Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 45

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 auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.07.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

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

Nr. 25 · 8. November 2012

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

ZUFRIEDEN?

Nein, die Frage bezieht sich nicht auf den wirtschaftlichen Verlauf. Die Frage betrifft Ihre Mitarbeitenden, insbesondere Ihre jüngeren Mitarbeitenden. Und nein, es geht auch nicht darum, ob Sie mit den Mitarbeitenden zufrieden sind. Ich frage Sie, ob die Mitarbeitenden mit Ihnen, mit den Unternehmern, den Vorgesetzten zufrieden sein können. Sie wissen ja, nur zufriedene Mitarbeitende sind motivierte Leistungsträger. Nur, was braucht es, damit ein Mitarbeiter zufrieden und somit auch gut drauf ist?

Zustand der Zufriedenheit

Das Qualitätsmanagement hat uns die Nuancen gelehrt: Wenn jemand nicht zufrieden ist, dann ist er nicht a priori unzufrieden; es geht zuerst um den Zustand, den man mit «Abwesenheit von Zufriedenheit» bezeichnet. Eine spannende Nuance. Unzufriedenheit macht sich ja sofort bemerkbar, denn dann sind wir in unserem Gleichgewicht ziemlich beeinträchtigt. Und solche Störungen müssen umgehend behoben werden, denn sie schaden dem Selbstwert. Fehlende Zufriedenheit hingegen ist ein heikler Zustand. Hier beginnt einer nachzudenken, er vergleicht, er wägt ab und kommt schnell zu Ergebnissen, die in seiner Wahrnehmung ja alle richtig sind. Dagegen sind wir ziemlich machtlos. Und besonders Jugendliche und Junge sind sehr schnell mit Urteilen. Insbesondere dann, wenn es um die Generation vor ihnen geht. Wir alle dürfen nie vergessen, wie wir uns unseren Lehrern und Erziehern gegenüber verhielten. Genauso wie die Jungen heute. Hier ändert sich nichts. Nicht umsonst zitieren wir genüsslich Sokrates oder Cato, die Kirchenväter und Philosophen entlang der Geschichte, die sich allesamt aufhalten über freche, eigensinnige, laute Junge.

Es ist herausfordernd, mit jugendlichen Stürmern und Dränglern so umzugehen, dass sie sich akzeptiert fühlen. Und die heutigen sind – wie immer und in unserer Wahrnehmung – noch einen Schritt autonomer, als wir es vielleicht schon waren. Sie sind früher unabhängig, die Regeln sind nicht mehr so streng und werden auch nicht mehr so konsequent durchgesetzt wie vielleicht eine oder zwei Generationen früher. Und sie haben gelernt, selbstsicher und fordernd aufzutreten in dieser schnellen, eng vernetzten Welt, und das ist ein konfliktbeladener Prozess. Schliesslich wollen sie ja dahin, wo wir noch sind. Sie müssen sich nicht an die Jungen anpassen oder sich bei ihnen anbiedern. Nehmen Sie sie ernst, das ist ihre Forderung, auch wenn es Sie manchmal grausam nervt. Die sind noch am Üben, Sie aber sollten es schon draufhaben. Seien Sie klar und sicher in Ihren Aussagen und Ihrem Tun, zeigen Sie Standfestigkeit und Konsequenz. Geben Sie den Jungen mit den hohen Ansprüchen und dem ausgeprägten Selbstverständnis sinnvolle Tätigkeiten, versehen mit Ihrem persönlichen hohen Anforderungslevel, damit sie daran wachsen und sich bewähren können. Dann werden Sie Talente entdecken. Und diese werden mit Ihnen zufrieden sein.

Peter B. Grossholz
Leiter Berufsbildung
www.hotelleriesuisse.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

INSPIRATIONEN À LA CARTE

Unter der Rubrik «MILESTONES» auf **www.htr-milestone.ch** finden Sie das ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen für Ihren Betrieb.

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

AGENDA

13. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Bern, Minerva, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. November

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, Hotel Bern, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. November

«Die ersten 100 Tage als neue Führungskraft», von NeumannZanetti & Partner in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro Union, Meggen

www.hotelundgastrounion.ch

20. November

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe, von hotelleriesuisse, Hotel Walhalla, St. Gallen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20./21. November

«Objektorganisation – wie spare ich Zeit?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Zusammenarbeit mit Diversey, Münchwilen

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

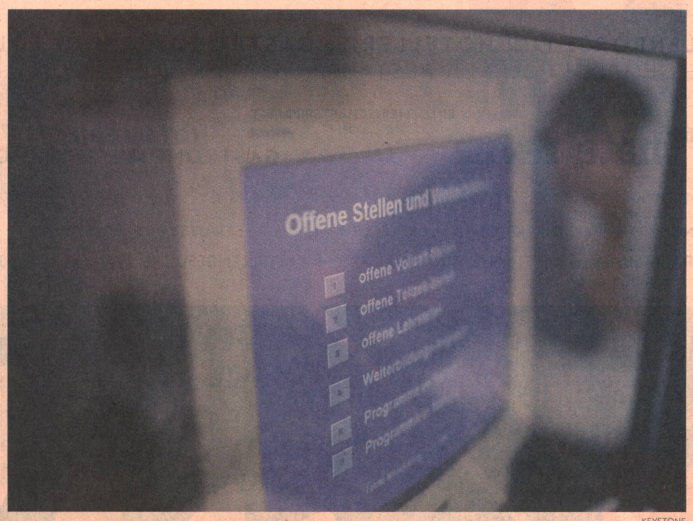
BUCHTIPP

PERSONALCHEFS KÖNNEN DAMIT ZEIT GEWINNEN

Oft ziehen sich viele Abläufe in der Personalarbeit in die Länge. Das können Sie jetzt mit vielen kleinen Helfern wie Checklisten, Praxisbeispielen oder Mustertexten ändern: Stellenanzeigen mit Leichtigkeit erstellen. Effektive und effiziente Personalrekrutierung. Souveräne Vorstellungsgespräche führen. Mitarbeitende professionell und Mitarbeiter-Beurteilungsprozesse erfolgreich einführen. Lohnabrechnungen garantiert fehlerfrei erstellen. Kündigungen rechtssicher abwickeln. Rechtskonforme Arbeitszeugnisse verfassen. Mit diesen Checklisten lässt sich Zeit gewinnen und der Routine-Prozess effizient abwickeln.

«Checklisten für die Personalarbeit»
von Gerhard Koller
WEKA-Verlag

ISBN 978-3-297-02001-2
CHF 70.00



KEYSTONE

DIE CHANCEN UND GEFAHREN IM INTERNET

Via Internet können Stellensuchende schnell Bekannte kontaktieren und Kontakte nutzen. Zudem bietet sich die Chance, sich selber in einem guten Licht darzustellen. Aber das Netz birgt auch Gefahren.

Haben Sie schon einmal sich selbst gegooglet? Je präsenter Sie in Suchmaschinen sind, desto besser ist das für Ihre berufliche Zukunft – vorausgesetzt, die Informationen, die man über Sie findet, sind vorteilhaft. Social Networks bieten nicht nur Ihnen die Möglichkeit, Informationen einzuholen und auszutauschen. Heute ist es üblich, dass Personalchefs oder Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber dort Informationen über Sie einholen. Wenn Sie ein Bewerbungsdossier eingeschickt haben, können Personalverantwortliche auf die Suche gehen: Stimmt Ihr öffentlicher Auftritt mit dem Bild überein, das sich aus Ihren Bewerbungsunterlagen ergibt? Erwecken Sie einen seriösen Eindruck? Oder werfen Fotos und Aussagen von Ihnen im Internet Fragen auf?

Über eine Internetpersönlichkeit zu verfügen, ist heute ein eminenter Vorteil im Karriereleben und möglicherweise entscheidend im Bewerbungsprozess. Die Nennung Ihres Namens auf der Website Ihrer Universität, des Sportvereins, Clubmagazins oder im Zusammenhang mit beruflichen Projekten zeugt von persönlichem Engagement und Einsatzbereitschaft – Eigenschaften, die Chefs gerne sehen.

Seien Sie sich dabei stets auch der Gefahren des Internets bewusst: Denn wenn Sie auf Facebook oder anderswo Fotos veröffentlichen, auf denen Sie beispielsweise stockbetrunken sind oder sich zu freizügig zeigen, kann dies ein Nachteil bei der Stellensuche sein. Das Gleiche gilt beispielsweise für die Äusserung sehr radikaler Gedanken. Herausforderungen des Alltags machen auch vor der Online-Welt nicht Halt. Ihre Seriosität spiegelt sich in Ihrem Auftreten im Internet wider. Gehen Sie darum mit Bedacht vor und seien Sie sich der Gefahren bewusst.

SOCIAL MEDIA

Mit dem Begriff «Social Media» sind, auf eine einfache Formel gebracht, alle Online-Tools und -Plattformen gemeint, die uns erlauben, unsere Meinungen und Erfahrungen im Web miteinander auszutauschen. «Social Networks» sind als ein Teil davon webbasierte Dienste, die es Individuen ermöglichen, ein öffentliches oder halböffentliches Profil innerhalb eines geschlossenen Systems anzulegen, eine Liste mit Profilen anderer Nutzer, mit denen sie in Relation stehen, zu erstellen und die Kontaktlisten von sich und den anderen Nutzern innerhalb des Systems zu beobachten und zu durchsuchen.

In Social Networks haben Stellensuchende die Möglichkeit, schnell und einfach Personen aus dem eigenen Berufsfeld zu kontaktieren, bestehende Kontakte zu nutzen und neue zu knüpfen sowie das Networking aktiv zu praktizieren. Netzwerkplattformen im Internet dienen ihnen folglich nicht nur für ihre persönlichen Kontakte, sondern unterstützen sie auch in der Jobsuche und Karriereplanung. Sie können nicht nur Stellen finden, die zu ihrem Profil passen, sondern auch selbst von potenziellen Arbeitgebern gefunden und angesprochen werden. Oft werden ausserdem Stelleninserate nur auf einer Plattform geschaltet und sind auf keiner anderen Internetplattform zu finden. Zudem können sie bequem ihre Kontakte vernetzen und vorhandene Verbindungen von, über und zu Personen nutzen.

Die wichtigsten Funktionen und Herausforderungen in Social Media sind:

auf Twitter, Wikis, Kununu, Amazon, Blogs, Foren aktuellen Geschehens, Trends, Erfahrungen, Bewertungen, Kommentare teilen.

- Welche Informationen nützen mir? Wo und wie finde ich diese Informationen?
- Welche Informationen biete ich selbst? Wo platziere ich diese Informationen, wo und wie sollen sie gefunden werden?

Das eigene Profil und die eigene Reputation gestalten.

- Wo findet man mich? Was findet man über mich?
- Welcher Eindruck, welches Bild entsteht von mir?

Sich auf «privaten» und Business-Plattformen, in geschlossenen und öffentlichen Interessengruppen positionieren und vernetzen.

- Wen spreche ich an?
- Wo und wie kann ich mich mit diesen Zielgruppen vernetzen, meine Kontakte pflegen, (re-)aktivieren und erweitern?

Alternativ bestehen auch Möglichkeiten der Positionierung und Vernetzung mit Foren, Blogs, persönlichen Websites, Communities of Practice etc. Social Media leben von einem schnellen Wandel. Neue Netzwerke entstehen, gewinnen innerhalb weniger Monate Millionen neuer Nutzer/-innen – und werden von wiederum neuen Netzwerken abgelöst. Ständig entstehen neue Plattformen. Mit der bewussten Auswahl einer Plattform (wo sind Sie vertreten?) können Sie bereits aktiv Ihre Online Identität gestalten.

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

ZITAT DER WOCHE

«Die Mitarbeitenden sind entscheidend, ob ich mich als Gast in einem Restaurant oder Hotel wohl fühle oder nicht»

Martin Flügel, Präsident Travail.Suisse

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verursachten Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Die Betriebe werden zusätzlich mit hohen Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden belastet. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

ZIMMER UND ETAGE

Ergonomie

Gefährdung:

Beschwerden des Bewegungsapparats durch repetitive Bewegungen, Zwangshaltungen, Fehlbelastungen beim Heben und Tragen von Lasten

Mögliche Massnahmen:

- Arbeitstechniken und Körperhaltung schulen
- Geeignete Hilfsmittel für Lastentransport einsetzen
- Mobiliar vorsehen (z. B. Betten), das sich ohne grossen Kraftaufwand verschieben lässt
- Geeignete Aufstiegshilfen zur Verfügung stellen

Zimmerreinigung

Gefährdung:

- Absturzgefahr
- Ausrutschen, stürzen
- Allergien, Verätzungen, Augenverletzungen

Mögliche Massnahmen:

- Geeignete Aufstiegshilfen für Reinigungsarbeiten an Spiegeln, Vorhängen etc. zur Verfügung stellen
- In Nasszellen rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen
- Geeignete Schutzausrüstungen (Handschuhe, Schutzbrille, Schutzmaske) für den Umgang mit Reinigungs- und Entkalkungsmitteln bereitstellen
- Mitarbeitende über Gefahren und Schutzmassnahmen periodisch instruieren

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

Wir suchen Gastgeber/in mit Herzblut

Geschäftsführer (w/m) Luzern

Jobcode hoteljob.ch: J53530

Marché International
Alte Poststrasse 2, 8310 Kemptthal
052 355 55 21, frischerjob@marche-int.com

24186-9367

Geschäftsführer/in für Gastgewerbe/Hotelbetrieb gesucht

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht ab 1. Dezember 2012 oder später für das betriebseigene Hotel (30 Zimmer), Restaurant, Pub, die Kegelbahn sowie den Quartiersaal (ca. 500 Plätze) einen Geschäftsführer.

Sie sind verantwortlich für
- Mitarbeiterführung
- Einsatzplanung
- Gästebetreuung und -pflege
- Eventorganisation
- Bestellwesen

Anforderungen
- Ausbildung in der Gastronomie
- Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.
- Führungspersönlichkeit
- Hohe Einsatzbereitschaft
- Flexibilität und Innovation
- Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (MS Office)

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Initiativgenossenschaft
Zentrum Zürich-Affoltern
c/o Schädeli Gartenbau
Kügeliloostrasse 39
8046 Zürich

33374-9292

HOTEL WALDEGG ENGELBERG

Unsere Gäste wollen wir begeistern im persönlich geführten ****Hotel Waldegg, mit der einzigartigen Lage über den Dächern von Engelberg. Wir sind ein junges, dynamisches Team und suchen zur Umsetzung unserer Visionen und Zukunftspläne Unterstützung per Dezember 2012 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Leitung Restauration (D/E/F)

Sie sind unser/e charmante/r Gastgeber/in mit einigen Jahren Erfahrung in ähnlicher Position.

Sous-chef/in

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail.

Hotel Waldegg, Cornerhotels AG
Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
info@waldegg-engelberg.ch
www.waldegg-engelberg.ch

24191-9370

Glacier 3000,
das Gletscherskigebiet und Ganzjahres-Ausflugsziel von Gstaad und Les Diablerets, sucht per Januar oder nach Vereinbarung einen

GLACIER 3000 DIABLERETS GSTAAD

Marketing & Sales Manager/in

Ihre Hauptaufgaben
- Umsetzung der Marketing- und Verkaufsstrategie
- Führen des Marketing & Sales Team sowie Betreuung der Verkaufsmitarbeiter in China, Indien und Südostasien
- Aktiver Verkauf in der Schweiz sowie in Überseemärkten
- Organisation von Events (Glacier 3000 Run, Freeridedays.ch)
- Betreuung von Agenten- und Medienreisen
- Enge Zusammenarbeit mit den touristischen Partnern der Regionen Waadtland und Gstaad

Ihr Profil
- Abgeschlossene kaufmännische Berufslehre
- Weiterbildung vorzugsweise im Fach Marketing oder Verkauf
- Erfahrung im Marketing, Verkauf und der Eventorganisation
- Teamfähigkeit, flexible Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit, Führungsqualitäten
- Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch

Ihre Perspektiven
- Kaderstelle mit flexibler Arbeitszeitgestaltung
- Anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Bergbahnunternehmen
- Interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet
- Vorteilhafte Anstellungs- und Arbeitsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Weitere Auskünfte zu diesem interessanten Job gibt Ihnen gerne unser Direktor Bernhard Tschannen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gstaad 3000 AG
Bernhard Tschannen
Route du Pillon 253 *Tel. 024 492 09 23*
1865 Les Diablerets *b.tschannen@glacier3000.ch*

24288-9374

TSCHOLL TREUHAND + REVISIONEN

Berghaus Foppa AG, Flims

Gesucht auf Frühjahr 2013 nach Vereinbarung

Gerantenpaar

Betrieb mit Sommer- und Wintersaison (Jahresstelle)

Bedientes Restaurant

Gepflegte Küche / Abendgeschäft

Sie sind der Koch, der auch in einem hektischen Betrieb die Übersicht behält. Ihre Frau/Partnerin ist die gute Gastgeberin und Sie fühlen sich angesprochen, eine abwechslungsreiche Position einzunehmen.

Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Fotos an:

Tscholl Treuhand + Revisionen, Chur
Telefon 081 257 07 60
www.tscholl-treuhand.ch

24292-9377

POSTHOTEL HOLIDAY VILLA AROSA, SWITZERLAND

sucht für die kommende Wintersaison 2012/2013 noch (m/w)

Gouvernante
Servicefachangestellte

* ca. 60 Zimmer & Suiten
* 5 hauseigene Restaurants
* Bar & Lounge
* romantischer Feng-Shui-Wellnessbereich

Anforderungen:
* abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
* Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
* ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa
Jakob Fahrni
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa
Tel.: +41 81 378 50 00
Fax: +41 81 377 40 43
mail@posthotel-arosa.ch
www.posthotel-arosa.ch
www.posthotelholidayvillaarosa.ch

24266-9373

Fassbind Hotels sucht für sein Hotel Senator in Zürich seinen/seine

Direktor/in

Sie sind eine junge, aufgestellte und selbständige Person, welche die Arbeit gerne anpackt, und verfügen über Erfahrungen in einer Managementfunktion in einem Hotel. Sie sind genau und mögen auch Zahlen. Sie möchten ein junges, aufgestelltes Team in einem unkomplizierten Umfeld führen und das Hotel weiterhin auf Erfolgskurs halten. Als Direktor/in sind Sie verantwortlich für die ganze Operation von Hotel, Restaurant und den Seminarbereich. Dazu gehören auch Personalwesen, Administration und Verkauf.

Das Hotel Senator bietet im Kreis 5, beim Escher-Wyss-Platz, 122 Zimmer im 4-Sterne-Segment, eine Stadtbrasserie mit zirka 70 Sitzplätzen mit Gartenterrasse und Seminar-/Bankettmöglichkeiten bis 100 Personen. Fassbind Hotels ist die grösste Familien-Hotelkette der Schweiz, ihr Sitz ist in der Westschweiz.

Ich freue mich, Sie kennenzulernen!
Eric Fassbind, Hôtel Alpha-Palmiers
Petit-Chêne 34, 1003 Lausanne
eric.fassbind@fassbindhotels.com
www.fassbindhotels.com

Fassbind Hotels
Committed to your restful sleep

24174-9360

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

---

AECS swisscard

AMERICAN EXPRESS MasterCard VISA

Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von **American Express** und **Credit Suisse AG,** bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Wir suchen Sie – eine dynamische, kommunikative, belastbare und flexible Persönlichkeit als

KundenberaterIn 60–100%

(während der Schulung für 4 Wochen 100%)

Ihre Aufgaben
- Entgegennehmen und Abwicklung von Reklamationen
- Beantworten von Fragen zu Rechnungen, Zahlungen und Gebühren
- Erteilen von Auskünften zu unseren Kreditkarten und Zusatzdienstleistungen
- Durchführen von Outbound Calls für Fachabteilungen wie z. B. Welcome Calls
- Erledigen diverser administrativer Aufgaben

Ihr Profil
- Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann, abgeschlossene Handelsschule oder Lehre im Detailhandel
- Praxis im Bereich Kundendienst
- rasche Auffassungsgabe
- service- und zielorientierte Persönlichkeit
- effiziente wie lösungsorientierte Gesprächsführung
- fundierte Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache, Italienisch und Englisch v. V.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:
Swisscard AECS AG, Herr Clemens Güdel, Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: **www.swisscard.ch**

24176-9362

CIRCUS MONTI

sucht für die Saison 2013 (ab 25. Februar)

Köchin/Koch
Mitarbeiter/in Circusküche

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich umfasst:
- Kochen für rund 40 Personen im Küchenteam; in der fahrenden Circusküche
- Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

Wir erwarten:
- Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung).
- Selbstständige, zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Flexibilität und Freude am Circus

Für Auskünfte steht Ihnen Armelle Fouquerray gerne zur Verfügung: **Tel.** 079 366 69 16.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsschreiben!
Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen
oder **Mail** personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

24294-9378

BÄUERTGEMEINDE WENGEN

Wir suchen per 1. Dezember 2013

Pächter/in
für das
Bergrestaurant Allmend
beim Start des weltbekannten Lauberhorn-Slaloms

Der spannende Betrieb verfügt über 100 Innen- und 100 Aussenplätze.

Der zukünftige Pächter verfügt mit Vorteil über Kenntnisse in der Bergrestauration und/oder in Saisonbetrieben.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Bäuertgemeinde Wengen
Andreas Lauener
Wangfuhren, 3823 Wengen

24166-9357

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle ist ein lebhafter Restaurationsbetrieb im Herzen von Baar. Unser Restaurant mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gutgemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen kreativen und innovativen

Küchenchef

Als fundiert ausgebildeter Fachmann mit entsprechender Erfahrung verwöhnen Sie unsere Gäste mit einer Küche von bester Qualität und marktfrischen Produkten. Sie leiten und motivieren ein kleineres Team.

Als belastbare Persönlichkeit sind Sie ausserdem zuständig für die Angebotsgestaltung, die Kostenkontrolle, den Einkauf sowie den Personaleinsatz Ihres Bereiches.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mawag Restaurations GmbH Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85
www.restaurant-neumuehle.ch

21482-8857

Komfort und Ambiance. Ein führendes Haus am Platz mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt.
Grosser F&B-Bereich und 14 Gault & Millau.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2013 in Jahresstellung

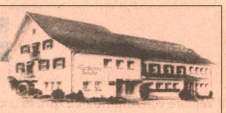
– Küchenchef
– Chef de service
– Chef de réception

Kreativ, organisationserfahren und Herzblut für die Gastronomie? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotel Beau Rivage Weggis
Oliver Müller, Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis
www.beaurivage-weggis.ch, info@beaurivage-weggis.ch

24194-9371

LANDGASTHOF Grüene bode



Gesucht
Sous Chef Saucier m/w

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2
Fon 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 / Montag Ruhetag
www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch

24171-9358

HOTEL-RESTAURANT Walliser Spycher SWISS CHALET-STYLE HOTEL CH-3987 RIEDERALP WALLIS

SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2013 folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE mit Aufstiegsmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

24179-9369

CLOUDS

UP IN THE SKY

be part of probably the best team in town.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Als Ergänzung für das bestehende Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte Mitarbeiter (Vollzeit):

KÜCHE
- Chef de Partie
- Demi-Chef de Partie
- Commis de Cuisine

SERVICE
- Chef de Service Bistro-Bar
- Supervisor Restaurant
- Chef de Rang

WIR BIETEN dir interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet dich ein attraktiver Arbeitsplatz und ein Arbeitgeber, der ebenso wie du den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

DEINE BEWERBUNGSUNTERLAGEN sendest du bitte elektronisch inklusiv Foto an: jobs@clouds.ch

www.clouds.ch

passion – talent – commitment – teamwork – welcoming – initiativ

24295-9379

---

punkt

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als

asiatischen Spezialitätenkoch (m/w)

Sie sind Asiat oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, kennen sich somit in der chinesischen, japanischen sowie in der indischen Küche bestens aus, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch und sind zwischen 25 und 45 Jahre jung – dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurantpunkt.ch
www.restaurantpunkt.ch

24290-9375

RS Relais du Silence ★★★ Hotel Schloss Ragaz

CH-7310 Bad Ragaz
Tel +41(0)81 303 77 77
Fax +41(0)81 303 77 78
www.hotelschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Hotelgruppe, zählt 115 Betten und liegt an schönster Lage in einem grossen Park direkt an den Golfplätzen und der Tamina Therme.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Receptionisten / Receptionistin

in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima. Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Frontbereich/Reception und besitzen französische oder italienische Sprachkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz
Patrick und Barbara Zettel, Direktion
zettel@hotelschlossragaz
7310 Bad Ragaz

23177-9240

Bei uns sind Sie in besten Händen

Kantonsspital Graubünden

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für das Room-Service-Team des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hotel- oder Servicefachfrau /-mann

(eine 50 %-Stelle und eine 80 – 100 %-Stelle)

Hauptaufgaben
- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund um's Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau /-mann Gesundheit

Anforderungsprofil
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot
- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 82/12 an: **Kantonsspital Graubünden**, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 82/12

24175-9361

Restaurant Event Cruise Hotel Management

Das Hotel-Restaurant Rössli in Hurden umfasst 28 Zimmer, Restaurants, einen Pavillon direkt am Zürichsee und ist an 365 Tagen geöffnet.
www.hotel-restaurant roessli

Wir suchen für 2013 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin (m/w)

Sie besitzen eine Hotel- oder kaufmännische Ausbildung, verfügen über gute EDV-Kenntnisse, Organisationstalent und haben Freude am Gästekontakt.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

24230-9372

1871

Essen. Trinken. Sein.

LSDST
Luzern Sucht Das Super Talent
Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Chef de partie Gardemanger/Pâtissier

Von einem Supertalent erwarte ich:
- Kochkünstler von der Cremeschnitte bis zur Galantine.
- Organisationsvirtuose von der Kochkelle bis zum Teller.
- Flexibilität wie eine Ballerina.
- Hang zur Perfektion mit einer grossen Portion Fachwissen.
- Durchhaltewillen, auch wenn es chlöpft u tätscht.

Senden Sie Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder Mail an:

Küchenchef, Jürg Bischof – **kueche@1871.ch**

1871 Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6005 Luzern

24291-9376

SVIZZERA ITALIANA

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r der seinen/die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis zirka 31. Oktober 2013 zu besetzen:

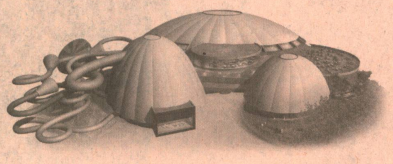
- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung 100% und 40%
- **Réceptions-Praktikant/in** D/F/I von Vorteil
- **Chef de rang** D/I/F, für A-la-carte-Restaurant Brenscino Blu
- **Commis de rang** 50% D/I/F
- **Service-Praktikant/in** (D-sprechend)
- **Commis de cuisine** (I-sprechend)
- **Casserolier** (I-sprechend)
- **Office-Mitarbeiter/in** (I-sprechend)

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann
Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

24174-9360

Splash & SPA TAMARO



Am Fuss des Monte Tamaro, in Rivera-Monteceneri – Tessin, wird im Juni 2013 das Splash & SPA Tamaro eröffnet, eines der schönsten und attraktivsten Freizeitbäder in Europa, Einzigartig ist die Kombination von "Splash" - Freizeitspass im Wellenbad, in den Freibecken und auf sensationellen Wasserrutschbahnen - und "Spa", einem Wellnesszentrum mit vielfältigen Saunen, Hamam und Treatment-Angebot.

Wir suchen **auf den 1. März 2013**

einen Direktor / eine Direktorin

Sie sorgen dafür, dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen und jederzeit tadellose Dienstleistungen unter Wahrung der höchsten Sicherheits, Hygiene und Sauberkeitsstandards erwarten dürfen, so dass der Besuch in unserem Splash & SPA für sie immer wieder zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Sie sind verantwortlich für die operative Führung des gesamten Komplexes und leiten ein motiviertes Team von Führungskräften und rund 90-100 Mitarbeiter/innen.

Für diese faszinierende Aufgabe suchen wir eine selbstsichere, freundliche Persönlichkeit mit ausgeprägten Führungsqualitäten und Erfahrung in der Leitung von Einrichtungen im Bereich Gastgewerbe, Hotellerie oder Dienstleistung. Als ideale(r) Bewerber(in) sind Sie hoch motiviert, 35-45 Jahre alt, sprechen ausser Deutsch mindestens auch fliessend Italienisch, pflegen einen kooperativen und ergebnisorientierten Führungsstil und sind auch in Zeiten mit erhöhtem Arbeitsanfall überdurchschnittlich belastbar. Wir wiederum bieten eine anspruchsvolle Führungsposition mit guten langfristigen Perspektiven.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung (mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen) an:
Splash & Spa Tamaro SA, Risorse Umane, via Campagnole, CH-6802 Rivera-Monteceneri
Gerne nehmen wir Ihre Bewerbung und Unterlagen auch per E-Mail an folgende Adresse entgegen: **risorseumane@splashespa.ch**

www.splashespa.ch

24178-9364

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

24149-9348

VILLA ORSELINA
il dolce far niente

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Firstclass Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superiore, ein feines italienisches Restaurant, ein Pool Restaurant sowie eine Grand Bar und eine Wellnessoase.

Per März 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser spannenden Funktion sind Sie einerseits für den gesamten Front-Office-Bereich verantwortlich, und andererseits übernehmen Sie wichtige Aufgaben im Marketing & Sales.
Ihr Profil: Sie sind eine selbständige und fröhliche Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft. Nebst guten Deutschkenntnissen sprechen Sie verhandlungssicher Italienisch und Englisch.
Wir bieten Ihnen: Eine selbständige Position in einem Traumhotel.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail:amministrazione@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

24164-9358

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

SUISSE ROMANDE

RÉSERVÉ AUX VRAIS HORLOGERS.

Référence de la Haute Horlogerie, Jaeger-LeCoultre se distingue par ses savoir-faire exclusifs qui ont donné naissance à des icônes reconnues à travers le monde : Reverso, Duomètre, Master Control, Gyrotourbillon, Pendule Atmos... Chacune de nos créations est un chef-d'œuvre horloger où se mêlent performance, esthétique et émotion. Chaque jour depuis 1833, nos collaborateurs contribuent à nourrir, avec une même toile, la passion, l'excellence et l'innovation qui caractérisent Jaeger-LeCoultre. Venez découvrir au sein de notre Manufacture l'Art de la maîtrise du temps et contribuer à écrire l'Histoire de La Grande Maison.

JAEGER-LECOULTRE UN(E)
HÔTE OU HÔTESSE D'ACCUEIL
POUR NOTRE ESPACE VIP

Pour notre Manufacture située au Sentier (Vallée de Joux - Canton de Vaud), vous serez en charge de l'accueil et l'accompagnement de nos collectionneurs et clients VIP durant leur séjour à la Manufacture.

Vos missions sont notamment les suivantes :

SERVICE CLIENTELE ET ESPACE COLLECTIONNEURS
- Accueil des clients à l'image de la Marque (prise des vestiaires, remise de pass visiteurs, de blouses)
- Service restauration
- Le suivi des réservations des différentes salles de l'espace et planning global de réservations
- La coordination du déroulement de la visite entre les clients et les différents intervenants internes : gestion des demandes, adaptation du programme selon les souhaits des clients

INTENDANCE
- Approvisionnement des différents stocks de produits : consommables, imprimés
- Approvisionnements de cadeaux
- Diverses tâches administratives

PERMANENCE ACCUEIL
- gestion de l'accueil physique des clients selon les procédures établies
- gestion de réservations de salles, hôtels et restaurants pour les séjours de nos clients.

Doté(e) d'une expérience de minimum 5 ans dans un poste similaire d'accueil et de gestion de clientèle VIP, vous maîtrisez parfaitement le français et l'anglais. Une troisième langue serait un plus.

De nature souriante, vous êtes exigeant quant à la qualité du service qui doit être offert à tout client. Vos qualités d'organisation et de proactivité sont reconnues pour anticiper les besoins des clients. Vous êtes d'excellente présentation.

Merci d'adresser votre candidature complète à : (CV et lettre de motivation)
Manufacture Jaeger-LeCoultre, Branch of Richemont International S.A.
Ressources Humaines
Rue de la Golisse 8, CH-1347 Le Sentier
recrutement@jaeger-lecoultre.com
Pour en savoir plus: www.jaeger-lecoultre.com

JAEGER-LECOULTRE

24190-9369

DES IDÉES À LA CARTE

MILESTONE 2012 · MILESTONE 2012 · SWISS TOURISM AWARD · SCHWEIZER TOURISMUSPREIS

Sous la rubrique «MILESTONES» sur **www.htr-milestone.ch** vous trouverez tout au long de l'année l'inspiration créatrice qui fera le succès de votre établissement.

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

WWF
50 JAHRE ANS ANNI
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)
ZEWO

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

18687-7917

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13, Start Herbst: 18.11.13

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

21010-8685

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

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

21032-8699

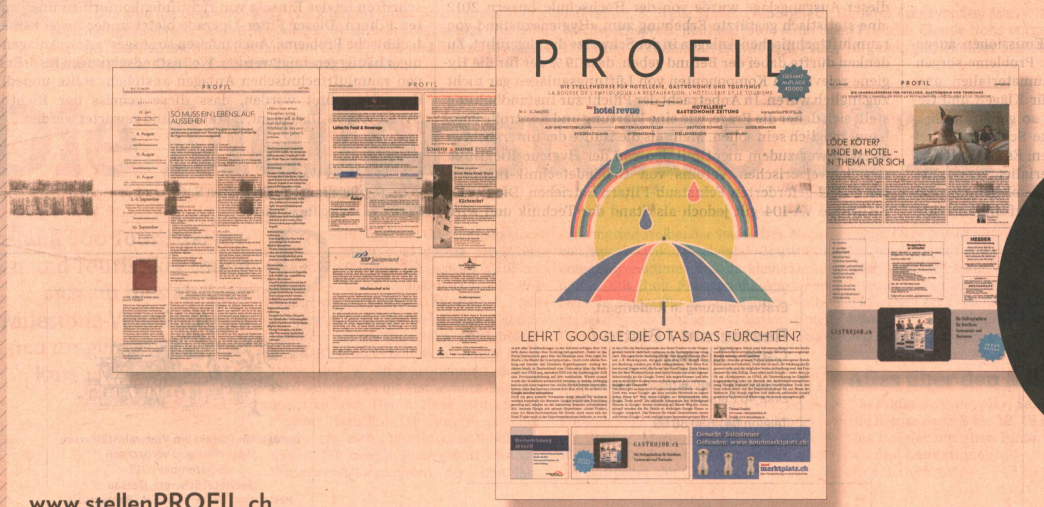
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue HOTELLERIE^et GASTRONOMIE ZEITUNG

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



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

www.stellenPROFIL.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE^et 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^et 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^et 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
Kaderrubrik 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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats 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
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie^et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

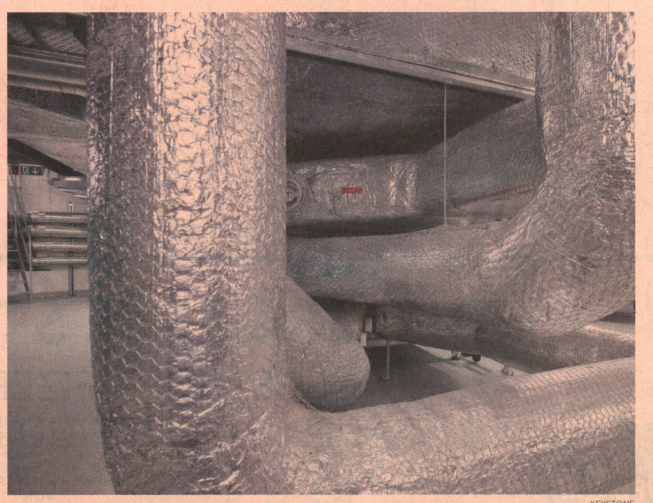
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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 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

WOHNGIFTE: FRISCHE LUFT IST ESSENZIELL

Früher führte die eher undichte Bauweise zu einer natürlichen Lüftung, die allerdings energietechnisch alles andere als optimal war. Mit energetisch optimierten luftdichten Gebäudehüllen ging dieser natürliche Lüftungsmechanismus mehrheitlich verloren. Aus diesem Grund muss entweder mit manueller Lüftung oder aber mit automatischen Lüftungs- und Klimaanlagen für einen Austausch der Raumluft gesorgt werden.

Sick Building Syndrom vermeiden

Stark genutzte Räume sind verschiedenen Emissionen ausgesetzt, die bei unsachgemässer Belüftung für Probleme sorgen können. Luftbelastungen durch frische Baumaterialien und Mängel bei der Lüftung können Ursachen für Klagen und Gesundheitsbeschwerden sein, wie sie für das so genannte Sick Building Syndrom typisch sind. Eine geringe Schadstoffbelastung der Raumluft beginnt bereits beim Bauen: Es ist darauf zu achten, dass möglichst emissionsarme Materialien verwendet werden, dass z. B. mechanische Befestigungen solchen mit Verklebungen vorgezögen werden und dass überall auf eine korrekte Verarbeitung geachtet wird. Aber nur eine ausreichende Lüftung kann verhindern, dass sich die zahlreichen unvermeidlichen Belastungen durch die Bewohner und ihrer Aktivitäten in der Raumluft ansammeln. Daher braucht es sowohl die Quellenbekämpfung wie auch die Lüftung. Viele Bauherren stehen Lüftungs- und Klimaanlagen aber skeptisch gegenüber. Lange Zeit war wenig über ihren Zustand in der Schweiz bekannt. Aufgrund dieser Ausgangslage wurde von der Hochschule Luzern 2012 eine statistisch gestützte Erhebung zum «Hygienezustand von raumlufttechnischen Anlagen in der Schweiz» durchgeführt. Zu denken dürfte dabei der Befund geben, dass 19 % der für die Hygiene relevanten Komponenten von Lüftungsanlagen gar nicht zugänglich waren. In Anbetracht der Pflicht zur Instandhaltung stellt sich daher die Frage, wie eine Wartung und Kontrolle überhaupt möglich sein sollen. Mehr als die Hälfte der untersuchten Anlagen war zudem nicht mit den von der Hygiene-Richtlinie des Schweizerischen Vereins von Gebäudetechnik-Ingenieuren SWKI geforderten Feinstaub-Filtern betrieben. Die SWKI-Richtlinie VA-104 gilt jedoch als Stand der Technik und wird auch in Gerichtsfällen herangezogen. Anlagen, die mit den richtigen Filtern bestückt sind, waren viel besser vor Verschmutzung und Verkeimung geschützt: Bei der strengen Begutachtung wiesen diese Anlagen zu 82 % Oberflächen in gutem Zustand auf.

Hygienisch sichere Anlagen

Eine einfache Massnahme zur Einhaltung der Hygienevorschriften ist der Einsatz von richtlinienkonformen und geprüften Filtern. Dieser Filter-Upgrade bietet in der Regel keinerlei technische Probleme. Auch müssen so ausgestattete Anlagen weniger häufig gereinigt werden. Wo Instandsetzungen resp. Ersatz von raumlufttechnischen Anlagen anstehen, sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass diese gemäss der Richtlinie SWKI VA 104-01 geplant, installiert und gewartet werden.

Roger Waeber
Bundesamt für Gesundheit BAG
wohngifte.admin.ch

Pächter gesucht!

Für ein top eingerichtetes grosses Billard- und Event-Center, Kapazität bis 300 Personen, in der Region Sarganserland!

Dazu gehören komplette Billardtische, ein Bar-Betrieb, eine grosse Tanzfläche, ein Beamer mit Leinwand, ein Raucher-Raum usw., usw.

Sind Sie initiativ, kreativ und kontaktfreudig? Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wollen Sie Ihre Ideen umsetzen und sind Sie bereit, etwas zu investieren? Dann nutzen Sie jetzt Ihre Chance und fangen Sie SOFORT damit an! Eine motivierte Crew erwartet Sie schon! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder Post:

immotrendinfo@yahoo.de
Immotrend Rätia, Muldenweg 15
7304 Maienfeld

24177-9363

Erstvermietung in Andermatt

Restaurant / Bistro / Café / Lounge

Grosse Sonnenterrasse, Restaurant zirka 40 Personen, stark frequentiert.

Telefon 041 630 30 09

24188-9368

Zu verpachten

kleines Hotel mit Restaurant Nähe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Doppelzimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide. Das Restaurant mit Arvenstube verfügt über 55 Sitzplätze, der Ahnensaal über 40 Sitzplätze.

Weitere Auskünfte erteilt:
PROCURA-Treuhand AG Chur, Telefon 081 257 01 10
www. procura.ch

24138-9340

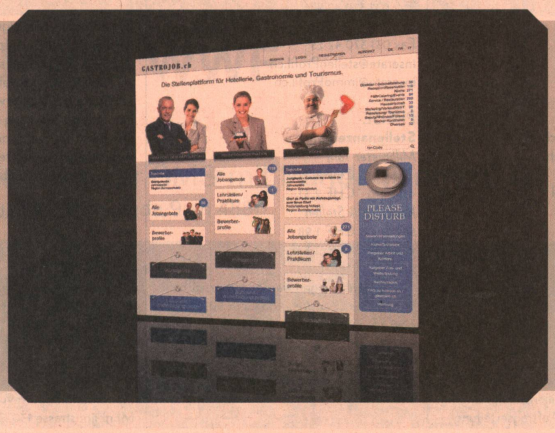
Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee
längerfristig zu verpachten
ab Dezember 2012
Seehotel Schwert, Gersau
Restaurant, Seeterrasse und Bankettsaal
15 freundliche Hotelzimmer
heimelige Atmosphäre
Küche mit moderner Infrastruktur

Welcher ausgewiesene Gastronom möchte gerne die Chance nützen, einen Betrieb mit guter Gästefrequenz direkt am See zu übernehmen?

Ich bin gespannt auf ihre Bewerbung!
Franz Dörig, Gersauerstrasse 120
6440 Brunnen, Tel. 076 585 11 34
franz.doerig@schwyz.net

23179-9242

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN