

**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. 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:** 04.05.2025

**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

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>ef</sup>  
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.hotellerieuisse.ch

### Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot  
finden Sie hier:  
[www.hotellerieuisse.ch/  
weiterbildung](http://www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung)



### INSPIRATIONEN À LA CARTE



Unter der Rubrik «MILESTONES» auf  
[www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) finden Sie das  
ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen  
für Ihren Betrieb.

Mehr Immobilieninserate auch online unter

[www.htr.ch/immobilien](http://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](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 15. November

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

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 15. November

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

[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## 20. November

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

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 20./21. November

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

[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## 3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## BUCHTIPP

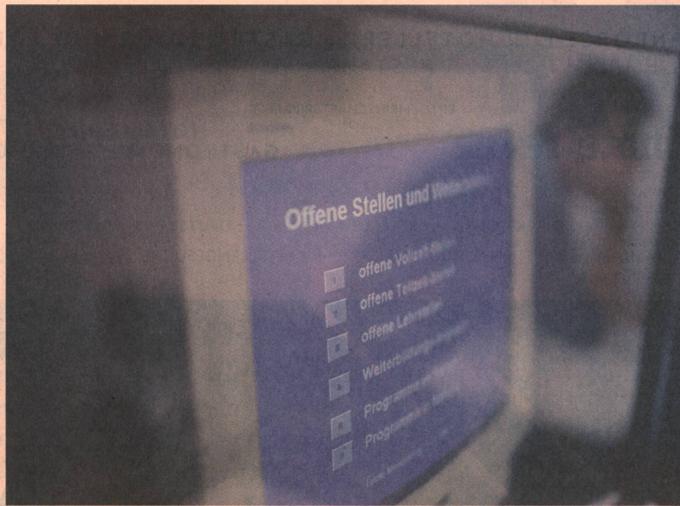


## PERSONALCHEFS KÖNNEN DAMIT ZEIT GEWINNEN

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-Beurteilungprozesse 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.

**H**aben 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 eminenten 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 Körperhaltungsschulen
- 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](http://www.ekas.admin.ch)

Wir suchen Gastgeber/in mit Herzblut

**Geschäftsführer (w/m) Luzern**

Jobcode hoteljob.ch: J53530

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

24186-9387

**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  
Küggelloostrasse 39  
8046 Zürich

20374-9322



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/ 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

24191-9376

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

**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  
1865 Les Diablerets  
Tel. 024 492 09 23  
b.tschannen@glacier3000.ch

24288-9374

**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

**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



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](http://www.swisscard.ch)

24176-9382

**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  
Wangführen, 3823 Wengen

24160-9357

**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 gut gemischtes 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](http://www.restaurant-neumuehle.ch)

21482-8887

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](http://www.fassbindhotels.com)

**Fassbind Hotels**

Committed to your restful sleep

24174-9360

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)

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



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](http://www.beaurivage-weggis.ch)

24194-9371

**LANDGASTHOF**  
**Grüne 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](http://www.gruenebode.ch) / [info@gruenebode.ch](mailto:info@gruenebode.ch)



**WALLISER SPSYCHER**  
 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](http://www.walliser-spycher.ch)  
 E-Mail: [mail@walliser-spycher.ch](mailto:mail@walliser-spycher.ch)



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](mailto:ibrahim.ben@restaurantpunkt.ch)  
[www.restaurantpunkt.ch](http://www.restaurantpunkt.ch)



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](http://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](http://www.rech-management.com)  
 E-Mail: [info@rech-management.com](mailto:info@rech-management.com)



CH-7310 Bad Ragaz  
 Tel +41(0)81 303 77 77  
 Fax +41(0)81 303 77 78  
[www.hotelschlossragaz.ch](http://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](mailto:zettel@hotelschlossragaz)  
 7310 Bad Ragaz

**1871**  
 Essen. Trinken. Sein.

**LSDST**  
 Luzerner 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 chlopft u tätscht.

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

Küchenchef, Jürg Bischof – [kueche@1871.ch](mailto:kueche@1871.ch)

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



**CLOUDS**

**UP IN THE SKY**

be part of probably the best team in town.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekanntesten 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

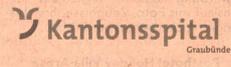
WIR BIETEN dir interessante Perspektiven, Neben der herrlichen Aussicht erwartet dich ein attraktiver Arbeitsplatz und ein Arbeitgeber, der ebenso wie du den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

DEINE BEWERBUNGSUNTERLAGEN sendest du bitte elektronisch inklusiv Foto an: [jobs@clouds.ch](mailto:jobs@clouds.ch)

[www.clouds.ch](http://www.clouds.ch)

passion – talent – commitment –  
 teamwork – welcoming – initiativ

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südschweiz 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 vernehmen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränke-Service
- 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](http://www.ksgr.ch)

Ref.-Nr. 82/12

**SVIZZERA ITALIANA**



Laddove non è facile partire!  
 Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!  
 L'endroit qu' il n'est pas facile de quitter!

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 Vortell
- **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. / Personalführin  
 Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago  
 Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56  
[www.brenscino.ch](http://www.brenscino.ch) E-Mail: [team@brenscino.ch](mailto:team@brenscino.ch)

# 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 flüssend 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@splashspa.ch](mailto:risorseumane@splashspa.ch)

[www.splashspa.ch](http://www.splashspa.ch)



## CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

[www.continentalparkhotel.ch](http://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](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

24149-9344



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. Neben 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](mailto:amministrazione@villaorselina.ch)  
[www.villaorselina.ch](http://www.villaorselina.ch)

24164-9358

## SUISSE ROMANDE

## STELLENVERMITTLUNGEN

### Gastro Express



[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

20995-8875

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotellempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)  
 Telefon 031 370 43 01

Hotelleriesuisse

RÉSERVÉ AUX VRAIS HORLOGERS.

Référence de la Haute Horlogerie, Jaeger-LeCoultre se distingue par ses savoir-faire illustres qui ont donné naissance à des modèles reconnus à travers le monde: Reverso, Diagonale, Master Control, Gyroscopiques, Poignée Automatique. Choisisse de nos créations est un chef-d'œuvre horloger ou se méritent performance technique et esthétique. Cherche pour depuis 1833 nos collaborateurs contributeurs à remplir, soit en même temps, 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 contributeur à écrire l'Histoire de La Grande Maison.

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

Pour notre Manufacture située au Sentier (Valée 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 CLIENTÈLE ET ESPACE COLLECTIONNEURS

- Accueil des clients à l'entrée de la Manufacture (prise de vestiaire, 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, ingrédients
- Approvisionnement de cadeaux
- Diverses tâches administratives

PÉRIFORMANCE 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 nos clients. Vos qualités d'organisation et de proactivité sont reconnues pour anticiper les besoins des clients. Vous êtes d'occurrence présent(e).

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

JAEGER-LECOULTRE

24190-9010

## DES IDÉES À LA CARTE



Sous la rubrique «MILESTONES» sur [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) vous trouverez tout au long de l'année l'inspiration créatrice qui fera le succès de votre établissement.

# Gesucht: Windlicht Gefunden: [www.hotelmartplatz.ch](http://www.hotelmartplatz.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](http://wwf.ch/spenden).  
(Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

**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

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE

**Der Barkurs**  
Coole Drinks heisse geliebt

**Termine:** Blockkurs  
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.06.13,  
Start Herbst: 16.11.13

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

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE

**Der Schweizer Wein-Sommelier®**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine:** berufsbegleitend  
**Level 2:** Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 23.09.13  
**Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

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

**DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE  
IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE,  
GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!**

**AUFLAGE  
40.000**

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUS- UND WEITERBILDUNG ..... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SÜSSE 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](http://www.stellenPROFIL.ch)

**PROFIL**

Die Stellen- und Immobilienbörse für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotel revue**

**HOTELLERIE<sup>et</sup>  
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<sup>et</sup> 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<sup>et</sup> 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](http://www.hoteljob.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://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](http://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](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://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<sup>et</sup> Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

**KORREKTORAT REDAKTION**  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

**LITHOGRAPHIE**

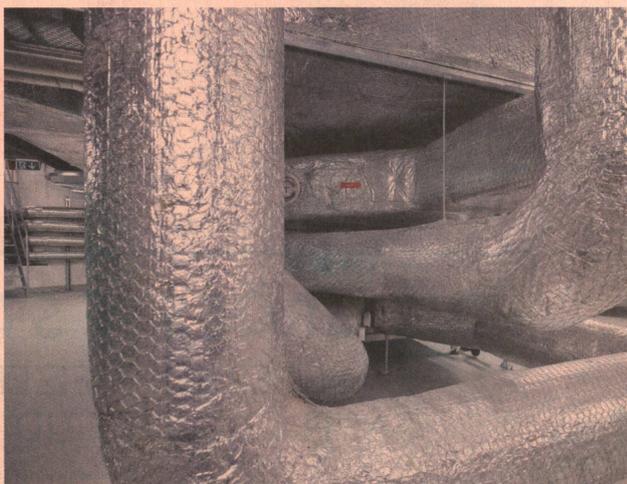
Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

**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

# 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 Klimaanlage für einen Austausch der Raumluft gesorgt werden.

### Sick Building Syndrom vermeiden

Stark genutzte Räume sind verschiedenen Emissionen ausgesetzt, die bei unangemessener 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 vorgezogen 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 Klimaanlage 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 zirkla 40 Personen, stark frequentiert.

Telefon 041 630 30 09

24188-9206

### 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 Chr., Telefon 081 257 01 10  
www.procura.ch

24136-9340



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 nutzen, 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