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.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 40

PDF erstellt am: **10.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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. 40 · 3. Oktober 2013

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

DARF ES EIN WENIG MEHR SEIN?

Unsere Stärke, die natürliche Schönheit des Landes, müssen wir nicht erfinden oder erst noch erschaffen. Sie ist gegeben. Wir müssen uns bloss darauf zurückbesinnen, sie pflegen und erhalten. Doch die «Swissness» alleine ist noch kein Erfolgsgarant. Nur gerade die Hälfte der befragten Gäste nimmt uns als gastfreundliches Land wahr. Hier müssen wir ansetzen. Gastfreundlichkeit ist Menschenfreundlichkeit und die setzt die vier M voraus: «Man muss Menschen mögen».

«Vorne links, dann rechts», weist der Mitarbeitende den Gast an, der ihn freundlich nach dem Weg zur Bar fragt. Gastfreundschaft als Kernkompetenz – uns allen bekannt, wenn es darum geht, Gästen als Dienstleistende zu begegnen. Also schulen wir die Mitarbeitenden auf Höflichkeit und Achtsamkeit im Verkauf. Der gewünschte Erfolg all dieser Trainings ist meist nach wenigen Tagen wieder verflogen. Während wir es als selbstverständlich voraussetzen, dass ein Koch um Wirkung und Zusammensetzung seiner Speisen weiss, wissen wir hingegen wenig von den Menschen, mit denen wir tagtäglich zu tun haben. Dabei wäre es die Voraussetzung, wenn wir Gäste (und Mitarbeitende) begeistern wollen. Grundlage einer echten Dienstleistung ist unter anderem die innere Haltung aller Mitarbeitenden, welche sich direkt im Umfeld der Gäste bewegen. So wäre es doch eigentlich eine Selbstverständlichkeit, dem Gast nicht einfach den Weg zu weisen, sondern ihn freundlich zur Bar zu begleiten. Dies wäre Ausdruck einer wahrhaft gelungenen unternehmerischen Kultur. «Man muss Menschen mögen», welch abgenutzte Führungserkenntnis und doch unabdingbar an Erfolg oder Misserfolg geknüpft. Mitarbeitende dort abholen, «wo sie stehen», halten, was man selbst verspricht sowie den Respekt vorleben, den man von anderen erwartet. Tatsächlich sind es die Vorgesetzten, welche durch ihr Wesen und die innere Haltung den Geist eines Teams beeinflussen. Vorgesetzte müssen sich gerade heute mit Fragen auseinandersetzen wie: «Was kann ich dazu beitragen, um den Mitarbeitenden ein Umfeld zu schaffen, in dem Innovation und Begeisterung herrscht, ohne sie jedoch von der Pflicht ihres Anteils zu entbinden!» Jeden Tag bietet sich die Chance, «kulturell» zu wirken. Denn es fällt schwer zu glauben, dass Menschen morgens mit dem Vorsatz aufstehen, heute eine schlechte Arbeit abzuliefern. Unternehmenskultur beginnt mit der authentischen Beziehung zu sich selbst und damit auch zu Gästen und Mitarbeitenden.

Eines der grossen Geheimnisse liegt darin Gäste emotional zu gewinnen, indem wir ihnen offen und ehrlich interessiert begegnen. Dann kehren sie gerne zurück und berichten nebenbei auch anderen von dem grossartigen, bei uns erfahrenen Dienstleistungserlebnis.

Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I
Direktorin IST
Internationale Schule für Touristik
www.ist-zurich.ch

ZITAT DER WOCHE

«Der grösste Erfolg des Zeitgeistes: Alle haben Uhren – niemand hat Zeit»

Ernst Ferstl

AGENDA

16. OKTOBER
«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. OKTOBER
«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, 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, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

20. NOVEMBER
Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus- Q1, von hotelleriesuisse, Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25. NOVEMBER
«reception@hotelleriesuisse.ch – Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

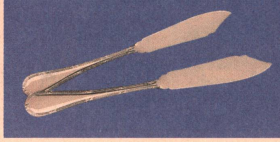
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

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

Türen und Tore (Teil 2)

Gefährdung:
- Quetschungen des Daumens an Türdrückern
- Kopfverletzungen durch sich zu spät öffnende automatische Tür

Mögliche Sicherung:
- Klemm- und Scherstellen vermeiden (abgekröpfte Türdrücker verwenden)
- Bei automatisch angetriebenen Türen und Toren Tippsteuerung, Kontaktleiste, Lichtschranke, Zutrittsbeschränkung durch Kontaktmatten oder Kraft- und Energiebegrenzung vorsehen, Öffnungssensor richtig einstellen

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

DIE GRÖSSTEN FEHLER IM BEWERBUNGSSCHREIBEN

Sie erhalten Absage über Absage, ohne sich je vorstellen zu können? Das kann verschiedene Gründe haben. Einer könnte das Bewerbungsschreiben sein. Eine deutsche Studie zeigt, was Personalchefs am schlimmsten finden.

Das Schlimmste ist, wenn ein Bewerbungsschreiben mit Flecken versehen ist oder geknickte Ecken aufweist. Dann landet Ihr Schreiben garantiert auf dem Absagestapel. Doch fast ebenso schlimm sind Rechtschreib- oder Tippfehler. In Deutschland wurden Personalchefs gefragt, wie viele Fehler sie akzeptieren, bis sie eine Bewerbung ablehnen?

Die Antworten sind eindeutig:

Einen Fehler:	18 Prozent
Zwei Fehler:	28 Prozent
Drei Fehler:	24 Prozent
Vier Fehler:	10 Prozent
Fünf Fehler:	6 Prozent
Sechs Fehler und mehr:	4 Prozent
Ist mir egal:	9 Prozent

Spätestens ab vier Fehlern ist also bei den meisten Personalchefs Schluss mit lustig. Schon bei drei Fehlern landet die Bewerbung bei jedem zweiten Befragten im Aus.

SCHLUDRIGE TEXTE

Für zwei Drittel aller Personalchefs ist eine unangemessene Sprache oder Jargon ebenfalls eine Todsünde. SMS-Sprache mit halben Sätzen und Abkürzungen wie «mfg» «s. g. H. Müller» gehen in einem Bewerbungsschreiben nicht. Ein böser Schnitzer ist ebenfalls «Hallo, Frau Müller» statt «Sehr geehrte Frau Müller», auch wenn ein persönlicher Kontakt vorausging. Vertraulichkeit schadet ebenso wie zu viel Distanz. Ein «Hochachtungsvoll» am Schluss passt nicht mehr in unsere Zeit, dahin gehört ausgeschrieben «Mit freundlichen Grüssen».

ÜBERLÄNGE

Klar und knapp formulieren können, muss man in fast jedem Beruf. Das Bewerbungsschreiben darf nicht länger als eine Seite sein.

LAHMER EINSTIEG

Es gibt immer noch Leute, die schreiben, was offensichtlich ist: «Hiermit bewerbe ich mich als ...» oder «Ihre Stellenausschreibung interessiert mich.» Wer hätte das gedacht! Ein idealer Aufhänger ist ein persönlicher Kontakt: «Vielen Dank für das freundliche Telefongespräch.» Dann schnell zur Sache kommen und erläutern, warum gerade Sie für die Stelle geeignet sind.

ICH, ICH, ICH

Nicht der eigene Vorteil zählt, sondern der Nutzen für das Unternehmen. Selbstverliebt wirkt es, wenn jeder Satz mit «ich» beginnt.

PHRASEN DRESCHEN

«Ich bin teamfähig, kommunikationsfähig und durchsetzungsstark» – das kann jeder behaupten. Beweise zählen, etwa ein erfolgreiches Projekt an einer Hotelfachschule, ein Preis an einem Kochwettbewerb oder eine gute Bewertung vom Testesser.

Mario Gsell

BUCHTIPP

EIN SURVIVAL GUIDE DURCH DIE KOLLEGENHÖLLE

Wer mit anderen Personen zusammenarbeitet, kennt die so genannten «Nein-Kollegen». Arbeitskollegen, mit denen man möglichst wenig zu tun haben will, weil sie einen auf irgendeine Art und Weise nerven. Michael Bandt und Ralf Schmitt haben den ultimativen Guide durch die Unwegsamkeiten des Arbeitsalltags im Umgang mit den Kollegen geschrieben. Über Typen wie den Misserfolgsvermeider oder die korrekte Sybille, den ewigen Entertainer, den Hochgeher, Herrn Macht oder Dr. Know. Insgesamt beschreiben Bandt und Schmitt 14 verschiedene Typen. Die beiden Autoren verzichten ganz auf statistisches Material und Wissenschaftlichkeit. Stattdessen schreiben sie eine fiktive Geschichte eines Managers in einem Büro, der von solchen Kollegen umgeben ist. Über diese darf gelacht werden, bis die Erkenntnis über Ihren eigenen Arbeitsort Ihnen die Tränen in die Augen treibt. Die bisher erforschten vierzehn Nein-Kollegen überstehen Sie nur mit der nötigen Kollegenhöllenkompetenz.
Und welcher Kollege sind Sie?

«Ich bin total beliebt, es weiss nur keiner»

Orell Füssli Verlag
von Ralf Schmitt und Michael Bandt
ISBN 978-3-280-05488-8
CHF 22.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

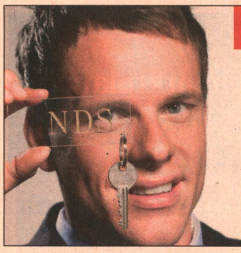
Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 · www.gastrosuisse.ch
23567-9686

GASTROJOB.ch
Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
JETZT BUCHEN

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom
unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 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. 044 377 52 23 · weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
27772-10336



Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DIREKTION

...winterthur... tourismus
Die attraktive Kulturstadt Winterthur und die landschaftlich reizvolle Region suchen eine/einen
Tourismusdirektor/in (per Februar 2014).
Ist dies die nächste Herausforderung für Sie? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung bis 15. Oktober 2013. Ausführliche Informationen zur Stelle erhalten Sie zudem auf unserer Homepage.
www.winterthur-tourismus.ch/jobs
28754-10464

KADER

Airport Hotel-Bern Restaurant
Herzlich willkommen an Bord!
«Der Meeting Point» direkt beim Flughafen freut sich auf Sie.
Heben Sie mit uns ab!
Zur Verstärkung unserer 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 Bewerbungsdossier 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

*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.
28740-10454

Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft
Société suisse d'utilité publique
Società svizzera di utilità pubblica

Wir suchen per 1.1.2015 oder nach Vereinbarung die oder den künftige/n

Pächterin/Pächter auf dem Rütli.

Das Rütli als Wiege der Eidgenossenschaft wurde 1860 von der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft (SGG) an die Eidgenossenschaft geschenkt und wird seither von der SGG verwaltet.
Das drei Hektaren grosse Grundstück direkt am Vierwaldstättersee gehört zur Gemeinde Seelisberg UR und beinhaltet eine Bio-Landwirtschaft mit einer kleinen Tierhaltung sowie 33 Feldobst-Hochstammbäumen.
Zwischen Donnerstag vor Ostern und Mitte November ist die Gastwirtschaft «Rütlihaus» mit zwei gemütlichen Gaststuben, Lauben und einer gedeckten Terrasse (250 Sitzplätze) täglich geöffnet und empfängt Tagesgäste, die mit dem Kursschiff oder zu Fuss auf dem Rütli eintreffen.
Die Pacht umfasste bisher die Gastwirtschaft sowie die Landwirtschaft und den Unterhalt des öffentlichen Grundstücks. Je nach Eignung könnte die Landwirtschaft künftig auch separat verpachtet werden, was dem Pächter/der Pächterin der Gastwirtschaft andernorts eine Wintersaison-Stelle ermöglichen würde.

Der Pächterin/dem Pächter stehen im Rütlihaus eine 7-Zimmer-Wohnung sowie ein Bootshaus mit zwei Bootsliegeplätzen zur Miete zur Verfügung.
Die SGG sucht eine Person mit einer fundierten Ausbildung in Gastronomie sowie Berufserfahrung. Die Gastgeberin/der Gastgeber betreut die Gäste mit Herzblut und innovativen gastronomischen Ideen und ist interessiert am Planen und Mitgestalten von öffentlichen und privaten Anlässen.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.sgg-ssup.ch sowie www.ruetli.ch.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail bis am 30.11.2013.
Für Fragen steht Ihnen Lukas Niederberger, Geschäftsleiter SGG, gerne zur Verfügung (044 366 50 33).
Kontakt: Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft,
Schaffhauserstrasse 7, Postfach, 8042 Zürich, info@sgg-ssup.ch, www.sgg-ssup.ch

28769-10476

gemeinde
ebikon
Alters- und Pflegeheime

Wir bieten 118 Bewohner/innen ein Daheim und suchen per 1. Februar 2014

Koch m/f 100%

Als junge, dynamische Fachperson bereiten Sie im Team täglich frische Mahlzeiten zu. Mit Kreativität kochen Sie auch für Familienfeiern, Bankette und Caterings. Sie verfügen über 2 bis 5 Jahre Erfahrung, Teamfähigkeit, Flexibilität.

Weitere Informationen finden Sie unter **www.ap-ebikon.ch/informationen/freie-stellen**

Alters- und Pflegeheime Ebikon
E-Mail: job-ap@ebikon.ch
www.ap-ebikon.ch

28732-10448

hotelforsale.ch

Innovative Unternehmer gesucht!

Für ein kleines, aber feines Hotel-Restaurant im schönen Berner Oberland suchen wir eine

Geschäftsführung (1 Person oder Paar)

Ihr Profil: Sie sind 28 bis 45 Jahre jung, führungssicher, frontorientiert, belastbar, eine ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd und bringen Erfahrungen in der Geschäftsführung mit.

Objekt: Stilvoller, familiärer Betrieb mit exquisiter Küche und 18 gepflegten Hotelzimmern mit 36 Betten.
Eintritt: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84 / info@hotelforsale.ch

28767-10474

stockhorn
BERGE SEEN

Arbeitsplatz mit Aussicht

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. 12. 2013 oder nach Vereinbarung

Stellvertretender Leiter Gastronomie (m/w) 100%
ganzjährige Anstellung

Einsatz vorwiegend im Panoramarestaurant Stockhorn. 5-Tage-Woche mit Wochenend-Einsatz, gelegentlicher Abendbetrieb.

Aufgaben:
Aktive Gästebetreuung, Mitarbeiterführung, Mithilfe bei der Personaleinsatzplanung und im Gruppengeschäft.

Wir freuen uns auf eine führungsgewohnte und kontaktfreudige Person mit sorgfältiger Arbeitsweise sowie der Bereitschaft für flexiblen Einsatz.
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Beat Bührer, Leiter Gastronomie (jeweils von 16 bis 18 Uhr).

Stockhornbahn AG **Tel. 033 681 21 81**
Beat Bührer, Leiter Gastronomie **Fax 033 681 21 25**
Kleindorf **beat.buehrer@stockhorn.ch**
3762 Erlenbach i. S. **www.stockhorn.ch**

28770-10477

10-Tage-Job **Zuger Messe, 18. bis 28. Okt.**

möchten Sie mit einem **«Kurzeinsatz»** bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten oder die Zwischensaison überbrücken?

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo

nussbaumer.karl@bluewin.ch oder rufen Sie an: Telefon 041 750 40 40
K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG

28771-10478

längerfristig mit de/it/edv Kentnissen

Receptionist/in

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

28758-10467

Say yes! to a new career

Für das Radisson Blu Hotel, Zurich Airport, suchen wir zum 1. November 2013 oder nach Vereinbarung einen

Revenue Manager (m/w)

In dieser anspruchsvollen Tätigkeit sind Sie direkt dem General Manager unterstellt und sind verantwortlich für folgende Aufgaben:
- Optimierung des RevPar und RGI
- Umsatzprognosen und Analysen
- Erstellung von Forecast und Budget für die Bereiche Rooms und C&B
- Mithilfe bei der Erstellung des Monthly Reporting an das Head Office
- Mitbewerberanalysen hinsichtlich Verfügbarkeit und Preis
- Vorbereitung & Durchführung des wöchentlichen Revenue Meetings
- Pflege der Rezidor-eigenen sowie externen Buchungskanäle
- Evaluierung und Erweiterung der bestehenden Buchungskanäle
- Gewährleistung der Rate Parity und des Parallel Pricing
- Enge Zusammenarbeit mit dem Sales-Departement in Bezug auf Preisgestaltung
- Vorgesetzter des Reservierungsteams (6 Personen) und des Meetings & Events Sales Teams (10 Personen)

Was wir von Ihnen erwarten:
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position – idealerweise in der internationalen Kettenhotellerie
- Führungserfahrung mit Durchsetzungsvermögen
- Belastbarkeit sowie Flexibilität
- Kommunikationsstärke und Präsentationssicherheit
- Ausgeprägtes analytisches Denken und strategische Vorgehensweise
- Hohe Ziel- und Ergebnisorientierung
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und vorbildliche Umgangsformen
- D/E fliessend in Wort und Schrift

Das Radisson Blu Hotel Zurich Airport bietet Ihnen:
- Karrierechancen in der international expandierenden «Carlson Rezidor Hotel Group» mit über 1300 Hotels weltweit
- Gute Entwicklungsmöglichkeiten mit unseren konzerninternen Weiterbildungsprogrammen und der Rezidor Business School
- Bonusprogramm

Willkommen in Zürich's erstem Business & Lifestyle Hotel direkt mit dem Flughafen verbunden, das neben 330 Zimmern und Suiten in verschiedenen Designs, faszinierende Restaurant-Konzepte und dem einzigartigen Wine Tower auch das mit über 4000 m² umfassendste Konferenzcenter der Schweiz bietet.

Wenn Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem Grossunternehmen der Hotellerie/Gastronomie kennen und zu schätzen wissen und die Gastgeber-Funktion verinnerlicht haben und ausstrahlen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport
Postfach 295, 8058 Zürich-Flughafen
E-Mail: bewerbung.zurich@radissonblu.com
Internet: www.zurich.radissonblu.com
Ansprechpartner: Ute Saltenberger

Radisson BLU HOTEL ZURICH AIRPORT

28762-10463

betreuung | realisierung | planung | konzept

hpmisteli

«Wynhus zum Bären»
in Münsingen BE

Das Objekt: Ein bekannter und geschichtsträchtiger Gastronomiebetrieb, mit langer Tradition und grossem Entwicklungspotential. Die Bühne für ein innovatives Konzept. Den Rahmen für dieses aussergewöhnliche Objekt bilden die historische Gaststube, ein gemütliches Stübli, das stimmungsvolle Säli und das beliebte Fumoir.

Zu den vielseitig nutzbaren Räumlichkeiten gehört eine grosse Gartenterrasse, die sich an warmen Tagen längst als Treffpunkt etabliert hat. Die leistungsfähige, moderne Infrastruktur wie auch alle Gasträume im Erdgeschoss wurden im 2009 umgebaut.

Der Standort: Zentral, mitten im Ortskern von Münsingen, zwischen Bern und Thun.

Die Vision: Neue Inhalte für die älteste Taverne des Kanton Berns – kreative, frische, pfiffige Angebote, überraschende Dienstleistungen und ein einmaliges Ambiente als Basis für eine von Geniessern nachgefragte Adresse.

Für dieses einzigartige Projekt suchen wir im Auftrag unseres Mandanten auf Februar 2014 neugierige, ideenreiche, kommunikative und präsente Gastgeber als

Mieter
(Paar oder Team)

Mit Freude und viel Liebe für die kleinen Details gestalten und prägen Sie den lebendigen Betrieb engagiert als aktiver Gastgeber. Das vorhandene Potenzial und die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten sind Herausforderungen, die Sie mit unternehmerischem Flair nutzen.

Sie sind Profi(s) und begeisterte(r) Teamplayer, verfügen nebst gastronomischer Grund- und Weiterbildung über breite Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Sie fühlen sich angesprochen und sind interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
annemarie.schlup@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

28759-10468

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

BelArosa

Ab der kommenden Wintersaison suchen wir

eine/n Direktionsassistent/in

Für unser familiäres Suiten- und Garnihotel mit 22 Zimmern/Suiten und einem grossen Wellnessbereich suchen wir eine Persönlichkeit, welche uns in verschiedenen Bereichen unterstützt.

Anforderungen:
Sie beherrschen sämtliche Arbeiten an der Rezeption und haben Fidelio-Erfahrung.
Sie unterstützen uns im Restaurationsbereich und verwöhnen unsere Gäste an der Cheminéebar.
Gleichzeitig sind Sie die Stellvertretung der Direktion bei dessen Abwesenheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie S. und K. Bodenmann
Romantik Hotel BelArosa, 7050 Arosa
www.belarosa.ch

28736-10451

---

männlichen berghaus

Familiäres Berghaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen–Kleine Scheidegg

Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison 2013/14 folgende Stellen neu zu besetzen:

Jungkoch 100% (m/w)

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Servicefachangestellte 100% oder auch Teilzeit möglich

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig, verkaufsorientiert, betreuen unsere Gäste herzlich und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter:
www.berghaus-maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela und Ruedi Stalder-Kaufmann
Berghaus Männlichen – 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 10 68 Fax. 033 853 35 32
info@berghaus-maennlichen.ch

28760-10470

FREUDE an der Gastronomie?

Individuelle Beratung und Kundennähe sind die Stärken unseres Wein-Handelsbetriebes. Wie sind im Handel von hochwertigen Schweizer und ausländischen Weinen tätig. Zur Verstärkung suchen wir einen/eine

VERKAUFS-BERATER/IN

50/80/100%

Ihre Aufgaben
- Selbstständige Verkaufsberatung in der Gastronomie
- Betreuung und Ausbau bestehender Kunden im Verkaufsgebiet (Deutschschweiz)
- Gewinnung von Neukunden
- Teilnahme an Messen

Ihr Profil
- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Nähe zum Kulturgut «Wein»
- Flair für Beratung und Verkauf
- Ehrgeizig und sozialkompetent
- Führerschein

Ihre Perspektiven
- Selbstständiges Arbeiten
- Faire Sozialleistungen
- Gute Verdienstmöglichkeiten mit attraktivem Provisionssystem

Wenn Sie sich für einen Wein-Handelsbetrieb mit starker Verankerung in der Gastronomie begeistern können, freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 28751-10462 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28751-10462

Rössli Heimberg

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Per **15. Dezember 2013** suchen wir:

Küchenchef

(Alleinkoch)

Wir sind ein Kleinbetrieb mit 10 Hotelzimmern, 80 Sitzplätzen im Restaurant, 30 Terrassenplätzen, vier Kegelbahnen. Wir bieten unseren Gästen eine gutbürgerliche Küche mit wechselnden Saison- und Spezialangeboten sowie die Liebe zu vielen Details. Der Betrieb inkl. Küche wurde im 2011 komplett umgebaut und renoviert.

Sind Sie:
teamfähig, flexibel, selbstständig, kreativ?
Haben Sie Gefühl fürs Schöne? Lieben Sie Ihren Beruf?

Wir erwarten:
dass die Speisen hausgemacht hergestellt werden, von der Grundbasis bis zum Endprodukt, sowie das Mitgestalten der Speisekarte bis zum Einkauf.

Wir bieten:
Arbeiten in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel-Restaurant. Ein junges, engagiertes Team heisst Sie willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Andrea Thomi.

Hotel-Restaurant Rössli
Dornhaldestrasse 35, 3627 Heimberg
Tel. 033 437 12 16, info@roessli-heimberg.ch

28733-10449

---

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.

Wir bieten auf August 2014 mit Arbeitsplatz in Bern, engagierten Jugendlichen eine Lehrstelle als

Kauffrau/Kaufmann
E- oder M-Profil
Branche Dienstleistung und Administration

Was dich erwartet
hotelleriesuisse bietet dir eine abwechslungsreiche und herausfordernde kaufmännische Ausbildung. Ein vielseitiges Ausbildungsprogramm ermöglicht dir einen interessanten Einblick in die verschiedenen Tätigkeitsgebiete des Verbandes. Die Teams der Geschäftsfelder Bildung, Mitgliederservices, Wirtschaft und Recht sowie die administrativen Fachbereiche unterstützen, fördern und fordern dich während der dreijährigen Ausbildungszeit.

Was wir erwarten
Du hast die Sekundarschule oder die Realschule mit Weiterbildungsjahr erfolgreich abgeschlossen. Du bist dienstleistungsorientiert und offen, hast Freude am Kontakt mit Menschen und die Branche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus fasziniert dich. Neben deinem Flair für Zahlen hast du Spass an Fremdsprachen und arbeitest gerne im Team. Eine rasche Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit, Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein runden deine Persönlichkeit ab.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine schriftliche oder elektronische Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und/oder Semesterbeurteilungen sowie den Resultaten des Multichecks. Für weitere Auskünfte steht dir Frau Marlis Kurz, Berufsbildnerin, unter Telefon 031 370 42 56 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse – Kompetent. Dynamisch. Herzlich.
Marlis Kurz
Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

28750-10461

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

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

ASTORIA
THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND
DESIGN HERZOG & DE MEURON

Küchenchef (m/w) per November 2013 oder nach Vereinbarung

In dieser anspruchsvollen Tätigkeit führen Sie den gesamten Küchenbereich unseres Hauses und sind direkter Ansprechpartner der Küchenchefs unserer Spezialitätenrestaurants. Sie sind verantwortlich für die optimale Organisation und den reibungslosen Ablauf aller Küchen-Outlets. Zudem überwachen Sie die Bankettküche und die Patisserie und unterstützen die Küchenteams aktiv.

Verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position in 4*- und/oder 5*-Hotels und in mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants? Sind Sie idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre alt? Ausserdem ein durchsetzungsstarker und belastbarer Machertyp mit ausgeprägtem Organisationstalent? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung inklusive Lebenslauf, Foto und Qualifikationsnachweisen per E-Mail. Wir freuen uns, Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante Stelle zu erzählen!

Hotel Astoria
Frau Sonja Sturzenegger
Pilatusstrasse 29
6002 Luzern
Schweiz
E-Mail: hrmanager@astoria-luzern.ch
Internet: www.astoria-luzern.ch

28762-10471

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Theater, 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/Schweizerdeutsch. 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

28755-10465

In Myanmar (Burma) ernten Kleinbauern-Familien mehr Reis dank Bio-Landbau.

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.

SUISSE ROMANDE

HOTEL CAREER www.hotelcareer.fr
HORESTO Jobs 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

28761-10469

STELLENGESUCHE

Möchten Sie in Ihrer Wohlfühl-Oase neue Wege beschreiten? Oder eine Entspannungs-Oase aufbauen?
… dann lesen Sie weiter!

Innerschweizerin-Bündnerin

Dipl. Gesundheitsberaterin – Masseurin/Therapeutin für Tibetische «Ku-Nye»-Massagen, Tib. Yoga, Burn-Out Prevention

sowie Kl. Massagen, Fussreflexzonen-Massage, kosm. Anwendungen, mit besten Referenzen sucht neue 60-80%-Herausforderung in mittelgrossem Erstklasshotel.

Region GR/Zentralschweiz

Langjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und mit anspruchsvollen Gästen. Kompetent, Kommunikation in D/E/I/F, sehr engagiert. Saison- oder Jahresstelle, verschiedene Anstellungsmodelle möglich.

Für ein unverbindliches Gespräch nehmen Sie bitte Kontakt auf unter Chiffre 28734-10450 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28734-10450

SUISSE ROMANDE

Cherchons couple sans enfants et flexible

entre 40–50 ans pour propriété dans la campagne vaudoise et partiellement à la montagne.

Elle femme de chambre, bonne cuisinière, repassage impeccable

Lui entretien jardin, chauffeur, bricoleur et service de table.

Permis de travail et de conduire pour les deux indispensable. Expérience dans poste similaire souhaité. Faire offre avec CV détaillé et excellentes références contrôlables exigées. (Offres sans photos, CV et références ne seront pas pris en considération.)

Offres sous chiffres 28766-10473 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28766-10473

Schwob textiles of Switzerland

Die Schwob AG ist eine national und international führende Anbieterin hochwertiger Textilien. In der eigenen Weberei in Burgdorf produzieren wir innovative, individuelle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie und das Gesundheitswesen. Gleichzeitig bieten wir unseren Kunden einen umfassenden Textilpflegeservice an. Wir setzen auf hervorragende Qualität, Kundennähe, Innovation und kompetente Beratung und dies seit über 140 Jahren.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Regionen Nordwestschweiz / Romandie eine kontaktfreudige, kompetente und zielstrebige Persönlichkeit als

Regionale/r Verkaufsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie betreuen einen Teil des langjährigen Kundenportfolios und pflegen die erfolgreichen Geschäftsbeziehungen mit unseren Schlüsselkunden. Gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben resp. bei Kliniken und Residenzen auf. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Marktführerschaft bei.

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer mehrjährigen Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und zu verkaufen und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Bereich von Design-Produkten, hochwertigen Textilien, insbesondere Heimtextilien oder sie haben zumindest eine persönliche Affinität zu diesen Themen.

Französisch oder Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie haben gute Kenntnisse in der jeweiligen Fremdsprache. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein motiviertes Team. Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen mit grosser Tradition!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

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

28731-10447

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
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 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
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie « Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

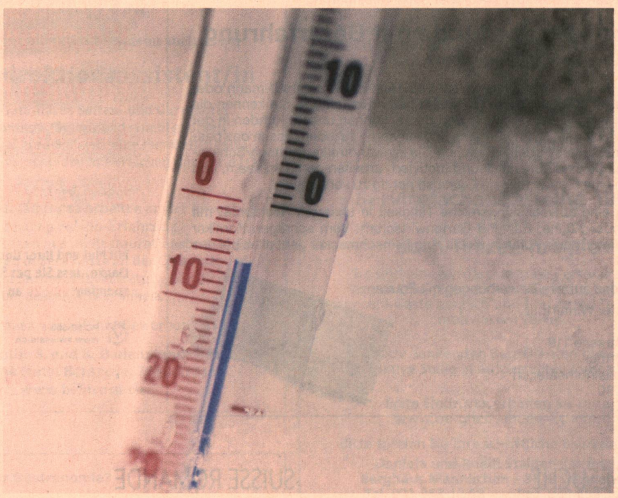
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
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



KEYSTONE

KEEP COOL – RICHTIG KÜHLEN

Die Kälteanwendungen sind in der Hotellerie ein wichtiger Bestandteil. Doch oft wird fahrlässig mit dieser Energieform umgegangen. Behalten Sie einen kühlen Kopf und optimieren Sie Ihre Systeme.

Es ist nicht erstaunlich, dass in der Hotellerie bis rund ein Viertel des Energieverbrauchs in die Prozesskälte fliesst! Pflegen und kontrollieren Sie Ihr Kältesystem darum lieber heute als morgen – denn wenn Sie in diesem Bereich nur ein Prozent einsparen, wirkt sich das auf ihre Energierechnung positiver aus, als wenn Sie in einem anderen Bereich mehrere Prozente einsparen.

Grosses Potenzial für die Hotellerie

Sind Sie sich bewusst, dass ihre Kühl- und Kälteanlagen rund um die Uhr, während 365 Tagen im Jahr im Einsatz sind? Sie also auch zu den Zeiten, in welchen vermeintlich «nichts läuft», still vor sich herkühlen und gefrieren? Es gilt also, diesen Grundlast-Anteil (durchgehender Verbrauch) zu reduzieren. Die Kühlschrankzellen sind zu Tausenden in verschiedenen Grössen im Einsatz. Entsprechend unterschiedlich ist die Nutzung. Dennoch kann im täglichen Betrieb durch einfache Massnahmen oder konsequentes Benutzerverhalten viel an Energiekosten eingespart werden. Als Klassiker gilt die Temperatur. Ein Absenken der Temperatur um ein Grad Celsius verursacht bereits einen Mehrverbrauch von vier Prozent Energie. Der Energieverbrauch bei tieferen Temperaturen steigt also überproportional an. Eine Kältetemperatur von minus 18 °C benötigt 25 Prozent weniger Energie als eine Kältetemperatur von minus 23 °C.

Tipps im Umgang mit Kühlen und Gefrieren

Normaltemperatur ist mindestens –18 Grad beim Gefrieren beziehungsweise maximal fünf Grad beim Kühlen, allerdings sind die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes zu beachten. Tauen Sie die Zelle in den Niedertarifzeiten ab. Ist die Tür dicht? Sind die Dichtungen der Kühlraumtüren, Kühlschranktüren und Kühlschubladen regelmässig intakt, weich und am richtigen Ort? Ist die Kühlzelle beleuchtet oder beheizt? Halogen- und Glühlampen produzieren nebst Licht noch viel Wärme. Setzen Sie besser LED-Leuchtmittel ein, diese produzieren fast ausschliesslich Licht! In Kombination mit einem Bewegungsmelder ist die Kühlzelle optimal ausgestattet. Achten Sie stets auf Ordnung in den Regalen – je kürzer der Aufenthalt in der Zelle, desto geringer der Kälteverlust! Freistehende Kühlgeräte sind für Umgebungstemperaturen von 15 °C bis 25 °C konzipiert und sollten deshalb nicht der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt werden. Keine warmen Speisen in den Kühlraum bringen. Tiefkühlprodukte immer im Kühlraum auftauen. Gut gefüllte Kältezellen benötigen weniger Energie! Und zu guter Letzt: Kühlmittel R12 und R22 sind gesetzlich verboten und müssen ersetzt werden. Die «Bitzer App» zeigt Ihnen alternative Kältemittel.

Patrice André Maurer
Branchenmanager
BKW Energie AG

hotelforsale.ch
Zu verkaufen
Im weltbekannten, schönen Berner Oberland
kleines, aber feines Hotel-Restaurant
mit wunderschöner, verträumter Gartenterrasse.
18 gepflegte Hotelzimmer mit 43 Betten,
3-Zimmer-Wirtewohnung,
Restauration mit 90 SP,
Terrasse mit 70 SP.
VRP: Fr 2,9 Mio.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
Die Spezialisten im Verkauf von Hotels und Restaurants
Bernastr. 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch
28768-10475

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
26968-10076

Kann man positive Energie sparen?
Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment
WWF
SPINAS CIVIL VOICES

Immobilien jetzt auch online unter
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue