

Isabelle Misteli freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Bewerbungsportal.

HIRSLANDEN KLINIK AARAU
HUMAN RESOURCES
SCHÄNISWEG
5001 AARAU
WWW.HIRSLANDEN.CH



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

28813-10504

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Thea-ter, Restaurant und Event unter einem Dach aus. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie.

Wir suchen per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung

**Service-Mitarbeitende mit Barerfahrung
(100%)**

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau/-mann oder mehrere Jahre Berufserfahrung in einem guten Restaurant. Sie kennen die Rezepturen von Drinks, Cocktails und Shots, können unsere Kunden in der Wahl von Wein oder Digestif beraten und servieren zu jedem Essen das passende Getränk. Ausserdem sprechen Sie einwandfreies Deutsch/Schwei-zerdeutsch. Sie sind aufgestellt und motiviert, arbeiten gerne im Team, und es ist Ihnen eine Freude, unsere Gäste so richtig zu verwöhnen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Restaurant mit hochstehender Küche, Bar und Gartenwirtschaft. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur
Julia Zink
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
julia.zink@casinotheater.ch
052 260 58 80



28750-10460

Duni
Verkaufsberater/in
im Grossraum Zürich – Glarnerland

Auf den 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir infolge Ausweitung unserer Geschäftstätigkeiten für den Bereich Professional Table Top eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum rund um den Zürichsee, Uster sowie des gesamten Glarnerlandes.

Ihre Aufgaben
Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der gesamten direkten Gastronomie-Kunden sowie der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau des Angebotes von Servietten, Tischwäsche, Ker-zen und Accessoires.

Ihre Qualifikation
Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie er-folgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem En-gagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort & Schrift) und Eng-lisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office und der Führerausweis sind ein Muss.

Unser Angebot
Sie erwartet der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmenauto usw.) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Ge-spräch.

Interessiert?
Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit aus-führlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebens-lauf, Zeugniskopien, Foto, Gehaltsvorstellung (die letzten zwei Punkte zwingend) und dem möglichen Eintrittstermin bis spätestens 23. Okto-ber 2013 an:

DUNI AG
Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz
Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com – peter.nobs@duni.com
Wenn Sie die Bewerbung elektronisch senden, beachten Sie bitte, dass die Datenmenge 5 MB nicht überschreiten sollte.

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen bei Table Top und Meal Service!



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbie-ter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angeneh-mer und das tägliche Leben einfa-cher machen. Wir bieten Lösun-gen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni be-schäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nord-europa, Asien und der pazifische Raum sowie die USA.
Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX ko-tiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mit-arbeiter.

28804-10466

Einfach per SMS 5 Franken spenden: Bildung 5 an 227

eigentlich ist die Schule für alle da.

Bildungschancen verbessern: Teil unserer Arbeit gegen Armut.

CARITAS
www.caritas.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489

Vollzeit/Teilzeit

Mitarbeiter/in Service/Bar

Schluckstube, Meienriedweg 2, 2556 Scheuren
www.schluckstube-scheuren.ch
aessetrinke@schluckstube-scheuren.ch

28798-10467

Wintersaison im 1. Ökohotel der Schweiz

Service-Mitarbeiter (m/w)

Biohotel Ucliva
CH-7158 Waltensburg/Vuor
www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

28808-10500

längerfristig mit de/it/edv Kenntnissen

Receptionist/in

Hotel Bellavista
7513 Silvaplana/St.Moritz
info@bellavista.ch, 081/8386050

28758-10467

SUISSE ROMANDE

Schwob

textiles of Switzerland

Schwob SA est une entreprise de premier plan dans le domaine des textiles hôteliers. Nous avons notre propre tissage à Burgdorf où nous produisons des textiles novateurs et de haute qualité pour l'hôtellerie, la gastronomie et le domaine de la santé. Nous proposons aussi à nos clients un service complet de soin du linge. Nos forces sont l'excellence de la qualité, la proximité avec la clientèle, l'innovation et la compétence du conseil et ceci depuis plus de 140 ans.

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personne déterminée, compétente et aimant le contact pour le poste de

Chef/fe régional/e de vente en Suisse romande

Vos missions: vous êtes responsable d'une partie de notre clientèle fidèle et soignez les contacts professionnels importants avec nos clients-clés. Parallèlement, vous nouez de nouvelles relations d'affaires dans l'hôtellerie, la gastronomie mais aussi dans les cliniques et résidences. En tant que chargé/e de clientèle, vous êtes responsable de tout le processus de vente, du premier contact à la conclusion du contrat et vous contribuez à renforcer notre position dominante sur le marché.

Votre profil: la vente est votre passion – et vous l'avez prouvé par votre expérience de plusieurs années dans la vente régionale, si possible dans l'hôtellerie ou le domaine de la santé. Vous êtes un communicateur et un vendeur hors pair et vous avez une personnalité de gagnant, décidée et désireuse de travailler sur un marché exigeant. Dans l'idéal, vous possédez de l'expérience en matière de produits design et de beaux textiles, notamment de textiles d'intérieur, ou, pour le moins, vous témoignez d'un goût personnel pour ces thèmes.

Votre langue maternelle est le français mais vous avez aussi de bonnes connaissances d'allemand. Orientation client systématique, travail centré sur les résultats, forte motivation personnelle, enthousiasme, engagement ainsi que de bonnes connaissances en informatique complètent votre profil.

Nous offrons: un cadre diversifié, une grande liberté d'action et de décision, des relations clientèle soignées et une équipe motivée. Laissez-vous tenter par une tâche intéressante, variée, passionnante et exigeante dans une maison dynamique et de longue tradition!

Vous vous sentez concerné/e? Envoyez un dossier complet de postulation à l'adresse suivante:

Schwob AG
Madame Verena Ritter
Kirchbergstrasse 19
3400 Burgdorf
verena.ritter@schwob.ch
www.schwob.ch

28794-10490



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

28761-10465

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren

Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

28762-10466



Bauernfamilien in Guinea-Bissau stoppen den umweltschädlichen Phosphatabbau auf ihrem Land.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung. Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden: **Mut 20 an 488.**

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk

Stelle suchen – Stelle finden

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-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

insetate@stellenprofil.ch
insetate@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 einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Insetate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

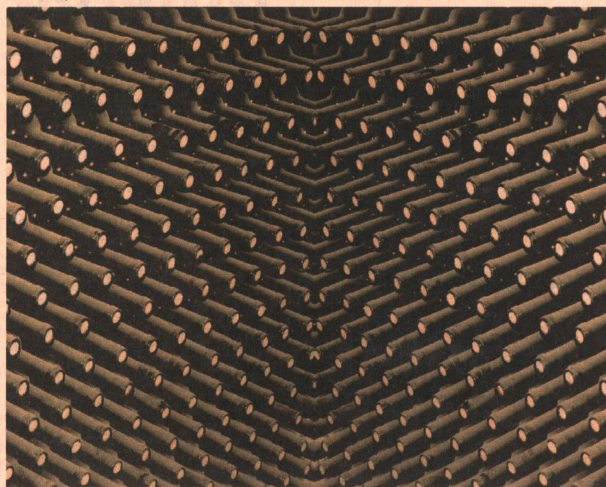
GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Die Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
 LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

DER WEINKELLER FÜR ÜBERALL



FOTOLIA

Beim Weinrinken sind die Erwartungen der Gäste heute enorm hoch. Preis, Leistung und Qualität müssen stimmen. Die meisten von ihnen ziehen dann auch Qualität der Quantität vor, und ganz wichtig – eine ideale Trinktemperatur!

Nur wenn die Lagerung optimal verlief und die Serviertemperatur stimmt, können sich die wunderbaren Nuancen der Weine im Glas voll entfalten. Ein Weinklimaschrank wird genau diesen Anforderungen gerecht, denn er bietet klimatische Bedingungen wie in einem Naturkeller: konstante Temperatur, optimale Luftfeuchtigkeit, vorbildliche Wärmeisolierung, kontinuierliche Belüftung, hervorragende Vibrationsdämmung, abgestufte Lagerkapazitäten und UV-Schutz bei Glastüren. Je nach Bedarf kann ein Weinklimaschrank also kühlen, heizen und befeuchten. Im Gegensatz zu einem Weinkühlschrank, der nur kühlt. Somit ist es nur für Weinklimaschränke möglich, auch bei Umgebungstemperaturen von 0 bis 35 °C die Temperatur im Schrank zu gewährleisten. Bei allen Mehrzonenmodellen liegt der Einsatzbereich bei 12 bis 35 °C. Weinklimaschränke haben

also dank überragender Technologie weitere Vorteile, die über das Lagern von Weinen hinausgehen. Je nach Bedarf kann der 1-Temperaturzonen-Weinklimaschrank (Temperatur einstellbar 5 bis 20 °C) somit zur Langzeitlagerung, zur kurzfristigen Aufbewahrung oder als Tageskeller zum Servieren von Rot- oder Weisswein genutzt werden. Der 2-Temperaturzonen-Weinklimaschrank (einstellbar oben 12 bis 20 °C und unten 5 bis 12 °C) ist dafür gedacht, dass Rot- und Weissweine im gleichen Schrank bei der gewünschten Serviertemperatur aufbewahrt werden können. Der Mehrzonen-Weinklimaschrank (einstellbar 7 bis 21 °C) bietet bis zu zehn Temperaturzonen und erlaubt so, unterschiedlichste Weine in der bevorzugten Temperatur servierbereit zu halten. In der Gastronomie gilt zudem ein weiteres wichtiges Kriterium: Er muss praktisch und robust und doch formschön sein! Nicht nur die Weinklimaschränke «Professionals» werden diesem Anspruch gerecht, sondern auch die dazupassenden Weinregale. So garantieren zum Beispiel die Auszugregale auf Kugellager einen reibungslosen Service. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten; egal welche Flaschengrösse und

-form, ob liegend oder stehend, bevorzugt wird. Auch Spezialanfertigungen sind möglich. Lager- und Servicelösungen für Wein sind schon ab zwölf bis 500 Flaschen erhältlich. Die neueste Innovation ist eine energiesparende Produktlinie, die einen neuen Ansatz für Weinklimaschränke darstellt. Bei hundertprozentiger Leistung verbrauchen diese Geräte bis zu 55 Prozent weniger Energie, was vor allem für die Restaurants wichtig ist, welche die Weine im Gastraum aufbewahren. Diese repräsentativen Modelle mit aufgesetzter Glasfront sorgen im Temperaturbereich von 5 bis 22 °C für optimale Trinktemperatur und bei Langzeitlagerung der Weine für beste Bedingungen.



Doris Jaeger
 Klimawatt AG
www.klimawatt.ch

Hotel-Resort «Schnäppchen»

In Koh Samui in Thailand, Nähe Beach. 35% anzahlen und leicht abzahlen. Laufend gut gebucht; nach 10 Jahren an neuen Pächter abzugeben. Bekannt aus VOX-TV-Show. Übernahme März 2014.

www.bamboolandsamui.com

29796-10492

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

29198-10076

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir per sofort oder nach Übereinkunft

Parkside eat&bar lounge 3600 Thun

- Neuer, moderner Betrieb mit grosser Terrasse direkt beim Parkhaus Nord in Thun (Eröffnung November 2011)
- Wir suchen einen engagierten, solventen Mieter, welcher den erfolgreich positionierten Betrieb weiterführt.

Raumkonzept:

- Restaurant und Café/Bar 114 m² 60 Sitzplätze
- Terrasse 96 Sitzplätze

Das Gross- und Kleininventar (betriebsbereit) im Wert von CHF 450 000.– muss übernommen werden.

Suchen Sie eine spannende Herausforderung zu fairen Mietkonditionen, dann mailen Sie an: monika.zaugg@gastroconsult.ch

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung | Monika Zaugg
 Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22
 Telefon 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
 Web: www.gastroconsult.ch



28906-10489

Gastro-Mietfläche im Zentrum von Bassersdorf!

Auf dem neu gestalteten, multifunktionalen Dorfplatz im Zentrum von Bassersdorf entsteht ein moderner Pavillon, für den sich die Gemeinde eine gastronomische Nutzung mit breit abgestütztem und populärem Konzept wünscht. Ziel ist die aktive Belegung des Platzes.

Steckbrief:

- Erstbezug (ab Ende 2014)
- Ca. 220 m² Erdgeschossnutzfläche
- Ca. 85 m² Untergeschossnutzfläche
- Ca. 285 m² beispielbare Aussenfläche (davon 210 m² ungedeckt)
- Übergabe im erweiterten Rohbau 2
- Layout eignet sich für eine hybride Nutzung (z. B. Café und Blumenladen, Tea-Room mit Bäckerei, Kiosk/Convenience-Store mit Café usw.)
- Gute visuelle Bezüge zwischen innen und aussen, dank grosser Fensterfronten

Die attraktive Lage unmittelbar zwischen den neuen Migros- und Coop-Filialen sowie in Gehdistanz zum Bahnhof bietet über den gesamten Tag ein gutes Kundenpotenzial.

Die Ausschreibungsunterlagen mit allen Details können auf der Website der Gemeinde eingesehen und heruntergeladen werden:
www.bassersdorf.ch/gemeindeentwicklung

29785-10485

LOCARNO

Aus Altersgründen Hotelbetrieb zu übernehmen ab 1. Januar 2014. 200 m vom See, 25 Zimmer, eigene Parkplätze, sehr guter Zustand, langjähriger Pachtvertrag. Gästekarte mit 7800 Adressen, gute Existenz, Inventar Fr. 240 000.–.

Telefon 079 561 31 41

29198-10076

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

htr hotel revue