

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 46

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: 14.03.2025

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

Nr. 26 · 15. November 2012

htr **hotel revue**

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

PERSONALENGPASS VORBEUGEN

Die Festtage werden auch dieses Jahr eine umsatzstarke Zeit. Neben Detailhandel und Versandhäusern profitieren auch die Schweizer Gastronomie und Hotellerie vom Weihnachtsgeschäft. Unternehmen laden zu Weihnachtsessen ein und veranstalten Bankette, die man sich durchaus etwas kosten lässt. Chic essen nach dem Weihnachts-Shopping ist ebenso beliebt wie über Neujahr in einem Wintersportort zu übernachten. Gastronomen und Hoteliers tun gut daran, dem Personalengpass vorzubeugen.

2012 ist der Kalender ein Geschenk für die Gastrobranche. Das sorgt für zusätzliche umsatzstarke Tage. Gleichzeitig bleibt die Gastrobranche dynamisch und unberechenbar. Es muss jederzeit mit einer kurzfristigen Anfrage für eine Weihnachtsfeier mit 50 Gästen gerechnet werden, und ebenso unplanbar sind grippebedingte Ausfälle beim Stammpersonal, die sich spürbar auf die Personalplanung auswirken. Diese Faktoren führen dazu, dass Gastrobetriebe und Hotels in der Weihnachtszeit auf zusätzli-

ches Personal angewiesen sind. Fachkräfte zur Verstärkung des Teams für diese Zeit zu finden, wird nicht einfach sein. Alle Betriebe sind mit derselben Problematik konfrontiert und potenzielle temporäre Arbeitskräfte über die Feiertage rarer als in anderen Jahren. Viele von ihnen werden an Weihnachten und Neujahr Strandferien buchen. Der Kalender spielt auch ihnen in die Hände.

Personalplanung zahlt sich aus

Ein sorgfältiges HR-Management ist das ganze Jahr über unabdingbar. Vor allem aber ist in Spitzenzeiten eine vorausschauende Personalplanung unumgänglich. Fehlplanungen können zu empfindlichen Umsatzeinbussen führen oder, was noch gravierender ist, zu Imageverlust. Wenn ein Hotelier etwa wegen Personalmangels die Zimmerreinigung vernachlässigt, darf er sich nicht über negative Bewertungen auf Online-Portalen wundern. Eine sorgfältige Personalplanung zahlt sich auf Dauer immer aus.

Die Zusammenarbeit mit einem Personalvermittler lohnt sich, wenn dieser sehr schnell, mit einfacher Handhabung und zu günstigen Preisen eine Topleistung erbringt. Arbeitgeber sollten geeignete Arbeitskräfte während 24 Stunden an sieben Tagen und innert weniger Stunden finden sowie aus einem grossen Pool an temporären Fachkräften auswählen können.

Der Personalpartner sollte die Rekrutierung, Planungsabwicklung und Abrechnung übernehmen, damit für den Arbeitgeber kein bürokratischer Aufwand entsteht, wie es die erste vollautomatische Plattform für temporäre Stundenarbeit anbietet. Ein solcher Personalpartner spart Kosten und ermöglicht es den Gastronomen und Hoteliers, sich ganz auf ihr Kerngeschäft und die bevorstehende Weihnachtszeit zu konzentrieren. Damit machen Sie sich und Ihren Gästen ein wahres Geschenk.



Viktor Calabro
Geschäftsführer
STAFF FINDER AG
www.staff-finder.jobs

Weiterbildung aktuell

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



Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

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

INSPIRATIONEN À LA CARTE



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

AGENDA

20. November

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20.–24. November

Berufsmesse Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. November

Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

9. Januar

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

10.–11. Januar

«Zertifizierungskurs SCAE, Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



WAS GILT BEI DER IV? – EIN NEUER RATGEBER KLÄRT AUF

Die 6. Revision der Invalidenversicherung steht an und löst heisse politische Diskussionen aus. Im soeben neu erschienenen Beobachter-Ratgeber «Invalidität» erläutern die beiden Experten Ueli Kieser und Jürg Senn, was bei der IV zurzeit gilt und welche Änderungen zu erwarten sind. Das Buch beantwortet die Fragen Betroffener und Angehöriger und erklärt, wie die Sozialversicherungen zusammenspielen. Der umfassende, leicht verständliche Ratgeber vermittelt anhand vieler konkreter Beispiele, worauf es im Umgang mit Behörden, Abklärungsstellen und Versicherungsgesellschaften ankommt.

«Invalidität: alles über Renten, Rechte und Versicherungen», Beobachter-Ratgeber, von Ueli Kieser und Jürg Senn, führende Rechtsanwälte im Bereich Sozialversicherungen sowie Haftpflichtrecht.

ISBN 978 3 85569 456 3
CHF 34.00

MOTIVIERTE MITARBEITER SIND LEISTUNGSFÄHIGER

Der Erfolg eines Unternehmens hängt zum grossen Teil von seinen Mitarbeitern ab. Wenn sie motiviert sind, verbessern sich ihre Leistung, die Loyalität und ihre Zufriedenheit.

Die internationale Managementberatung Hay Group und das US-Magazin Fortune haben die Rangliste der weltweit meistgeschätzten Firmen veröffentlicht. Apple, Google und Berkshire Hathaway belegen die Plätze eins bis drei im Gesamtranking. Die am besten bewerteten Unternehmen mit europäischer Firmenzentrale sind BMW, Nestlé, Nokia, L'Oréal und Volkswagen. Gründe für den Erfolg der Topunternehmen sind überdurchschnittliche Aktivitäten zur Mitarbeitermotivation und Mitarbeiterbindung, wie eine begleitende Untersuchung von Hay Group zeigt. Mandy Rehmann, Practice-Leiterin Hay Group Insight, sagt: «Die weltweit meistgeschätzten Unternehmen setzen auf Langzeitstrategien und zeigen wenig Nachsicht mit Führungskräften, die den langfristigen Zielen kurzfristige Gewinne vorziehen.»

ZIELE UND STRATEGIEN KOMMUNIZIEREN

Ausserdem, so ein Ergebnis der Studie, kommunizieren die weltweit meistgeschätzten Firmen ihre Ziele an alle Mitarbeiter und verknüpfen hierdurch die übergreifende Unternehmensstrategie mit den Zielen und Aufgaben jedes Einzelnen. Laut Rehmann hätten es diese Unternehmen geschafft, aus der Krise mit motivierten und loyalen Mitarbeitern hervorzugehen. Die Topunternehmen aus verschiedenen Branchen erreichen ein höheres Mass an Loyalität ihrer Mitarbeiter und berichten von geringerer Frustration mit Arbeitsbedingungen, die nicht unmittelbar zum beruflichen Erfolg beitragen.

MITARBEITER-ENGAGEMENT GEZIELT FÖRDERN

Fast alle Befragten aus den Topfirmen (90 Prozent) sind der Ansicht, dass ihr Unternehmen das Mitarbeiter-Engagement gezielt fördert. Gleiches sagten nur 71 Prozent der Teilnehmer aus anderen Unternehmen. Die Mehrheit der Studienteilnehmer aus den beliebtesten Firmen glauben, dass die Bemühungen um das Engagement der Mitarbeiter nicht nur die Personalfuktuation reduzieren (94 Prozent), sondern auch zu einer Verringerung von Leistungsproblemen bei Arbeitnehmern führen (85 Prozent). Nur jeweils 67 Prozent beziehungsweise 72 Prozent der Befragten aus den Vergleichsunternehmen waren dieser Meinung. Eine deutliche Mehrheit aller Befragten (94 Prozent bei den beliebtesten Firmen, 82 Prozent in Vergleichsunternehmen) ist der Ansicht, dass hohes Mitarbeiter-Engagement

zu einem strategischen Wettbewerbsvorteil im Markt führt. Über 70 Prozent der Befragten aus den Topunternehmen geben zusätzlich an, dass in ihrem Unternehmen die Verknüpfung von Mitarbeiter-Engagement und Kundenzufriedenheit bereits erfolgreich gelungen sind. Dies glauben nur 58 Prozent der Befragten aus den Vergleichsfirmen.

MITARBEITER-ENGAGEMENT ALS ENTSCHEIDENDER FAKTOR

Mandy Rehmann weiter: «Mitarbeiter-Engagement wird zunehmend als entscheidender Faktor für die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit erkannt, da es wichtige Informationen über den Gesundheitszustand des Unternehmens und dessen Zukunftsaussichten aufdeckt.» Die meistgeschätzten Unternehmen verbessern durch gezielte Massnahmen das Engagement ihrer Mitarbeiter, senken dadurch deren Frustration und stärken die Loyalität zum Unternehmen. Darüber hinaus schaffen sie es, diesen Erfolg in neue Geschäftsmöglichkeiten und verbesserte Kundenbeziehungen umzusetzen.

86 Prozent der Befragten der Topfirmen geben zudem an, dass die direkten Vorgesetzten eine sehr hohe Verantwortung für Massnahmen zur Verbesserung des Mitarbeiter-Engagements zeigen, verglichen mit 76 Prozent in anderen Unternehmen.

WEITERE ERGEBNISSE DER STUDIE

- 73 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen, aber nur 57 Prozent der übrigen Befragten sagen, dass es heute sehr viel bzw. viel einfacher ist, Schlüsselpositionen neu zu besetzen als vor zwei Jahren.
- 69 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen sind der Ansicht, dass die Loyalität der Mitarbeiter zum Unternehmen stärker geworden ist als vor zwei Jahren, verglichen mit 49 Prozent der Befragten aus anderen Firmen.
- Zur Messung und gezielten Verbesserung des Engagements der Mitarbeiter führen viele Unternehmen regelmässige, alle ein bis zwei Jahre wiederkehrende Mitarbeiterbefragungen durch. Unter den beliebtesten Firmen führen 27 Prozent ihre Mitarbeiterbefragungen sogar mehr als einmal im Jahr durch (14 Prozent der Vergleichsunternehmen).
- 87 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen bewerten die Wirksamkeit der Mitarbeiterbefragungen im Hinblick auf abgeleitete Massnahmen und initiierte Veränderungen als sehr effektiv bzw. effektiv, verglichen mit 69 Prozent in anderen Firmen.

(chg)

AUS DER SCHULE

SICHERHEIT DURCH DEN SPRACHTEST

Babar Ali aus dem Berner Oberland ist einer von vielen Jugendlichen in der Schweiz, die eine Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren möchten. Der 25-jährige Pakistaner strebt eine Ausbildung in der Küche an. Eine grössere Hürde muss der seit Mitte 2009 in der Schweiz wohnhafte junge Mann jedoch noch nehmen. Reichen seine Deutschkenntnisse für eine Ausbildung wirklich aus? Er hat sich deshalb für einen Sprachtest angemeldet. Dieser soll ihm und seinem zukünftigen Ausbildungsbetrieb Hinweise auf sein Sprachniveau geben.

Der Sprachtest von hotelleriesuisse richtet sich an ausländische Jugendliche und junge Erwachsene, die einen Beruf im Gastgewerbe erlernen möchten, jedoch erst seit kurzer Zeit in der Schweiz wohnen. Ihre beruflichen Ziele sind Hotelfachfrau/-mann, Restaurationsfachfrau/-mann oder Koch. Ziel des Testes ist es, zusammen mit einem ausgewiesenen Sprachlehrer abzuklären, ob die Deutschkenntnisse (Stan-

dardsprache) genügen, um am Berufsschulunterricht teilnehmen zu können. Der Test – gegliedert in einen schriftlichen und mündlichen Teil – beschränkt sich ausdrücklich auf das Überprüfen der deutschen Sprachkenntnisse und macht keine Aussagen über die Eignung für die angestrebte Grundbildung. Die Auswertung erfolgt in Anlehnung an den europäischen Sprachenkompetenzraster und wird mit Tipps ergänzt, was die/der zukünftige Lernende noch vor Lehrbeginn in sprachlicher Hinsicht in Angriff nehmen kann.

Nach 90 Minuten ist Babar Ali froh, dass der Test vorbei ist. «Ich war sehr nervös. Die Aufgaben konnte ich recht gut lösen, denn sie sind sehr praxisbezogen. Nun hoffe ich auf eine gute Bewertung, damit ich meinem Traum – einer Ausbildung im Gastgewerbe – näher komme.»

Gabriela Imsand-Senn
Sachbearbeiterin Gastgewerbliche Berufsbildung

ZITAT DER WOCHE

«Wenn unsere Piloten eine genauso schlechte Ausbildung wie unsere Manager hätten, würde sich keiner mehr in ein Flugzeug setzen»

Fredmund Malik

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.

CHEMIKALIEN/GEFAHRENSTOFFE

Gefährdung:

Lagerung und Handhabung von Chemikalien gefährlichen Chemikalien, Gesundheitsschädigung, Brand- und Explosionsgefahr, Umweltschädigung, Verwechslung

Mögliche Massnahmen:

- Produkte in Originalgebinden lagern
- Sicherheitsdatenblatt zentral bereitstellen (wenn nicht mit dem Produkt zugeschiedt, beim Hersteller anfordern)
- Arbeitsanweisungen vor Ort auflegen
- Personal instruieren und die richtige persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen
- Chemikalien richtig lagern; dafür sorgen, dass inkompatible Produkte nicht in Kontakt miteinander kommen; nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern
- Flüssigkeiten in Lagern mit Auffangwannen aufbewahren
- Gefährliche Chemikalien unter Verschluss halten

Gefährdung:

• Reaktionen gefährlicher Chemikalien

Mögliche Massnahmen:

- Informationen über die Lagerung auf dem Etikett und im Sicherheitsdatenblatt sind zu befolgen

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



Die Barmelweid besteht aus Klinik, Pflegezentrum, Betriebe und Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für die Führung und Weiterentwicklung unseres Selbstbedienungsrestaurants Piazza suchen wir per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Cafeteria 100 %

Ihr Tätigkeitsfeld

- Personelle und fachliche Führung der Cafeteria sowie des dazugehörigen Ladens
- Sicherstellung der abteilungsbezogenen Prozesse sowie der optimalen Zusammenarbeit mit Schnittstellen
- Mitarbeit in strategischen / konzeptionellen Themen
- Operative Tätigkeiten wie Service / Gästebetreuung etc.

Ihr Profil

- Abg. Aus- bzw. Weiterbildung im Bereich Restauration
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis sowie betriebswirtschaftliches und zielorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige, zielorientierte, strukturierte Arbeitsweise

Als Dienstleistungsunternehmen bietet Ihnen die Betriebe Barmelweid AG ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewerbungen schicken Sie an hr@barmelweid.ch. Für telefonische Auskünfte: 062 857 23 76.

Betriebe Barmelweid AG, CH-5017 Barmelweid
Telefon +41 62 857 21 11, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch



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

BÄUERGEMEINDE 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:
Bürgergemeinde Wengen
Andreas Lauener
Wangfuhren, 3823 Wengen



Sie suchen neue Horizonte?

Wir suchen auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung eine engagierte und fachlich ausgewiesene Persönlichkeit als

Gastgeber/in (Direktion)

für das traditionsreiche Hotel Derby 3*superior in Grindelwald (www.derby-grindelwald.ch).

In dieser Funktion sind Sie zuständig für

- das Wohl der nationalen und internationalen Gäste
- die maximale Auslastung des Hotels und der Restauration
- die Erarbeitung des Budgets im Rahmen der Jahreszielplanung sowie dessen Einhaltung
- die Sicherstellung der Qualitätsstandards
- die Organisation und Überwachung der internen Abläufe
- die zielgerichtete Führung Ihrer Mitarbeitenden und arbeiten aktiv an vorderster Front mit.

Für diese interessante Herausforderung an schönster Lage im Berner Oberland benötigen Sie

- eine abgeschlossene Hotelfachschule
- stilsichere mündliche und schriftliche Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse
- idealerweise die Verbundenheit mit der Region
- ein paar Jahre Erfahrung im operativen Bereich der Hotellerie inkl. Führungserfahrung bzw. sind Sie zwischen 30 und 35 Jahre jung
- taktisches Verhandlungsgeschick
- die Fähigkeit, Ihren Gästen bereits vor, während und nach deren Aufenthalt im Derby das Gefühl von Herzlichkeit, Wohlfinden und Professionalität zu vermitteln
- die Fähigkeit, sowohl Gäste, Partner, Einheimische wie auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder neu zu begeistern
- ein charmantes, gepflegtes und kompetentes Auftreten

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung an

HOMA Management
Monika und Remo Fehlmann
Quellenweg 5
6207 Netwil
monika.fehlmann@bluewin.ch



TAFELN BEI KÖNIGIN NATUR

[WARTEGG.CH](http://wartegg.ch)

Schloss Wartegg ist seit 14 Jahren ein für Qualität, Ambiance und Naturnähe bekanntes Haus. Unser Betrieb mit seinem englischen Park und dem grossen biologisch-dynamischen Garten (Pro SpecieRara Sortengarten) umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten und vier Seminarräume. Das à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und Bankettsaal bedient bis zu 70 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bioknospe-Produkten:

Wir suchen eine/n junge/n, initiave/n

KÜCHENCHEFIN / KÜCHENCHEF

welche/r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt.

Sie verfügen über die nötigen fachlichen Kenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung in einer verantwortlichen Position. Ihr Herz schlägt für handwerkliche Kochtraditionen und Produkte mit Charakter; Slow Food und regionale Frischprodukte. Auch die vegetarische Küche ist Ihnen vertraut. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten zu pflücken und biologische Produkte zu verarbeiten. Sie besitzen ein hohes Empfinden für Qualität und Handwerk.

Ehrliche Partnerschaft im Umgang mit Menschen (Gäste, Team, Lieferanten) wie mit der Natur ist Ihnen ein Anliegen. Inspiriert vom einmaligen Ambiente, von Park, Garten und Natur sowie mit der nötigen Professionalität setzen Sie die betrieblichen Vorgaben selbstständig und mit Eigenverantwortung und Weitsicht um.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto!

Imelda Senn & Peter Ottmann, Gastgeber

schlosswartegg
Das Bio-Schlosshotel am Bodensee
von Blarer-Weg 1 | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch | wartegg.ch

MY STOP. GOTTHARD

Autobahn A2 / Erstfeld

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz – an der A2 im Kanton Uri – 20 km vor dem Gotthardstrassentunnel. In zwei Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwartet unsere Gäste eine speditive, abwechslungsreiche und kundenorientierte Küche. Im Sommer verwöhnen wir zudem Wanderer und Einheimische im Seerestaurant Seedorf direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen nach Vereinbarung (spätestens 1. März 2013) einen

SOUS CHEF (M/W)

Zu Ihren Aufgaben zählen die tatkräftige Unterstützung des Küchenchefs, dessen Stellvertretung sowie die Mithilfe und Organisation in der Produktion-, Fertigungs- und Frontküche im Hauptgebäude sowie in den Satellitenbetrieben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bei Fragen steht Ihnen Daniel Kaufmann, Leiter Gastronomie, unter 041 875 05 02 gerne zur Verfügung. Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an:

Sie sind eine aufgestellte, begeisterungsfähige Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung. Das Arbeiten im Team macht Ihnen Freude. Auch in hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den Überblick und haben Freude am Gästekontakt. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Gotthard Raststätte A2 Uri AG
Karin Siegenthaler, Personalbüro
Dimmerschachen, 6467 Schattdorf
karin.siegenthaler@mystop.ch
www.mystop.ch





© WYLER WERBUNG

NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**

 **SCHWEIZER MEDIEN**
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



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

Ab zirka 15. Januar 2013

RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel.

Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
www.ambassador-hotel.ch
direktion@ambassador-hotel.ch

SUISSE ROMANDE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports
DDPS

Armée suisse -
Forces terrestres FT

La Formation d'application des troupes blindées et de l'artillerie est responsable pour l'alimentation en soldats et en cadres formés pour les bataillons d'exploration, de chars, de grenadiers de chars, des groupes d'artillerie, des bataillons d'infrastructure et de quartier généraux. La formation des soldats et des cadres se compose de l'instruction de base et de l'instruction des formations et des états-majors. En plus la Formation d'application développe les règles d'engagement spécifiques pour les troupes blindées et de l'artillerie et les transposent jusqu'au niveau du bataillon ou du groupe.

Responsable du centre de subsistance de la place d'armes de Bière (h/f)

Dans votre domaine d'activité, vous devez garantir l'exploitation du centre de subsistance en faveur des écoles et des cours présents sur place. Vous encadrez et appuyez les chefs de cuisine, les cuisiniers de troupe et les militaires à double fonction dans les sous-processus techniques de l'ordinaire de la troupe. Vous instruisez de manière autonome les collaborateurs chargés de la subsistance qui sont sous votre responsabilité, en fonction des exigences spécifiques à la troupe et des directives concernant la subsistance adaptée aux besoins. A cet effet, vous établissez les programmes détaillés de la formation. L'enseignement relatif à la mise en œuvre des mesures visant le respect des directives juridiques, telles que la législation sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur la protection de l'environnement et l'ordonnance sur l'hygiène, fait également partie de votre cahier des charges.

Vous avez une formation de cuisinier (chef cuisinier) ou de chef de cuisine/chef de production avec diplôme fédéral et disposez d'une expérience professionnelle de quelques années. Vous avez également acquis de l'expérience dans le domaine de la formation des apprentis et des adultes et vous avez terminé votre instruction militaire de chef de cuisine ou de fourrier. Vous avez entre 30 et 45 ans, vous êtes prêt à travailler de nuit et tôt le matin, vous possédez un permis de conduire de la catégorie B et vous disposez de très bonnes compétences sociales et directionnelles. Vous êtes en outre apte à communiquer oralement dans une deuxième langue officielle.

Lieu de travail : Bière
Taux d'occupation : 80 - 100 %
Délai de postulation : 14 jours après la publication



Ein junges und motiviertes Team sucht für die kommende Wintersaison 2012/13 zur Verstärkung

**Restaurant:
Servicemitarbeiter(in) D/E 100%**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
welcome@alpenclub.ch, 041 637 12 43

SVIZZERA ITALIANA

Hotel De La Paix**** Lugano
Cerca

Front Office Manager

Requisiti essenziali: ottima conoscenza lingue nazionali + inglese, pluriennale esperienza in hotel di pari categoria o superiore, bella presenza.

Inviare CV a account@delapaix.ch oppure via posta a Hotel De La Paix - Via Cattori 18 - 6900 Lugano



In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort - **Grand Resort Bad Ragaz** - ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels **Quellenhof & Spa Suites** und **Hof Ragaz** alles unter einem Dach: Spitzenhotellerie, acht Restaurants, Wellbeing und Beauty, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze. Die öffentliche Tamina Therme sowie das Casino Bad Ragaz gehören ebenfalls zum Resort.

Wir suchen Mitarbeitende für verschiedene Bereiche. Zum Beispiel:

- Stv. Restaurantleiter
- Sommelier
- Shiftleader In Room Dining



Detaillierte Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik „Karriere“.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen bei Fragen unter Tel 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.



Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33



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

Fassbind Hotels sucht für seine Hotels in **Lausanne** und **Zürich**:
Fassbind Hotels est à la recherche, pour les hôtels de Lausanne et Zurich:

Kontrollleur/Cost Control/Comptable (50%)

Sie sind eine junge, aufgestellte und selbständige Person, die die Arbeit gern anpackt, um diese neue Stelle zu kreieren. Sie arbeiten sorgfältig und mögen Zahlen.
Vous êtes une personne indépendante et besogneuse, exacte et qui aime les chiffres.

Arbeitsort/Lieu de travail: Lausanne, Zürich ou à domicile.

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



Fassbind Hotels
Committed to your restful sleep

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsböhen

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite



Pour notre restaurant «Le Chalet», nous recherchons de suite ou à convenir une

HÔTESSE D'ACCUEIL (F/D/E) avec connaissance du système Fidelio.

Souriante, agréable, flexible, ayant un sens pointu de l'accueil clientèle.

Intéressée? Veuillez envoyer votre CV avec photo à: **Restaurant Le Chalet de Gruyères SA, Service RH, Rue du Bourg 41, 1663 Gruyères**

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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



Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

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

GESAMT
AUFLAGE
40.000

www.stellenPROFIL.ch

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

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

Gesucht: Salztstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

12. Juni
8. August
17. August
31. August
5.-6. September
30. September

Lehrer Food & Beverage

SCHAPIER & PARTNER

Küchenschef

Küchenschef/-in

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

HESSE

GASTRJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT!

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
 Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
 Start Frühling: Montag, 8. April 2013
 Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel.: 0048 377 111 | www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

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: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
 GastroSuisse | Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel.: 0048 377 111 | www.gastrouisse.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Pour les candidats souhaitant se représenter aux examens pour l'obtention du BREVET FEDERAL de

- **Cheffe/Chef en restauration**
- **Cuisinière/Cuisinier en hôtellerie et restauration**

Les examens auront lieu durant les mois de mars et avril 2013.

Attention, ces examens «ancienne formule» sont organisés pour la dernière fois !

Pour les inscriptions :
 Steve Kolly au 021 804 85 30
 ou par e-mail s.kolly@hotelgastro.ch

Pour toutes informations complémentaires :
Hotel & Gastro formation, siège romand
 Route des Pressoirs 8, 1027 Lonay
 Tél. : 021 804 85 30 fax : 021 804 85 38
www.hotelgastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
 Swiss Hotel Association

Zum Bewässern der trockenen Felder bauen Kleinbauern eine Wasserleitung in den steilen Hochanden.



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

PC 30-303-5
 www.swissaid.ch

SWISSAID
 Ihr mutiges Hilfswerk.

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE® GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 3001 Bern
 www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
 6002 Luzern
 www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
 Monbijoustrasse 130
 3001 Bern
 www.htr.ch

Hotellerie® Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
 6006 Luzern
 www.hotelleriesuisse-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
 Philipp Bitzer
 Michael Gollong

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48
 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie® Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
 Tel. 031 370 42 42
 Patricia Nobs Wyss
 Tel. 031 370 42 77

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

PREISE

Stellenanzeigen
 Millimeter-Tarif
 s/w CHF 1.76
 4-farbig CHF 2.31
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
 grafila (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie® Gastronomie Verlag,
 Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
 Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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

DICKE LUFT VERMEIDEN



KEYSTONE

Die Initiative «Schutz vor Passivrauchen» wurde am 23. September 2012 mit einer Zweidrittelmehrheit klar abgelehnt. Die Initiative hatte gefordert, öffentliche Aufenthaltsräume, in denen geraucht werden darf, sowie separate und bediente Raucherräume in öffentlichen Lokalen (Fumoirs) landesweit zu verbieten. Gültig bleibt das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen, das seit 2010 in Kraft ist.

Das Prinzip: Ansaugen und reinigen

Technische Lösungen, die im Raum aufgestellt werden, ohne dass Raucher und Nichtraucher getrennt werden müssen, nennt man Raucherkabinen oder -inseln. Die Systeme funktionieren alle nach demselben Prinzip: Die rauchhaltige Luft wird durch einen Ventilator angesaugt und über ein meist mehrstufiges Filtersystem gereinigt. Dabei werden sowohl Tabakrauch als auch die gasförmigen Bestandteile abgeschieden. Bei den Kabinen gibt es verschiedene Ausführungsvarianten: offene Lösungen wie Tisch- oder Inselssysteme, halboffene, die in der Regel eine

offene Seite haben, sowie komplett geschlossene Raucherkabinen mit Türen. Klar ist: je offener, desto mehr Aufwand muss betrieben werden, um eine effektive Erfassung des Tabakrauchs sicherzustellen.

Im Fumoir sind Raucher (fast) unter sich

Auch für Fumoirs (Raucherräume) gibt es Systeme, um die Luft vom Rauch zu reinigen. Im Prinzip gelten für deren Filtration dieselben Kriterien wie bei den Kabinen, welche in Gasträumen aufgestellt werden. Wo die Raucher unter sich bleiben, aber dennoch bedient werden wollen, geht es primär darum, die Servicemitarbeitenden zu schützen. Zudem soll die Akzeptanz des Fumoirs für die Raucher erhöht werden, da viele von ihnen einen schlecht eingerichteten Raum mit kaltem, abgestandenen Rauch meiden. Hier gibt es effiziente Ansätze: absaugende Aschenbecher, Lüfterneuerung und aktive Beduftung. Und last but not least spielt die geeignete Möblierung eine grosse Rolle. Welche Lösung ist für den eigenen Betrieb die richtige? Es gilt

vor allen Dingen, die Fragen des Miteinanders zu beantworten – und natürlich die räumlichen Gegebenheiten zu evaluieren. Letztlich werden Kompromisse siegen, um das Miteinander von Rauchern und Nichtrauchern zu organisieren.

Der Umwelt Rechnung tragen

In unseren europäischen Nachbarländern wird das Problem unterschiedlich gelöst. In Deutschland zum Beispiel haben die Versicherungen gemeinsam mit der Industrie Leistungskriterien für Nichtraucherenschutzsysteme aufgestellt, die überprüft werden. Die Kriterien sind so gewählt, dass sich die Luftqualität in der Kabine durch das Rauchen nicht verschlechtern kann. Die Zukunft wird jenen Systemen gehören, welche der Umwelt Rechnung tragen.



Felix Amgwerd
 Geschäftsführer
 Arpagaus Hotel-Concept AG
 www.hotelconcept.ch

Cherche à démonter occasion
chambre froide
 30-40 m² + / 60-70 m² -
 Tél. 079 607 52 48

24392-9382

Affittasi/vendesi nel bellinzonese,
 a partire dal 1 giugno 2013
Albergo-Ristorante
 con 20 camere, 3 sale, 60 posteggi,
 grande giardino, piscina.
 079 753 68 63

24399-9385

Erstvermietung in Andermatt
**Restaurant / Bistro /
 Café / Lounge**
 Grosse Sonnenterrasse, Restaurant
 zirka 40 Personen, stark frequentiert.
 Telefon 041 630 30 09

24188-9388

Wie viel Schwein brauchen Sie,
 um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment

