

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 38

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROFIL

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

Nr. 18 · 20. September 2012

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



SPERRFRIST BEI KÜNDIGUNG

Sie möchten einem Mitarbeitenden kündigen, welcher seit zwei Jahren in Ihrem Betrieb angestellt ist; nun ist er aber seit zwei Monaten krankgeschrieben. Gemäss Auskunft des Arztes handelt es sich um eine längere Krankheit. Muss ich mit der Kündigung warten, bis er wieder gesund ist? Der zeitliche Kündigungsschutz ist im Schweizerischen Obligationenrecht geregelt. Art. 336c OR sieht folgende Sperrfristen vor:

1. Arbeitsjahr: 30 Tage / 2.-5. Arbeitsjahr: 90 Tage / ab dem 6. Arbeitsjahr: 180 Tage.

Eine Kündigung, welche während dieser Sperrfristen ausgesprochen wird, ist nichtig. Somit kann der Arbeitgeber während der genannten Fristen nicht rechtsgültig kündigen. Wird die Kündigung trotzdem ausgesprochen, ist sie ungültig und verschiebt sich nicht automatisch auf den nächstmöglichen Termin. Der Arbeitgeber muss nach Ablauf der Sperrfrist nochmals kündigen. Erfolgt die Kündigung vor Beginn einer Sperrfrist, so ist die Kündigung gültig. Ist die Kündigungsfrist hingegen bei Beginn

einer Sperrfrist noch nicht abgelaufen, so wird die Kündigungsfrist unterbrochen und erst nach Beendigung der Sperrfrist oder bei vollständiger Arbeitsfähigkeit fortgesetzt. Im konkreten Fall kann das Arbeitsverhältnis nicht aufgelöst werden, da die Sperrfrist noch nicht abgelaufen ist. Erst nach einem weiteren Monat Abwesenheit (total 90 Tage) infolge der gleichen Krankheit darf das Arbeitsverhältnis unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfrist aufgelöst werden. Sollte der Arbeitnehmer aufgrund einer neuen Krankheit/Unfall etc. der Arbeit in der Kündigungsfrist wieder fernbleiben, löst dies eine neue Sperrfrist aus. Die Sperrfrist würde erneut maximal 90 Tage betragen. Während der Probezeit finden die Sperrfristen keine Anwendung, und dem Arbeitgeber ist es erlaubt, unter Einhaltung der ordentlichen Kündigungsfrist, das Arbeitsverhältnis trotz Krankheit während der Probezeit aufzulösen. In diesem Fall endet die Krankentaggeldzahlung in unserer Branche aber nicht mit dem letzten Anstellungstag. Dauert die Krankheit oder der Unfall länger

als die Kündigungsfrist, hat der Arbeitgeber den Lohn über das Arbeitsverhältnis hinaus zu zahlen. Die Krankentaggeldzahlung dauert maximal bis zum Ablauf der Wartefrist. Danach hat der Arbeitnehmer die Möglichkeit, in eine Einzeltaggeldversicherung überzutreten. Jedoch ist nur der Arbeitgeber an die Sperrfristen gebunden. Der Arbeitnehmer kann das Arbeitsverhältnis jederzeit unter Einhaltung der Kündigungsfrist auflösen, ohne die Sperrfristen zu beachten; ebenfalls ist eine Auflösung des Arbeitsverhältnisses im gegenseitigen Einverständnis möglich. Sofern der Arbeitnehmer bereits eine neue Arbeitsstelle gefunden hat oder aus sonstigen Gründen auf die Verlängerung der Kündigungsfrist verzichten möchte, kann das Arbeitsverhältnis im gegenseitigen Einvernehmen auf einen beliebigen Zeitpunkt aufgelöst werden. Wir empfehlen Ihnen, diese Vereinbarung unbedingt schriftlich festzuhalten.



Annette Rupp
Projektleiterin Rechtsdienst
www.hotelleriesuisse.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse», von hotelleriesuisse,
im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5./6. Oktober

«Culture and Tourist Behaviour in China, India and
Russia», bei Schweiz Tourismus in Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39,
von hotelleriesuisse, im SolbadHotel in Signiswil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. November

«Professionelles Arbeiten
in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil

www.hotellundgastrounion.ch

13. November

«Flambieren und Tranchieren mit der Weltmeisterin
Sabrina Kellers», vom Berufsverband Restauration,
in Balsthal

www.hotellundgastrounion.ch

22. November

«F&B-Club: Gastrozesse – Prozessdenken im
Arbeitsalltag», vom Schweizer Kochverband, in Brig

www.hotellundgastrounion.ch

BUCHTIPP

DIE ANTWORT AUF
RECHTSFRAGEN IM ALLTAG

Was tun nach einem Diebstahl? In welchen
Rechtsfällen ist ein Anwalt beizuziehen? Wie
kann man gegen eine falsche Busse vorgehen?
Wer zu seinem Recht kommen will, sollte wissen,
wie das Schweizer Rechtswesen funktioniert.
Dieses Nachschlagewerk vermittelt das
nötige Grundwissen zu allen wichtigen Themen:
Arbeit, Versicherung, Verkehr, Strafrecht,
Geld, Wohnen und Konsum. Einfach, klar und
praxisbezogen, hilft der Ratgeber dabei, die
Rechtslage zu klären, und er liefert Überset-
zungshilfen zu juristischen Fachbegriffen. Im
Ernstfall ist das Buch eine verlässliche Orientie-
rungshilfe in Bezug auf Beweise, Fristen und
Prozesse. – Der umfassende Rechtsratgeber
beantwortet Ihre grossen und kleinen Rechts-
fragen im Nu, unkompliziert und kompetent.

«Rechtsfragen im Alltag», Beobachter-Buchverlag,
von Dominique Strelbe

ISBN 978-3-85569-559-1 – CHF 38.00



KEYSTONE

DIE TODSÜNDEN IM
BEWERBUNGSGESPRÄCH

Sie erhalten Absage über Absage, ohne sich je vorstellen zu können?
Das könnte auch an Ihrem Bewerbungsschreiben liegen. Eine deutsche
Studie zeigt, was Personalchefs am schlimmsten finden.

Das Allerschlimmste 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. Die Personalverantwortlichen werten derlei Schludrigkeiten entweder als Desinteresse oder als Indiz für schlampiges Arbeiten. Man könnte meinen, das sei klar, aber jede fünfte Bewerbung enthält Schreibfehler. Sicher, Fehler passieren, nobody is perfect. Da kann man doch auch mal ein Auge zudrücken, Gnade vor Recht walten lassen. Auch in der Bewerbung. Denn was sagt so ein Tippfehler schon aus...? So argumentieren jedenfalls Bewerber. Die Umfrage bei den Personalchefs zeigt das Gegenteil. 260 Personalchefs wurden 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. Da gibt es also nur eines, lassen Sie Ihren Text gegenlesen, damit er fehlerfrei ist. Am allerschlimmsten finden die Personalverantwortlichen übrigens, wenn die Adresse, die Ansprechperson oder das Unternehmen falsch geschrieben ist. Also prüfen Sie nach, ob da alles stimmt.

SCHLUDRIGE TEXTE

Für zwei Drittel aller Personalchefs ist 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 Schmitzer ist ebenfalls «Hallo, Frau Müller» statt «Sehr geehrte Frau Müller», auch wenn ein persönlicher Kontakt vorausging. Schliesslich wird die Bewerbung im Unternehmen weitergereicht. 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, muss man in fast jedem Beruf können. Eine Seite für das Anschreiben reicht deshalb. Keine Trickereien mit der Spaltenbreite und Schriftgrösse, auch nicht an den Absätzen sparen. Drei Textblöcke für Motivation, Erfahrungen/Fähigkeiten und den «Abgesang» (Eintrittstermin, Gehaltsvorstellung, Referenzen etc.) sind ein gutes Mass.

LAHMER EINSTIEG

Es gibt immer noch Leute, die zu Papier bringen, 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 Gespräch auf der Rekrutierungsmesse XY.» Dann schnell zur Sache kommen und erläutern, warum man zu der Stelle passt.

ICH, ICH, ICH

Nicht der eigene Vorteil zählt, sondern der Nutzen für das Unternehmen. Schlecht: «Von der Stelle erwarte ich mir, dass ich einen tiefen Einblick in die Branche gewinne und mich weiterentwickeln kann.» Gut: «Um Ihre Expansion in der Westschweiz voranzutreiben, bringe ich profunde Französischkenntnisse mit.» 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 herausragende sportliche Leistungen. Nicht das Qualifikationsprofil aus der Stellenausschreibung nachbeten.

ÜBERTREIBEN

Wer sich ausschliesslich in Superlativen beschreibet, macht sich unglaubwürdig. Auch Anbieten – «in meinen Augen sind Sie das innovativste Unternehmen der Branche» – kommt nicht gut an. Schlagworte vermeiden. Fachbegriffe dagegen müssen sein, weil sich sonst Erfahrungen und Kenntnisse nicht richtig einordnen lassen.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Jeder Mensch kommt mit einer sehr grossen Sehnsucht nach Herrschaft, Reichtum und Vergnügen sowie einem starken Hang zum Nichtstun auf die Welt»

Voltaire

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI
(Fortsetzung)

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb ebenfalls hochgradig technisiert. Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entsprechen aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daraus können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben.

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mangeln, Bügelpressen, Bügelmaschinen usw.

Die meisten Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen

Handbügeleisen

Gefährdung:

- Lebensgefahr bei Berührung stromführender Teile infolge defekter Isolation
- Verletzungen und Verbrennungen durch hinunterfallende Bügeleisen

Mögliche Massnahmen:

- Handgriff isolieren
- Anschlusskabel beim Eintritt in das Bügeleisen mit wärmebeständiger Isolation und flexibler Schutzhülle versehen
- FI-Schutzschalter anbringen (max. 30 mA)
- Zuleitung zweckmässig, zum Beispiel von oben, installieren
- Sicherer Standort für Bügeleisen in Ruhestellung wählen
- Personal informieren, unter anderem auch über geeignetes Schuhwerk

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

Für ein modernes ***Ferien- und Sporthotel (50 Betten) mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer w/m oder Paar

Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein langfristiges und selbstständiges Jahresengagement, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Chiffre 22852-9137, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Zentrum
suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fido und Freude am Réceptionsalltag.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald
oder Chef de Réception, Frau Anja Zech
Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch



Die Brienz Rothorn Bahn ist ein Traditionsunternehmen im Berner Oberland. Die Dampfbahn führt auf das Brienz Rothorn ist wohl die sinnlichste und entspannendste Art, einen Berg zu erklimmen. Auf 2266 m ü.M. steht auf dem Grat zum Brienz Rothorn das traditionelle Berghaus. Die 120 Terrassenplätze haben freien Blick auf die Alpen, mit dem Eiger im Zentrum. Im Restaurant mit den 200 Sitzplätzen ist der Blick frei auf die Alpen, die Seen und das Mittelland bis hin zur Zentralschweiz. Ein vom Restaurant abgetrennter Saal bietet 50 Sitzplätze. Die 144 Betten sind, typisch für ein Berghaus, in drei Zimmerkategorien eingeteilt. Ab der Sommersaison 2013 suchen wir ein

Gastgeber-Paar

Sie leiten den Gesamtbetrieb. Diese Aufgabe teilen Sie idealerweise als Küchenchef/in und Leiter/in der Gästebetreuung auf. Unser Betrieb öffnet immer Anfangs Juni und schliesst Ende Oktober. Ein gutes Bild des Betriebes können Sie sich am besten noch bis am 21. Oktober 2012 vor Ort oder natürlich auch zu jeder Tages- und Nachtzeit auf www.brienz-rothorn-bahn.ch machen. Unser Berghaus verwöhnt unsere Gäste mit dem vielfältigsten Ausblick auf die Schweizer Alpen und die Seen des Berner Oberlandes und der Zentralschweiz, abends findet sich um das Hotel eine Steinwild-Kolonie ein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mögliche Fragen richten Sie an simon.koller@brb.ch, Ihre Bewerbung reichen Sie ein an Brienz Rothorn Bahn AG, S. Koller, Direktor, Postfach, 3855 Brienz.

Randstad (Schweiz) AG
Aarberggasse 33
3000 Bern 7
Tel. 058 201 42 00
www.randstad.ch

good to know you

randstad

Top Kaderstellen in Verbier

Ist bei Ihnen der Zeitpunkt gekommen, einen Karriereschritt weiter zu gehen? Für unseren Kunden, einen exklusiven Gastronomiebetrieb in Verbier, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Restaurationsleiter/Gerant

Als Verantwortlicher für den Frontbereich mehrerer Restaurants sind Sie die erste Ansprechperson der Gäste in diesem Hause. Sie repräsentieren das sportliche, elegante und vielseitige Angebot des Betriebes.

Ihnen obliegen die Mitarbeiterführung, die Arbeitsplanung, die Arbeitsabläufe sowie die allgemeine Koordination. Ausserdem sind Sie aktiv an der Front tätig. Sie bringen mehrjährige Erfahrung in dieser Funktion mit und haben mit Vorteil einen Abschluss einer Hotelfachschule und/oder im Bereich F&B.

Die internationale Gästeklientel betreuen Sie auf F/E/D.

Es handelt sich um eine Ganzjahresstelle, und eine angemessene Unterkunft steht für Sie bereit.

Küchenchef

Als Küchenchef des gehobenen und eleganten Gourmetrestaurants tragen Sie die Verantwortung für das Speiseangebot und die gesamten Abläufe. Die anspruchsvollen Gäste dieses Hauses verwöhnen Sie mit Köstlichkeiten – vom einfachen exquisiten Lunch bis zum gediegenen Menu – in Top-Qualität und -Frische.

Sie zeichnen sich durch mehrjährige Erfahrung in gehobenen Betrieben sowie Ihre Führungs- und Sozialkompetenz aus. Das Küchenteam motivieren Sie zu Höchstleistungen. Das Profil des Küchenchefs beinhaltet natürlich auch das Zusammenstellen des Angebots, den Einkauf sowie die Einsatzplanung der Mitarbeiter. Es besteht die Möglichkeit, die gesamte Führung der verschiedenen Küchen dieses Betriebs zu übernehmen. Sprachen: Französisch, (Englisch /Deutsch).

Unser Kunde bietet Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet in einem Tagesbetrieb mit der Möglichkeit Ihr Wissen und Ihr Können auf hohem Niveau einzubringen. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gut eingespielte und motivierte Teams warten auf Sie.

Haben wir Sie angesprochen und erkennen Sie sich wieder? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen auf daniel.buerki@ch.randstad.com.



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULÜÜT.

Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSER KÜCHENCHEF (M/W)!

Ihre Aufgabe

Ihre Leidenschaft für feines Essen konzentriert sich auf Bestes rund um den Holzkohlegrill. Sie kochen kreativ und wollen unsere Gäste damit zum Staunen, Geniessen und Wiederkommen bringen. Zusammen mit der Restaurantleitung sind Sie die Schlüsselperson für unsere anspruchsvollen Gäste.

Ihr Profil

Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr positives Engagement, Ihre Freude am Beruf. Küchenbrigade und Vorgesetzte können sich auf Ihre Führungsqualitäten verlassen. Eine solide Aus- und Weiterbildung sowie Erfahrung in der (Grill-)Restauration zeichnet Sie aus. Sie bringen gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme mit.

Wir bieten Ihnen

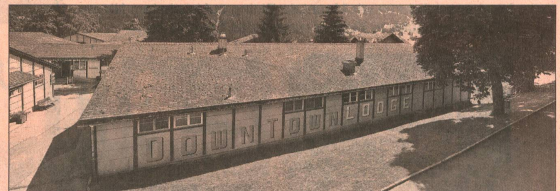
...die Chance, mit Ihrer Küchenleistung ein spannendes, neues Restaurantkonzept auf anspruchsvollem Niveau zum Erfolg zu führen – als künftiges Lieblingslokal unserer Stammgäste, als genussvoller Ort zum Abschalten und Geniessen für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungen und Seminarveranstalter. Sie werden miteinbezogen beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Alfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81.

Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene Downtown Lodge ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfrauoch, oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www.downtown-lodge.ch

Per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n



GESCHÄFTSFÜHRER (w/m) ARBEITSORT GRINDELWALD

Bei dieser verantwortungsvollen Tätigkeit gehören folgende Tätigkeiten zu Ihren Hauptaufgaben:

- Führen des gesamten Beherbergungsbereiches (mit dem Ziel eine optimale Zimmerauslastung zu erreichen)
- Führen des gesamten Personals (7 Mitarbeitende)
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes

Für diese herausfordernde Aufgabe suchen wir eine Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule) sowie einigen Jahren Berufserfahrung im Bereich Rezeption. Sie beherrschen die englische und französische Sprache in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachenkenntnisse und Führungserfahrung sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur Verfügung.

Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für die Wintersaison suchen wir in unser junges und motiviertes Team **per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum in Saisonanstellung**

eine erfahrene / einen erfahrenen
Stv. Leiterin / Stv. Leiter Réception
Réceptionniste / Réceptionist
Chef de partie tournant
Restaurantfachfrau / -mann

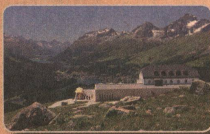
Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Mountain Dining

ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
SINCE 1907

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m. ü. M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, auf der Terrasse und in der Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab.



Für die Leitung dieses Romantik Hotels suchen wir per November 2012 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/HOTELIER (M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Leistungsauftrag im Romantik Hotel und führen die Restaurants:
 - Panoramarestaurant
 - Scatla, prout'a manger (Self-Service)
 - Terrasse/Lounge
 - Restaurant Villa Lyss
- Koordination und Mitgestaltung sämtlicher Betriebsabläufe
- Einhaltung der Standards betreffend Qualität und Hygiene
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung der rund 40 Mitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen
- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets mit dem Leiter Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Gästeorientiert, belastbar und hohes Qualitätsbewusstsein
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung an: Engadin St. Moritz Mountains AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 839 80 20, E-Mail: christian.meili@mountains.ch. Weitere Informationen finden Sie unter: mountains.ch, muottasmuragl.ch und engadin.stmoritz.ch.

MUOTTAS MURAGL



STRANDBAD RORSCHACH

Die Genossenschaft Strandbad-Freunde Rorschach betreibt und verpachtet im Osten der Stadt Rorschach verschiedene Freizeitanlagen, welche im Eigentum der Stadt Rorschach sind. Auf die Saison 2013 suchen wir eine/n

Pächter/in Jugendherberge, Restaurant, Strandbad und Golfanlage

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung der vier Betriebe Jugendherberge, Restaurant, Adventure-Golf-Anlage und Strandbad und führen diese in eigener Verantwortung. Dazu gehört auch die Auswahl der Mitarbeiter und Zusammenstellung der Teams. Die Betriebe werden hauptsächlich im Sommer betrieben, ein reduzierter Winterbetrieb der Jugendherberge ist möglich.

Wir suchen eine/einen initiative/n Pächter/in, der/die es versteht, diese Anlagen als beliebten Freizeittreffpunkt zu erhalten und mit neuen Ideen weiterzuentwickeln. Mit Ihrem Flair als Gastgeber und Ihrer Freude an einem regen Badebetrieb qualifizieren Sie sich für diese Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen? Weitere Informationen erhalten Sie beim Präsidenten der Strandbad-genossenschaft, Norbert Wenger, 071 855 05 62 (abends). Wir erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihr Betriebskonzept bis Freitag, 5. Oktober 2012, an:

Strandbad-Freunde Rorschach, Genossenschaft, Norbert Wenger
Mühlebühlstrasse 63b, 9400 Rorschach

Ein renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern, bestehend aus einer schönen Gartenwirtschaft, einer Gaststube, einem Saal und einer Bar mit Pizzeria, sucht per **Februar 2013 oder auf Vereinbarung** ein

Geschäftsführer-Paar

Ihr Aufgabenbereich besteht einerseits darin, die Gäste aktiv zu betreuen sowie die Mitarbeitenden im Service zu führen. Ein weiterer wichtiger Teil ist das Führen des Küchenpersonals. Sie leiten, organisieren und schulen das Personal. Es wäre von Vorteil, wenn Sie diese beiden Hauptaufgaben untereinander aufteilen könnten. Die Erarbeitung des Budgets und die Überwachung der Kosten fallen ebenfalls in einen Tätigkeitsbereich.

Für diese Herausforderung setzen wir folgendes Anforderungsprofil voraus: Sie besitzen eine Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung im Gastrobereich und sind auch im Besitz des kantonalen Fähigkeitsausweises des Kantons Luzern (Wirtapatent). Sie sind ein eingespieltes Team, welches stets freundlich und zuvorkommend dem Personal und den Gästen gegenübertritt. Weiter verfügen Sie über einen guten Umgang mit Menschen und sind in jeder Situation flexibel.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Chiffre S 193-815513 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für das seit Juni 2012 zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauerhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau
suchen wir per sofort eine/n

Réceptionniste / Réceptionisten

Ihre Aufgabe: An der Réception empfangen und betreuen Sie unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbständig, beantworten die eingehenden Telefonanrufe und bearbeiten die Reservationen mit dem Fidelio-Front-Office-Programm. Zudem erledigen Sie diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch und sind für die Bearbeitung der Tagesabschlüsse zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrung an der Réception gesammelt. Sie zeigen zudem eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Per 1.01.2013 od. nach Vereinbarung:

Jungkoch / Diätkoch

Regionalspital Surselva Ilanz
www.spitalilanz.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern
suchen wir per 1. Oktober 2012 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Die Mensa des Gymnasiums Neufeld verfügt über 380 Sitzplätze und eine Gartenterrasse mit ca. 40 Plätzen. Es werden pro Tag ca. 350 Schüler sowie Lehrpersonen verpflegt. Das Angebot in der Mensa beinhaltet jeden Mittag 3 verschiedene Menüs sowie ein Free Choice Buffet. Zudem wird eine grosse Auswahl an verschiedenen Snacks angeboten. In Ihrer Funktion sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig. Sie erledigen die Wochenmenüplanung sowie die Bestellungen und übernehmen die Einsatzplanung, Führung und Schulung Ihrer 5 Mitarbeitenden. Ausserdem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 07:00 bis 17:00 Uhr. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre, welche mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und gute Computerkenntnisse mitbringt. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtapatents für den Kanton Bern. Neben Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln, haben Sie einen sehr hohen Qualitätsanspruch und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln sowie umzusetzen. Im Team vermitteln Sie eine unterstützende Atmosphäre, kommunizieren angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen und gehen aktiv auf diese zu. Zudem gehen Sie konstruktiv mit Kritik um und fragen bei Unklarheiten nach. Als Führungsperson gewinnen Sie Ihre Mitarbeitenden für gesetzte Ziele und verstehen Personalentwicklung als Führungsaufgabe. Ausserdem ermitteln Sie systematisch die Bedürfnisse der Gäste, betreiben fortlaufend Budgetplanung sowie –controlling und denken über die eigenen Grenzen hinaus.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36


mittenza
hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 700 m², unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob, 6 km vom Basel-Zentrum, sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

Service:

1. 12. 2012 oder nach Vereinbarung (auch vor-/nachher)

1. Chef de service/Assistent/in F&B

Verantwortlich für das Serviceteam, Personaleinsatzplanung, Lehrlingsausbildung, Warenbestellung, Bankettplanung und Durchführung (bis 300 Personen).

Grosse Flexibilität, Organisationstalent und Kundenorientiertheit sind selbstverständlich.

Bankettaushilfen per sofort

Küche:

Commis de cuisine/Chef de partie

Erste Fragen beantworten Ihnen Herr Enrique Marlés oder unser Küchenchef, Herr Christian Arnould.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.mittenza.ch. / E-Mail: info@mittenza.ch

23054-9165

Wir suchen per 1. November 2012
oder nach Vereinbarung

Chef de Service (m/w)

Voraussetzungen für diese
interessante Stelle sind:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- mind. 4 Jahre Berufserfahrung im gepflegten Speiseservice
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Muttersprache deutsch

Wenn für Sie frontorientiertes Arbeiten, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit selbstverständlich sind, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Gasthof Schützen Steffisburg
z. Hd. Felix Milt, Geschäftsführer
Alte Bernstrasse 153
3613 Steffisburg

oder per Mail an:
info@schuetzen-steffisburg.ch
Tel. +41 (0)33 439 40 00



Alte Bernstrasse 153
Steffisburg

23082-9165



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD
Bundesamt für Bauten und Logistik BBL

Das Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL) ist zuständig für das Immobilienmanagement der zivilen Bundesverwaltung sowie für die Materialwirtschaft der gesamten Bundesverwaltung und gehört dem Eidgenössischen Finanzdepartement (EFD) an. Das Ressort Anlässe erbringt sämtliche logistische Dienstleistungen im Bernerhof und extern, welche der Schweizerische Bundesrat, die Departementsvorstehenden sowie weitere Regierungsmitglieder auf höchster Bundesebene im Zusammenhang mit der Durchführung ihrer Anlässe, wie z.B. Neujahrsempfang, Staatsempfänge, sonstige Empfänge, Arbeitsvisiten, Pressekonferenzen, benötigen.

Stellvertreter/in Anlassverantwortliche Bernerhof (50%)

Als Stellvertreter/in Anlassverantwortliche betreiben Sie die repräsentativen Räumlichkeiten im Bernerhof, welche dem Bundesrat und seinen in- und ausländischen Gästen als Gästehaus in Bern zur Verfügung stehen. Im Rahmen der vom BBL zu erbringenden Dienstleistungen sind Sie von der Planung bis hin zur Durchführung und Nachbearbeitung des jeweiligen Anlasses zuständig. Zu Ihren Aufgaben gehören nebst umfassenden Vorbereitungsarbeiten bezüglich Raum-, Catering und Infrastrukturmittel, insbesondere die gesamte Betreuung und Bedienung des bundesrätlichen Gastgebers und dessen Gäste während der Dauer des Anlasses und im Rahmen von Sitzungen, Cocktails, Stehlunches und/oder Banketten.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach mit Schwerpunkt Service und entsprechender Berufserfahrung. Weiter bringen Sie für diese vielfältige und sehr anspruchsvolle Aufgabe Erfahrungen in der Personalführung und im Umgang mit VIP's mit, Sie sind diskret, vertrauenswürdig, flexibel und anpassungsfähig. Ihre Belastbarkeit und Ihre korrekten Umgangsformen sind Garant für einen perfekten Kundenservice. Sie sind bereit, für unsere Gäste logistische Höchstleistungen zu erbringen und zu unregelmässigen Zeiten zu arbeiten. Sie verfügen über sehr gute aktive Kenntnisse einer zweiten Amtssprache sowie sehr gute Englischkenntnisse und sind mit den gängigsten MS-Office-Programmen vertraut.

Fachliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne:
Frau Michela Lucchini-Zobrist, Leiterin
Anlässe, Tel. 031 325 12 69

Ist Ihnen die Bewerbung mittels Direktlink nicht möglich, senden Sie Ihr Bewerbungsdossier an: DLZ Pers EFD, Herr Sven Hug, Eigerstrasse 71, 3003 Bern. Die Weiterverarbeitung erfolgt bei allen Dossiers elektronisch.

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter
www.stelle.admin.ch

23048-9165

Graubünden Ferien

Wir schaffen Mehrwert für Kunden und Gäste



Interessiert Sie der Tourismus in Graubünden? Graubünden Ferien (GRF) ist die verkaufsorientierte Marketingorganisation für die Ferienregion Graubünden. GRF fördert national und international auf innovative und unkonventionelle Art die Nachfrage nach touristischen Angeboten und Leistungen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) selbstständige(n), engagierte(n), initiative(n)

Director Deutschland

(mit Arbeitsplatz in Hamburg)

Ihr Aufgabenbereich

Führung und nachhaltige Weiterentwicklung unserer Verkaufspräsenz | Marketingplanung für Mittel- und Norddeutschland | Umsetzung der Marketingkampagnen mit Unterstützung des Teams am Hauptsitz in Chur | Direkte Ansprechperson für Vertriebspartner und Medien | Speerspitze im Markt mit Feingefühl für Trends und touristische Entwicklungen.

Ihr Profil

Abschluss als Bachelor of Science in Tourism, Tourismusfachmann/-frau HF, Marketingplaner oder vergleichbare Ausbildung | Erfahrung im Destinationsmanagement oder im Verkauf | Ausgeprägte Stärken im Projektmanagement und in der Kommunikation | Selbstständige Arbeitsweise, umsetzungsorientiertes Denken | Teamfähigkeit, hohe Belastbarkeit | Qualitätsorientierte und präzise Arbeitsweise | Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch | Vorzugsweise zwischen 28- und 35-jährige(r) Schweizer(in) mit Bereitschaft, in Hamburg zu leben und zu arbeiten.

Unser Angebot

Attraktive, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position in einem innovativen Unternehmen | Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit tollem Arbeitsplatz im Herzen von Hamburg.

Die Stelle ist ab 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 28. September an Graubünden Ferien, Personal, Alexanderstrasse 24, 7000 Chur.

ccmf 13912

graubünden

23057-9168

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSERE GASTGEBERIN!

Ihre Aufgabe

Sie übernehmen die Leitung unseres vollständig erneuerten Restaurants BAULÜÜT, dem Lieblingslokal unserer Stammgäste. Es ist der genussvolle Ort zum Abschalten für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungs- und Seminarveranstalter. In dieser Funktion rapportieren Sie dem Leiter Gesamtgastronomie.

Ihr Profil

Sie haben eine Leidenschaft für feines Essen rund um den Holzkohlegrill und für feine Weine. Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr Feuer, Sie wecken Begeisterung – eine Persönlichkeit, die positiv auffällt. Die Gäste verlassen sich auf Ihre Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf Ihre Führungsqualitäten und wir auf Ihr Engagement. Sie sind redegewandt, charmant, lösungsorientiert und fachlich top. Die Synergien innerhalb unserer Gesamtgastronomie nutzen Sie gezielt.

Ihre beruflichen Grundlagen

Wir haben hohe Ansprüche an Sie: Eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie, mit Vorteil Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule, Bewährung und Führungserfahrung in anspruchsvoller Restauration, Verständnis für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Muttersprache Schweizerdeutsch, umgangssprachliche Kenntnisse in Französisch und Englisch. Sehr gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme.

Wir bieten Ihnen

...die Wiedereröffnung eines bekannten Restaurants als topmodernen Betrieb. Sie sind dabei beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Sie können das neue Konzept erfolgreich auf dem Markt positionieren. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23063-9170

**AUFLAGE
40.000**

hotel review

www.immoPROFIL.ch

Wir suchen einen versierten Mitarbeiter für den Verkauf in unserem Ladengeschäft in der Markthalle «im Viadukt» in Zürich.

VERKÄUFER COMESTIBLES-PRODUKTE

Kennen Sie sich aus mit Frischfleisch, Fleisch, Geflügel, und sind Sie interessiert an frischen Top-Produkten für den Verkauf an unsere anspruchsvolle Marktkundschaft?

Sie sind unser Mann, wenn Sie sehr gut Deutsch sprechen, idealerweise zwischen 25 und 40 Jahre alt sind, den Führerschein B besitzen und über ein freundliches und dienstleistungsorientiertes Erscheinungsbild verfügen.

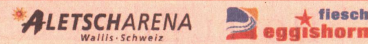
Wir erwarten nachweisbare Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln, kommunikatives Verkaufsverhalten, Flexibilität und kreatives Verhalten an der Verkaufsfond.

Wenn das auf Sie zutrifft, dann mailen Sie bitte Ihre Bewerbung mit den gängigsten Unterlagen an

b.braschler@braschler.ch

Braschler's Comestibles Import AG
Bernhard Braschler

23036-9150



Wintersaison in der Aletscharena

Für unsere Neueröffnung des Self-Service-Restaurants in der Alpenlodge Kühboden auf der Fiescheralp, 2214 m ü. M., mit 240 Innen- + 160 Terrassenplätzen sowie 15 Hotelzimmern und 102 Gruppen-Betten, suchen wir für die kommende Wintersaison 2012/13 motivierte, gastorientierte und qualitätsbewusste Gastrofreake (m/w).

Koch/Jungsköche
Mitarbeiter Bar/Kasse, Hotel-Restaurant
Allrounder + Hotel-Fachfrau (evtl. in Jahresstelle)
(für ALLE Positionen Muttersprache DEUTSCH von Vorteil)
mehr Infos unter: www.kuehboden-fiescheralp.ch
CV mit Foto per Mail an: info@kuehboden-fiescheralp.ch

23086-9187



Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entsteht derzeit Aussergewöhnliches: Am Fusse des Rothorns öffnet im Juli 2013 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 96 Apartments und Chalets, direkt an der Skipiste (in/out). Eine perfekte Infrastruktur mit Rezeption, innovativer Gastronomie, Sportshop, Skischule, Hallenbad, Fitness und Kinderclub steht den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Per 1. November oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Auftraggeberin eine/n

Pre-Opening-Mitarbeiter/in (100%)

als wichtige Stütze in einem vielseitigen Team.

In den ersten 6 Monaten ist Ihr Arbeitsplatz in Zürich-Dorfikon. In dieser Zeit bauen Sie Prozesse für die Rooms Division auf und nehmen später auch Reservationen entgegen. Daneben übernehmen Sie weitere, vielseitige Aufgaben in Zusammenarbeit mit dem Projektteam.

Für diese besondere Stelle suchen wir eine Person mit einem Rezeptions-/Reservationshintergrund. Neben einigen Jahren Erfahrung auf diesem Gebiet, haben Sie als Anwender gute PMS-Kenntnisse (Protel). Vor allem ist uns eine vielseitige Persönlichkeit wichtig. Sie haben keine Mühe Verantwortung zu übernehmen und es reizt Sie dieses Projekt aktiv mitzugestalten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem bewegten Umfeld. Ihre berufliche Zukunftsplanung erarbeiten wir gemeinsam mit Ihnen.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung.

Kohl & Partner (Schweiz) AG
Daniel Renggli, Thurgauerstrasse 72, 8050 Zürich
daniel.renggli@kohl-int.ch, Tel. 044 533 50 42

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

23078-9180



Luxuriös einfach

027 973 18 92 | www.tenne.ch | info@tenne.ch

Lust auf eine neue Herausforderung?

Wir suchen ab **Dezember 2012** für unseren Familienbetrieb:

- 1 Servicefachangestellte**
- 1 Commis de Cuisine**
- 1 Küchenmitarbeiter / Hilfskoch**

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz, in welchem Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können. Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten und täglich unsere Gäste mit Ihrem Flair verwöhnen?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Kilian Michlig-Salzmann | info@tenne.ch | Furkastrasse 2 | 3998 Reckingen-Glurigen

Wir freuen uns, mehr von Ihnen zu erfahren – bis bald!

23046-9159



Bäcker/in (100%)

Eintritt per 1. Oktober 2012
Manor Chur, Bahnhofstrasse 32

An mehr als 65 Standorten in der gesamten Schweiz sorgen über 11 000 Mitarbeiter/innen in den unterschiedlichsten Funktionen für eine einzigartige Einkaufsatmosphäre. Für unsere Kunden entdecken, leben und vermitteln wir Stil zu einem erschwinglichen Preis. In Zukunft auch Sie?

Ihre Aufgaben:

- Sie stellen verschiedene Brotprodukte her
- Sie bedienen unsere Kundschaft freundlich und kompetent
- Sie bewirtschaften, präsentieren und überprüfen unser Sortiment
- Sie führen Qualitätskontrollen durch
- Sie übernehmen die Stellvertretung des Sektorenleiters
- Sie unterstützen Ihren Vorgesetzten in Führungsaufgaben

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor
- Sie arbeiten lösungsorientiert und selbständig
- Sie übernehmen gerne Verantwortung und sind belastbar
- Sie haben Freude an Qualität und Frische
- Sie konnten bereits erste Erfahrungen in Führungsaufgaben sammeln

Wir bieten Ihnen:

- Bäckerei im Tagesbetrieb
- Gestaltungsfreiräume und eigenverantwortliches Arbeiten
- Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre mit kurzen Kommunikationswegen

Wollen Sie Stil vorleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bevorzugt online.

MANOR ist mit einem Umsatz von rund 3 Mrd. Franken die grösste Warenhauskette der Schweiz. Als dynamischer Multispezialist ist Manor in den Bereichen Non-Food, Food und Restaurants tätig.

Manor HR Region Ostschweiz
Marita Schneller
+41 76 506 16 35
marita.schneller@manor.ch
www.manor.ch

23027-9150



Innovative Pächterin/Pächter gesucht.

Möchten Sie Ihre Ideen ab Juli 2013 (event. früher) im

Restaurant-Kongresshaus Thurpark

umsetzen? Sie profitieren von der sehr guten Lage in der Zentrums-Gemeinde Wattwil in der Nähe des Bahnhofs mit Halbstundentakt in allen Richtungen!

- Restaurant mit 80 Plätzen
- Speisesäli mit 50 Plätzen
- Sitzungszimmer mit 50 Plätzen
- Sitzungszimmer mit 10 Plätzen
- Saal unterteilbar ca. 400 Plätze
- Gartenrestaurant ca. 50 Plätze
- 4-Zimmer-Wirtswohnung
- 3 Mitarbeiterzimmer
- ca. 70 Parkplätze

Kapitalbedarf, ca. Fr. 100 000.–

Fachleute senden ihre Bewerbungsunterlagen an den Gemeinderat, Grüenastrasse 7, 9630 Wattwil.

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie
Bruno Baumgartner, Aktuar Thurparkkommission,
Telefon 071 987 55 56

Der Gemeinderat
www.wattwil.ch

23088-9174



Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!

Wir suchen folgende Persönlichkeiten zur Ergänzung unseres Teams:

Servicefachangestellte
m/w, bis ca. 45 J. auf Teilzeitsbasis
mit Erfahrung

Fertig ausgebildete HOFA

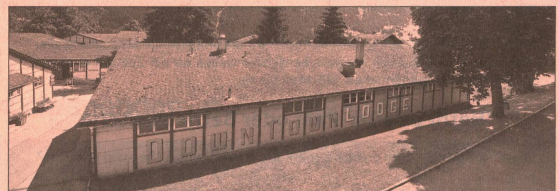
m/w, zw. 20 und 28 J. für eine spannende und verantwortungsvolle Aufgabe in den erlernten Departementen

Unsere gehobene und anspruchsvolle Klientel setzt sich einerseits aus Stammgästen aus der Region, sowie andererseits aus internationalen Businessgästen zusammen. Sie alle schätzen die hohe Qualität unserer Dienstleistung und die persönliche Note.

Gerne erteile ich Ihnen vorab telefonisch nähere Auskunft über die Stellenprofile.

Robert Racsco, Gastgeber & Direktor
Schwan Hotel & Taverne
Zugerstrasse 9
8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

23065-9166



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene **Downtown Lodge** ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfraujoch oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www.downtown-lodge.ch

Per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n



REZEPTIONIST (w/m)

ARBEITSORT GRINDELWALD

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Unterstützung der Geschäftsführerin, bzw. des Geschäftsführers. Bei dessen Abwesenheit übernehmen Sie deren, bzw. dessen Vertretung. Allgemeine administrative und kaufmännische Arbeiten runden Ihr Tätigkeitsgebiet ab.

Wir suchen eine kontaktfreudige Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule). Sie haben Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen und können sich gut in deutscher, englischer und französischer Sprache in Wort und Schrift ausdrücken.

Die Anstellung ist als befristete Saison- oder als ganzjährige Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur Verfügung.



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

23089-9190

STELLENVERMITTLUNGEN



23065-9175

Für das ******Park-Hotel am Rhein** in Rheinfelden suchen wir eine herzliche und kommunikative Gastgeber-Persönlichkeit als

Vizedirektorin

Das renommierte Haus ist in den Segmenten Hotel und Gesundheit tätig und steht für einen tadellosen Service, eine ausgezeichnete Restauration, ein vielfältiges Angebot und sehr schöne Räumlichkeiten an bester Lage.

Sie vertreten die Direktion, betreuen den Residenz- und Frontbereich sowie das Qualitätsmanagement und organisieren das Logement-Angebot.

Sie sind eine Gastgeberin aus Leidenschaft, haben ein gepflegtes und sicheres Auftreten, sind Ihren Mitarbeitenden ein Vorbild und überzeugen als Kadermitglied mit Ihrem umfassenden Fachwissen im operativen und administrativen Hotelbereich sowie Ihren guten Fremdsprachkenntnissen in E/F- und EDV-Kenntnissen.

Für diese Herausforderung bringen Sie mehrjährige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Hotellerie sowie von Vorteil auch im Gesundheitsbereich mit.

Diskretion ist selbstverständlich. Ihre Unterlagen mailen Sie bitte an:

Frau Margret Otterbach oder Herrn Markus Bisig
m.otterbach@pmo-personal.ch markus.bisig@parkresort.ch

PMO Personalberatung, St. Alban-Anl. 64, 4052 Basel, Tel. 061 313 40 10

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich für bis zu 250 Personen, der Trend-Bar Baramundo und dem Brasserie-Restaurant Elite bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Per Mitte November 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung. Etwas Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Réceptionist(in)
als Stellvertreter(in) der Chef de Réception

Hotelfachfrau
als Stellvertreterin der Generalgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z. Hd. Frau Theres Hug
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
theres.hug@hotelelite.ch, <http://www.hotelelite.ch>

SVIZZERA ITALIANA



Hotel Cadro Panoramica
Lugano

Das Hotel Cadro Panoramica ist mit 36 Doppelzimmern und 60 Ferienappartements, einem gehobenen Restaurant für à la carte und grosse Bankette ausgerichtet. Zusätzlich mit einem separaten «Grotto»-Restaurant, welches von vielen «Einheimischen» besucht wird. Ein Kongresszentrum mit diversen Konferenzsälen von 10 bis 800 Personen, 12 Tennisplätze und 2 Squash-Hallen. Ein Hallenbad, Freibad, Kinderpool sowie Sauna und Whirlpool.

Sucht einen

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER: zirka 30 Jahre

NATIONALITÄT: Schweizer oder Niederlassung (Jahresstelle)

VERANTWORTUNGS-
BEREICH:

- Führen des gesamten Beherbergungsbereichs
- Erreichen einer optimalen Zimmerauslastung
- Betreuen und Abrechnen der Nebengebäude: Kiosk, Tennis, Squash, Pool und Sauna.
- Führen von bis zu 5 Réceptionistinnen
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter
- Schulung der Réceptionsmitarbeitenden

BERUFLICHE
ANFORDERUNGEN:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Berufserfahrung im Bereich Réception

SPRACHE

- Italienisch in Wort und Schrift
- Deutsch in Wort und Schrift
- Englisch und Französisch sehr gute Kenntnisse

ARBEITSBEGINN:

1. November 2012

KONTAKTPERSON:

Antonio Gentilini
Hotel Cadro Panoramica
6965 Cadro/Lugano
091-936 07 07

STELLENGESUCHE

Hotelier HF/SHL, 37, SUCHT zur Pacht/Kauf

Kl. Hotel/Pension,

TI, Engadin, Stadtgebiet od.
andere touristische Region
Tel 078 807 70 62

SUISSE ROMANDE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral
des finances DFF
Office fédéral des constructions et de
la logistique OFCL

L'Office fédéral des constructions et de la logistique (OFCL) est chargé de la gestion immobilière de l'administration civile de la Confédération et de la gestion du matériel de toute l'administration fédérale; il est rattaché au Département fédéral des finances (DFF). Le secteur Réceptions officielles fournit l'ensemble des prestations logistiques requises par le Conseil fédéral, les chefs de département et les membres du gouvernement du plus haut niveau lors des manifestations organisées au Bernerhof ou à l'extérieur, telles que la réception du Nouvel an, les visites d'Etat ou autres réceptions, les visites de travail ou les conférences de presse.

Un/une suppléant/e du responsable des réceptions au Bernerhof

En tant que suppléant/e du responsable des réceptions, vous gerez les locaux de prestige du Bernerhof, à Berne, utilisé par le Conseil fédéral pour recevoir ses invités suisses et étrangers. Dans le cadre des prestations incombant à l'OFCL, vous répondrez de la planification, de la gestion complète et du suivi de toutes les réceptions. Outre les préparatifs relatifs à la salle, à la restauration et aux infrastructures, vous vous chargerez d'encadrer et de servir les conseillers fédéraux ainsi que leurs hôtes pendant toute la durée de la réception, mais également lors de séances, cocktails, collations ou banquets.

Vous avez achevé une formation hôtelière axée sur le service et justifiez d'une expérience professionnelle. De plus, vous avez déjà acquis de l'expérience dans la conduite du personnel et les relations avec les VIP. Discrétion, fiabilité et flexibilité font partie de vos qualités. Votre résistance au stress et vos bonnes manières sont l'assurance d'un parfait service à la clientèle. Vous êtes disposé/e à fournir les meilleures prestations à vos hôtes et à travailler selon des horaires irréguliers. Enfin, vous maîtrisez les outils MS-Office et possédez de très bonnes connaissances d'une deuxième langue officielle ainsi que de l'anglais.

Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser à Madame Michèle Lucchini-Zobrist, responsable du secteur Réceptions officielles, tel. 031 325 12 69.

Si votre candidature ne peut être envoyée au moyen du lien direct, veuillez adresser votre dossier à: CSP DFF, Monsieur Sven Hug, Eigerstrasse 71, 3003 Berne. Le traitement ultérieur s'effectue pour tous les dossiers par voie électronique.

Vous trouverez d'autres annonces intéressantes de la Confédération à l'adresse suivante:
www.emploi.admin.ch

INTERNATIONAL



Propstei St. Gerold
leben lieben lernen

Bereitet es Ihnen Freude, gemeinsam mit uns die Zukunft zu gestalten?

Zum Kloster Einsiedeln gehörig, ist die Propstei seit über 1000 Jahren eine Perle benediktinischer Spiritualität. In den vergangenen 50 Jahren wurde aus dem Kloster mit Kirche und Kapelle auch ein Haus mit 30 Zimmern, Gastronomie, Weinkeller, Seminaren, Musik und Kultur, Hippotherapie, Garten und Landwirtschaft, für Familien, Firmen, Einkommende, Behinderte und Bedürftige, für Menschen aus nah und fern.

In den kommenden Jahren beabsichtigen wir die umfassende Erneuerung aller Bereiche. Sowohl baulich wie auch betrieblich wollen wir der Zukunft erneuert und gerüstet entgegengehen. Möchten Sie als

Betriebsleiter-Paar oder Betriebsleiterin

diesen anspruchsvollen und bereichernden Weg mit uns suchen und meistern?

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 40 Jahre alt. Liebe und Gespür für Menschen zeichnen Sie aus. Sie fühlen kreativ und denken konzeptionell. Sie arbeiten fröhlich, sorgfältig, kundig und zielstrebig. Auch unter Belastung bleiben Sie stets ausgeglichen, zugänglich und gelassen. Mit Ihrer Lebensfreude, Wärme und Ausstrahlung, Ihrem Hintergrund aus Gastfreundschaft, Hotellerie und Betriebswirtschaft, mit erfolgreich abgeschlossener Hotelfachschule sowie mit Ihrer Führungserfahrung tragen Sie wesentlich zum weiteren Gedeihen der Propstei bei. Das Arbeitsfeld und die Betriebsgrösse bringen es mit sich, dass Sie sich im Sinne unserer Gäste gerne vielfältig einsetzen.

Sind dies aussergewöhnlich schöne und gute Aussichten für Ihre persönliche und berufliche Entwicklung? Fühlen Sie sich dieser Aufgabe gewachsen? Dann freue ich mich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

P. Kolumban Reichlin, Propstei St. Gerold,
A-6722 St. Gerold (Vorarlberg)
Tel. 0043 5550 21 21 www.propstei-stgerold.at

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotellerie suisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotellerie suisse.



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

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

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

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

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer:
27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

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

21032-9899

21035-8702

21010-8685



50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

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
Michael Gollong

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 48
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
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

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 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
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

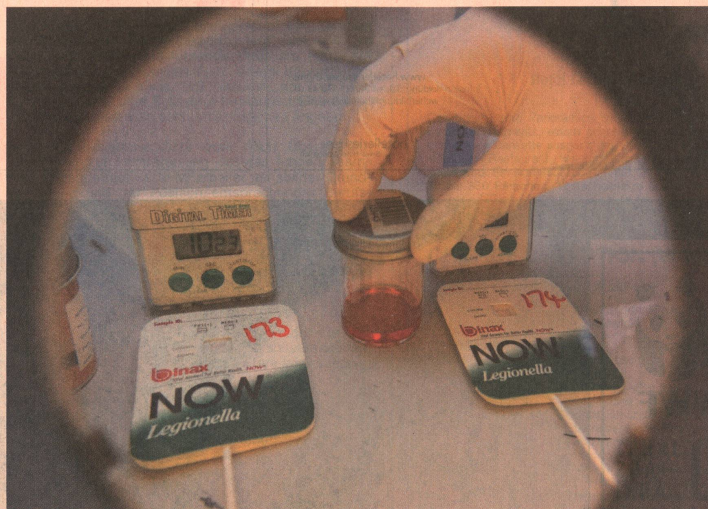
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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

LEGIONELLEN – BÖSE KEIME

Die Legionärskrankheit wurde erstmals 1976 beschrieben. Eine Epidemie von akuter Pneumonie (Lungenentzündung) erfasste 182 Veteranen der American Legion, die sich für ihr jährliches Treffen in Philadelphia versammelt hatten. 29 Personen überlebten diese heimtückische Krankheit nicht (Letalität 16%). Der auslösende Erreger wurde etwa sechs Monate später identifiziert und erhielt den Namen *Legionella pneumophila* (L. pneumophila). Die Untersuchung ergab, dass die Klimaanlage eines der Hotels, in dem die Kongressteilnehmer wohnten, die Ansteckung verursacht hatte. Seit dieser Zeit verfolgen uns diese Bakterien auf der ganzen Welt.

Legionellen können in fast allen natürlichen wässrigen oder feuchten Milieus gefunden werden, meist allerdings in geringen Mengen. Hingegen finden sie in von Menschen geschaffenen Wassersystemen sehr günstige Bedingungen für ihre Vermehrung. Die Konzentration der Legionellen im Wasser hängt vor allem von der Temperatur und vom Vorhandensein anderer Mikroorganismen (Bakterien, Protozoen, Algen) ab. Legionellen vermehren sich ideal zwischen 25°C und 55°C. Sie können

aber auch zwischen 5°C und 63°C überleben. Legionellenhaltiges Trinkwasser kann getrost getrunken werden, da die Bakterien im Magen-Darm-Trakt abgetötet werden.

Eine Gesundheitsgefährdung besteht erst dann, wenn legionellenhaltiges Wasser als so genanntes Aerosol (Wassersprühnebel) mit der Luft eingeatmet wird. Die Schweiz unterliegt einer Meldepflicht von Legionellose (Legionärskrankheit). Jährlich werden zwischen 220 und 280 Fälle gemeldet, davon sterben jedes Jahr 10 bis 20 Menschen.

Wo sind die Quellen?

Die Legionellen vermehren sich optimal in Warmwasserboilern und Warmwasserleitungen bei Temperaturen von 25°C bis 55°C. Sie können sich aber auch gut und gerne im Kühlwasser von Klimaanlage aufhalten. Mögliche Infektionsstellen sind: Duschen, Dampfbäder, Whirlpools, Luftbefeuchter, Zerstäuber, Kühltürme und Rasensprenger.

Prophylaxe

Eine gute Legionellenprophylaxe verlangt eine Kombination von verschiedenen proaktiven Strategien:

- Die Wassertemperatur sollte beim Austritt aus dem Boiler mindestens 60°C betragen. Die Temperatur im Verteilersystem sollte nicht unter 55°C fallen.
- Verhinderung von Biofilmen, Korrosion und Kalkablagerungen durch Wasseraufbereitung.
- Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagements mittels Durchführung regelmässiger Überprüfungen der Wasseraufbereitung und Wasseranalysen (mindestens einmal pro Jahr).

Anpassung der Gesetzgebung

In der Schweiz sind zurzeit im Bundesamt für Gesundheit Bestrebungen im Gange, eine an die deutschen Vorschriften angelehnte Anpassung der Gesetzgebung ab ca. 2015 umzusetzen. So oder so, ein gutes Qualitätsmanagement, auch für das Wasser, ist immer von Vorteil.



Adrian Härry
CEO Biolytix AG
www.aqualytix.ch

Aigle

A louer dès le 1^{er} janvier 2013

Café-Restaurant de «la Piscine»

Ouvret toute l'année

Restaurant 48 pl. + véranda 28 pl. + terrasse 156 pl.

Ecrire à :

Société Coopérative Piscine d'Aigle
Case postale 288
1860 Aigle

23031-9184

Gastro-Liegenschaft zu verkaufen! evtl. auch Pacht möglich

schönes, traditionelles Dorf-Restaurant in Deutschfreiburg (Sensbezirk), an gut frequentierter Hauptstrasse gelegen.

Gaststube, Kellerbar, Panoramaterasse
Speisesaal, Bankettsaal, Parkplätze.

5-Zimmer-Wohnung im DG

5-Zimmer-Wohnung im OG

1½-Zimmer-Studio im OG

Sehr interessante Anlage

Attraktive, faire Verkaufsbedingungen

Auskünfte unter:

AM-Immobilien AG
CH-1715 Alterswil
Telefon 026 494 24 55

22904-9139

ZU VERMIETEN AB 1. JANUAR 2013

Trendiges Restaurant mit rund 40 Plätzen und Sommerterrasse in einem modernen Business-Hotelbetrieb im Zürcher Oberland (Eröffnung 2007). Geeignet für innovativen, kochenden Pächter (evtl. Paar Küche/Service). Fairer Pachtzins und garantierte Mindestauslastung durch Hotelbetrieb.

Anfragen unter Chiffre 23070-9175 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

23070-9175



Bürgergemeinde Arbon



Zu vermieten auf den 1. März 2013
oder nach Vereinbarung
an innovative Gastgeber die historische Perle

Hotel Restaurant Römerhof in Arbon

Im Betrieb sind 11 Zimmer stilvoll eingerichtet. Die Gaststube umfasst 48 Plätze. Turmzimmer und Säli laden mit je 16 Plätzen ein. Der besonders schöne Garten bietet Platz für 30 Gäste. Zum Haus gehören 10 eigene Parkplätze.

Das Inventar muss übernommen werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an: benno.jud@treuhandjudgraf.ch oder per Post an: Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

Herr Benno Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93

23030-9182

Zu verkaufen oder zu verpachten

Renommierter Gastbetrieb im Kanton Luzern zu verkaufen oder zu verpachten. Es handelt sich um das Restaurant St. Mauritz in Schötz.

Der Gasthof St. Mauritz besteht aus einer schönen Gartenwirtschaft (40 Gäste), einer gemütlichen, heimeligen Gaststube (50 Gäste), einem modernen und unterteilbaren Mauritz-Saal für Seminare, Konzerte oder sonstige grössere Anlässe (270 Gäste) sowie einer Pizzeria mit Bar.

Interessenten melden sich bitte bei der Revimag Treuhand AG, z. Hd. Herrn Franz Zeder, Baselstrasse 44, 6252 Dagmersellen, oder per E-Mail an franz.zeder@revimag.ch

23066-9172

Goms
Wallis/Schweiz

Günstig

zu verkaufen (wegen Todesfalls) historisches

HOTEL

(1629)

Nähere Infos:

www.hotel-postmuenster.ch - 079 606 27 27

23056-9167



Gasthaus RICHISAU

Neue Pächterschaft gesucht für Saison 2013

Im oberen Klöntal an der Pragelpassstrasse (Kanton Glarus), inmitten eines prachtvollen Bestandes uralter Bergahornbäume auf rund 1100 m ü.M. gelegen, vereint das Gasthaus Richisau moderne Architektur mit alpiner Landschaft, Kunst und Kultur. Das Richisau ist ein Kraftort.

Angebot

- Drei miteinander kombinierbare Gaststuben mit je 30 – 40 Plätzen, Gartenwirtschaft mit bis zu 100 Plätzen, 12 komfortable Doppelzimmer, einfache Mehrbettzimmer mit 28 Plätzen, gemütliche Wirtswohnung und Personalzimmer
- Die Ausstattung ermöglicht einen vielseitigen Restaurations- und Hotelbetrieb. Die Saison dauert in der Regel von Ostern bis Ende Oktober
- Fairer Pachtzins, vollständiges Pächterinventar vorhanden.

Anforderungen

Sie verfügen über die entsprechende Ausbildung und/oder Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebs und sind in der Lage, ein den Besonderheiten des Ortes Richisau entsprechendes, eigenständiges gastronomisches Angebot zu entwickeln und umzusetzen.

Weitere Informationen, Kontakt und Bewerbung

Unter www.gasthaus-richisau.ch/stiftung finden Sie ein Faktenblatt zum Herunterladen sowie ein Kontaktformular für Fragen oder die Einreichung Ihrer Bewerbung.

23040-9154