

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 48

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: 30.06.2025

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

PROFIL

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

Nr. 28 · 29. November 2012

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ALLE JAHRE WIEDER

Hand aufs Herz – wer ist mit echter Freude bei der Sache, wenn's ums Schreiben von Weihnachtsgrüssen geht? Wem fallen auf Anhieb die richtigen Worte ein, um seinen Gästen, seinen Mitarbeitenden und Kollegen, seinen Geschäftspartnern die guten Wünsche so zu übermitteln, dass sie nicht wie Plattitüden wirken?

Hört man sich bei Hoteliers um, wird deutlich, dass sich kaum jemand wirklich gerne ans Planen, Gestalten und Texten der Weihnachtsgrüsse macht. Dabei sind diese ein wunderbares Mittel, um sich auf sympathische Art in Erinnerung zu rufen. Weshalb also die Zurückhaltung? Weshalb wird der Brauch, sich gegenseitig Gutes zu wünschen, eher als Belastung denn als kommunikative Chance wahrgenommen? Die Weihnachtspost ist ein Image- und Kundenbindungsinstrument mit eigenen Gesetzen. Die Inhalte sind jedes Jahr die gleichen – und sollten trotzdem immer wieder neu und unverbraucht daherkommen. Denn

die Flut der Karten und Briefe ist gross und die Aufmerksamkeit der Empfänger noch schwerer zu erreichen als während des Jahres. Aufmachung und treffende Wortwahl entscheiden darüber, ob die Angeschriebenen das Zeichen der Wertschätzung erkennen und beachten. Der Grat zwischen Kitsch und Nüchternheit ist schmal, und die Grenze zu Oberflächlichkeit oder kontraproduktiver Eigenwerbung schnell überschritten.

Da gibt es nur eine Lösung: sich selbst und dem Stil des Hauses treu bleiben. Egal, ob man sich für ein Massenmailing oder eine edle Weihnachtskarte im Look & Feel des Hauses entscheidet: Für einen herzlichen Weihnachtsgruss braucht es eine persönliche Note und etwas Kreativität. Es gibt unzählige Arten, diese persönliche Note auszudrücken, etwa mit einem Text ohne Floskeln, einem unverwechselbaren Bild, einem speziellen Format oder einigen handschriftlichen Zeilen. Wichtiger als die grossen Budgets sind eine gute Planung, das Bewusstsein für den Kommunikationsstil des Hauses und ein Gespräch für die Empfänger.

Dazu gehört auch die richtige Wahl des Kommunikationskanals: Bei den wichtigsten Kontakten kommen handgeschriebene oder individuelle Karten am besten an, für unregelmässige Gäste aus aller Welt darf es auch eine ansprechende (!) E-Mail sein.

Ohne aktuelle Adressdaten ist allerdings auch der beste Text wertlos. Darüber hinaus ist intern zu regeln, wer welchen Kontakt auf welche Weise anschreibt, damit es zu keinen ungewollten Überschneidungen kommt. Auch sollte der Adressatenkreis weitergefasst werden als bei einem «normalen» Mailing. Schliesslich schätzen auch Nachbarn, lokale Behörden, Medien oder Entscheidungsträger aus Wirtschaft und Politik die netten Worte zum Jahresende.



Nora Fehr
eidg. dipl. PR-Beraterin
Dr. Schenker Kommunikation AG, Bern

Weiterbildung aktuell

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

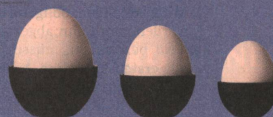
Ihr Stelleninserat in der htr hotelrevue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Eierbecher

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

AGENDA

11. Dezember

«Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe 1», im Hotel Erlenhof, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7.–11. Januar

«Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen in Lehrbetrieben», vom Schweizer Kochverband, Weggis

www.hotelundgastrounion.ch

10. Januar

«Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen»
Input-Kurs von hotelleriesuisse
im Romantik-Hotel Stern, Chur

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10.–11. Januar

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

www.hotelundgastrounion.ch

22.–23. Januar

«Tourismus, ganz natürlich – Modul 1»,
bei sanu future learning, Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. Januar

«Home Barista», Grundkurs,
vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelgastrounion.ch

BUCHTIPP



WIE SIE WIRKSAM IHRE MITARBEITER FÜHREN

Welches sind die Erfolgsfaktoren für eine glaubwürdige Führungskraft? Wie entwickeln Sie sich zu einer wertvollen Führungspersönlichkeit? Welche Führungstechniken und Führungsinstrumente stehen Ihnen zur Verfügung? Zentrale Erfolgsfaktoren für eine effiziente und wirksame Mitarbeiterführung sind vor allem die Führungskompetenz, das Führen mit Zielen sowie eine erfolgreiche Kommunikation im Mitarbeitergespräch. Dieser Ratgeber liefert Ihnen kompakt das nötige Know-how sowie Expertentipps für die erfolgreiche Umsetzung in der Praxis.

«Erfolgsfaktoren der Mitarbeiterführung»
WEKA B-Books, von Sue und Rolf Rado,
Peter Meier, André Bertscher
www.b-books.ch

ISBN 978-3-297-02003-6
CHF 68.00



KEYSTONE

STELLE VERLOREN?
HANDELN SIE RECHTZEITIG!

Im Gastgewerbe wechseln Mitarbeitende häufig ihre Stellen, und jährlich wechselt jeder vierte Betrieb den Wirt. So kommt es, dass Gastgewerbler schnell ohne Arbeit dastehen. Worauf Sie achten müssen.

Das Gastgewerbe ist eine schnellleibige Branche. Vor allem bei jungen Angestellten gehören häufige Stellenwechsel dazu. Und wer in Saisonbetrieben arbeitet, muss oft nach der Saison eine neue Stelle suchen. Zudem geht es vielen Betrieben wirtschaftlich schlecht. So schlecht, dass Gastro-Suisse schon von einem «Beizensterben» gesprochen hat. Pro Jahr wechselt jeder vierte Betrieb den Besitzer. Viele Betriebe gehen auch in Konkurs. Wenn in Ihrem Betrieb die Gäste ausbleiben oder Rechnungen nicht bezahlt werden, müssen Sie hellhörig werden. Wappnen Sie sich für eine allfällige Stellensuche. Achten Sie darauf, dass Ihre Bewerbungsunterlagen auf dem neuesten Stand und jederzeit einsetzbar sind. Es lohnt sich auch, sich nach einer neuen Stelle umzusehen und regelmässig das «Profil» oder andere Stellenanzeigen zu lesen. Wenn es zu einem Besitzerwechsel kommt, müssen Sie vom alten Chef unbedingt ein Arbeitszeugnis (Zwischenzeugnis) verlangen. Denn erstens kann es sein, dass der neue Chef auch andere Mitarbeitende sucht, und zweitens kann er Ihnen kein Arbeitszeugnis ausstellen, weil er Sie ja gar nicht kennt. Falls Ihnen gekündigt wird oder Sie selber kündigen, müssen Sie schon während der Kündigungszeit handeln. Sie müssen sich in dieser Zeit bewerben. Denn falls Sie am Ende der Kündigungszeit ohne Stelle dastehen und stempeln gehen wollen, müssen Sie nachweisen können, dass Sie sich um eine Stelle bemüht haben. Ohne diesen Nachweis gibt es Einstelltag. Das heisst, Sie erhalten für eine bestimmte Zeit kein Arbeitslosengeld. Einstelltag gibt es auch, wenn Sie selber gekündigt haben. Überlegen Sie sich also gut, ob Sie wirklich kündigen wollen, bevor Sie eine neue Stelle gefunden haben. Wenn Sie die Stelle aus gesundheitlichen Gründen kündigen, sollten Sie sich dies von Ihrem Hausarzt bescheinigen lassen. Während der Kündigungszeit muss Ihnen Ihr Chef übrigens für Bewerbungen freigeben.

DIE REGIONALEN ARBEITSZENTREN

In der Schweiz haben Arbeitslose, sofern sie vorher angestellt waren, für eine bestimmte Zeit Anspruch auf Arbeitslosengeld. Die Arbeitslosenversicherung ist nämlich für alle Mitarbeitenden obligatorisch. Beiträge dafür werden vom Lohn abgezogen. Doch damit Sie Geld bekommen, müssen Sie sich spätestens am ersten Tag ohne Arbeit beim Regionalen Arbeitszentrum RAV als arbeitslos melden. Besser ist aber, wenn Sie sich schon nach Erhalt einer Kündigung vorsorglich anmelden.

Für eine Anmeldung beim RAV benötigen Sie:

- Ihren AHV-Ausweis
- Ihre Identitätskarte oder Ihren Pass – ausländische Staatsangehörige benötigen zudem ihre Niederlassungsbewilligung oder den Ausländerausweis

Sie werden dann vom RAV zu einem Beratungsgespräch eingeladen. Dazu sollten Sie folgende Unterlagen mitnehmen:

- Kündigungsschreiben
- letzten Arbeitsvertrag
- Bescheinigungen von Aus- und Weiterbildungen
- Belege der Bewerbungen, die Sie gemacht haben
- Arbeitszeugnisse
- Ihre Bewerbungsunterlagen
- Ausländer den Ausländerausweis
- Falls Sie bereits Leistungen der Arbeitslosenversicherung eines EU- oder EFTA-Staats beziehen und in der Schweiz eine Stelle suchen, benötigen Sie das Formular E 303.

Die RAV-Mitarbeitenden haben eine Doppelfunktion. Sie helfen Ihnen bei der Stellensuche und kontrollieren gleichzeitig, ob Sie auch Arbeit suchen. Sie prüfen ebenfalls, ob Sie vermittlungsfähig sind und verfügen allenfalls über Sanktionen und Einstelltag. Das ist nicht ganz unproblematisch. Deshalb gilt es, sich auf dieses Gespräch gut vorzubereiten und die oben erwähnten Unterlagen mitzunehmen. Zudem lohnt es sich zu überlegen, was Sie von diesem Gespräch erwarten. Das RAV bietet nämlich auch Weiterbildungen an, und Sie können die Chance nutzen, Ihr Wissen auf den neuesten Stand zu bringen. Sie können mit dem RAV-Mitarbeitenden besprechen, welche Weiterbildung Ihnen beruflich nützt. Der Berater oder die Beraterin gibt Ihnen Informationen über Kurse und so genannte Beschäftigungsprogramme. Das RAV bezahlt aber nur Weiterbildungen, die Ihnen in Ihrem ausgeübten Beruf weiterhelfen. Wollen Sie den Beruf wechseln und machen eine Weiterbildung in einem anderen Bereich, müssen Sie sie oft selber bezahlen.

Das RAV wird Sie nachher mindestens alle zwei Monate wieder zu einem Gespräch einladen. Diese Termine sollten Sie unbedingt einhalten, sonst verliert das RAV Einstelltag. Bei jedem Gespräch prüft Ihr Berater, ob Sie sich genügend beworben haben, ob Sie einen vom RAV bestimmten Kurs auch besuchen bzw. besucht haben. Falls Sie sich zu wenig beworben haben oder andere Massnahmen nicht einhalten, gibt es Einstelltag.

Mario Gsell

«Ein Faulpelz ist ein Mensch, der sich keine Arbeit damit macht, sein Nichtstun zu begründen»

Gabriel Laub

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.

MASCHINEN

Gefährdung:

Hineingreifen in ungesicherte, bewegliche Teile

Mögliche Massnahmen:

- Vorgeschriebene Sicherheitseinrichtungen periodisch auf Vollständigkeit und Funktionalität prüfen
- Wartung und Instandhaltung regelmässig durch qualifizierten Fachmann durchführen lassen
- Bedienungsanleitung und Konformitätserklärung des Herstellers verlangen
- Vom Hersteller angeordnete Hilfsmittel und persönliche Schutzausrüstung einsetzen

DOPPELBÖDEN

Gefährdung:

- Kipp- und Stolpergefahr durch falsch eingesetzte Bodenplatten
- Sturzgefahr bei offenen Hohlböden (z. B. bei Kabeleinzug, Revisionsarbeiten)

Mögliche Massnahmen:

- Bodenplatten richtig einsetzen
- Bodenöffnungen umwehren und ausreichend markieren
- Bei Arbeitsunterbrüchen Gefahrenstelle sichern und markieren

BODENANSCHLUSSDOSEN

Gefährdung:

- Stolperfallen bei aufstehender Abdeckplatte

Mögliche Massnahme:

- Anschlusskabel in vorgesehene Durchführungen legen und Abdeckplatte bodenbündig einsetzen

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

Als ausgebildete(r) Betriebsassistent(in)

arbeiten Sie dort, wo sich andere etwas Gutes tun und sich verwöhnen lassen.

Ihnen sind Serviceabläufe im à la carte und bei Banketten geläufig. Sie schätzen ein gesundes Arbeitsklima in unserem eher jüngeren Team. Sie wissen die Abwechslung zwischen Administration und praktischer Arbeit zu schätzen.

Mir sind Selbstständigkeit, Freundlichkeit, Teamfähigkeit und Fachwissen wichtig.

Stellenantritt 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich, wenn Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen zustellen und erzählen Ihnen dann gerne mehr.

**Tisch und Bar
Shoppingrestaurant**
Ursi Gisler

6343 Holzhäusern
ursi.gisler@tischundbar.ch
www.tischundbar.ch
www.facebook.com/tischundbar

24429-9400



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vintothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, Wert auf einen gepflegten A-la-carte-Service legen und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberlis.com

24707-9422

Gastgeber/in eines Erstklasshotels mit Zukunft

Nach bereits erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovierungen folgt eine zweite Tranche: Unter anderem werden noch der restliche Teil der Zimmer komplett umgebaut und im **Designhotel-Stil** wiedereröffnet. Grösse des Hauses: Rund 120 Betten. Infrastruktur: Italienisches Restaurant für Feinschmecker, gemütliche Gaststube für Raclette und Fondue, Lobby-/Pianobar, Konferenz-/Veranstaltungsräume und Wellnessbereich. Bevorzugte zentrale Lage, in einer attraktiven Deutsch-CH Premium Resort-Destination wo sich Ambiente, Business, Prestige und Life-Style optimal ergänzen.

Ergreifen Sie die Chance sich neben Ihrer «Daily Operation» in der Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einzubringen: Im Frühling wird der aktuelle Spa-Bereich komplett ersetzt und auf dem Dach des Hauses in eine grosse Wellness-Oase mit 360 Grad Rundumsicht auf die herrliche Bergwelt verwandelt. Im angestrebten Klassenwechsel – Sie bringen das Hotel vom komfortablen ***Hotel zum exklusiven 4******Superior Hotel** – sehen Sie den besonderen Reiz der Aufgabe und setzen Akzente in der Branche!

**Vizedirektor w/m
auf dem Weg zum GM**

Tätigkeitsschwerpunkte: **Rooms von A–Z** (Protel), Weiterentwicklung der Front Desk-/Front Office-Abläufe, Erschliessung neuer Absatzkanäle, Inhouse-Marketing sowie die Verantwortung für den Wellness-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt, führen Sie zusätzlich die Pianobar. Der FOM, ein Executive Housekeeper, eine Wellnessleiterin und der Chef de Bar sowie weitere rund 10–15 Mitarbeitende berichten direkt an Sie. Ihr Chef leitet noch weitere Betriebe in der Schweiz, und überlässt Ihnen die Gastgeberrolle mit voller Verantwortung.

Flair für Fremdsprachen bringen Sie mit: gute Italienisch-Kenntnisse von Vorteil. Affinität zu Verkaufs- und Marketingaspekten ist hilfreich. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM, RDM, Revenue Manager und Direktionsassistenten auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen! Die spätere **Übernahme der GM-Funktion** ist angedacht. Eintritt: Sofort oder später nach Vereinbarung. – Wollen Sie als Vizedirektor und zukünftiger GM eines der besten vier Hotels vor Ort Karriere machen? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

24430-9401

RESTAURANT
DOKTORHAUS

frisch – natürlich – bekömmlich – gastlich – kommunikativ

Wir suchen per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung erfahrenen, gut ausgewiesenen

Sous-Chef – stellvertretender Küchenchef
mit viel Sensibilität für Qualität & Kreativität

mit allen Aufgaben, welche in den Bereich eines Sous-Chefs und der Stellvertretung des Küchenchefs fallen.

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, marktfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance. Stadtnah und doch ländlich.

Ein Team von insgesamt 40 «Gastgewerblern» verwöhnt unsere Gäste in unseren Räumlichkeiten wie A-la-carte-Restaurant, Garten-Restaurants, Bar, grossem Saal sowie verschiedenen Bankettsräumen.

Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zuhause!

Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Bitte Rita Essig oder Falk Richter verlangen (Tel. 044 830 58 22), siehe auch www.doktorhaus.ch

Interessiert? Wir freuen uns auf einen motivierten «Kochkünstler». Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung auch per Mail (info@dokthaus.ch) Wirtschaft zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

24700-9420

HOTEL
UZWIL

Das Hotel Uzwil, ein führendes 4-Sterne-Business-Hotel im Herzen der Ostschweiz, bietet 39 moderne Gästezimmer, die Brasserie Allegra mit 80 Sitzplätzen, verschiedene Stübli mit 6 bis 12 Sitzplätzen, einen grossen Saal mit bis zu 55 Sitzplätzen sowie die „Tabasco Bar“. Da externe „coffe&more“ mit 50 Sitzplätzen sowie die 60 Serviced Apartments sind ebenfalls Bestandteil des Hotel Uzwil. Es ist zentral gelegen, der Bahnhof, an der IC-Strecke Zürich-St. Gallen, ist eine Gehminute vom Hotel entfernt.

Für unser Haus suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Rooms Division Manager/in**Ihre Verantwortung**

Ihr Herz schlägt für die Hotellerie. Sie übernehmen die Verantwortung für die Bereiche Reception und Housekeeping. Mit Ihrem jungen und aufgeschlossenen Team sind Sie die Visitenkarte unseres Hauses, welche es geniesst, unsere Gäste individuell zu verwöhnen und deren Aufenthalt zu einem Erlebnis machen zu lassen. Sie haben Freude daran, Ihre Bereiche mit neuen Ideen, mit Esprit und Charme zu führen. Als verständnisvolle/r Vorgesetzte/r zeichnen Sie sich unter anderem durch unternehmerisches Denken und Handeln aus.

Ihr Profil

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Ausbildung im Hotel-Bereich sowie mehrjähriger, inter-nationaler Berufserfahrung. Sie verfügen über sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (d, e, f) sowie versierte EDV-Kenntnisse und sind in der Lage Ihr Team überzeugend und motivierend zu führen. Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um die entsprechenden Bereiche zu optimieren.

Unsere Leistungen

Neben guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und moderne Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Umfeld.

Wenn Sie mit Ihrer Passion, Ihrem Wissen und Ihrem Engagement uns unterstützen möchten, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie mit Foto ausschliesslich per Mail an folgende Adresse senden:

cornelia.lemmenmeier@buhlergroup.com

Cornelia Lemmenmeier
Leiterin/Personal
Hotel Uzwil
Bahnhofstrasse 114
9240 Uzwil
www.hotel-uzwil.ch

24484-9411

Aeschiried

Ferienzentrum

Das beliebte Ausflugs- und Ferienciel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

Wir suchen per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Gastgeber/in 100% oder Gastgeber-Ehepaar
sowie

Stellvertretung der Betriebsleitung (70%)

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf www.ferienzentrum-aeschiried.ch

24687-9423

Im → Quervergleich
→ am Markt

Direktor/in

Hotellerie-Erfahrung und betriebswirtschaftliches Know-How optimal kombiniert.

Unsere Auftraggeberin ist die Besitzerin dieses Ferienresorts mit Wohnungen, Hotelzimmer, grosszügigen Sportanlagen und einem Wellnessbereich. Die Anlage befindet sich in der Sonnenstube der Schweiz, dem Tessin und eignet sich auch gut für Seminare und Konferenzen sowie vielseitige Festivitäten. Sie begrüssen und betreuen Ihre Gäste das ganze Jahr.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir in Ihrem Auftrag Sie als gefestigte, fachlich erfahrene

Persönlichkeit mit unternehmerischem Flair.

In dieser Funktion führen Sie die Hotel- und Restaurationsbetriebe sowie die Sportanlagen mit rund 55 Mitarbeitenden nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten. Sie sind für das konzeptionelle Marketing des Hauses verantwortlich und sorgen für einen reibungslosen Betrieb und hohe Qualität in der Dienstleistungskette sowie Gastronomie. Zusammen mit Ihrem Verkaufsprofi gewährleisten Sie Kundenbindung und Neukundengewinnung. Mit Ihrer ausgeprägten Kundenorientierung gepaart mit Analysefähigkeit, erreichen Sie die zusammen vereinbarten Umsatz- und Gewinnziele. Gleichzeitig arbeiten Sie eng mit dem Verwaltungsrat

in strategischen Fragestellungen zusammen und nehmen aktiv an den Verwaltungsratssitzungen teil.

Dazu verfügen Sie über eine entsprechende Ausbildung im Hotelfach sowie Weiterbildung in Betriebswirtschaft, verbunden mit der entsprechenden mehrjährigen Fach- und Führungserfahrung in einem ähnlichen gelagerten Hotelbetrieb. Italienisch ist Ihre Muttersprache oder Sie sprechen diese fließend. Deutsch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Zudem bringen Sie sehr gute englisch und französische Kenntnisse mit. Wir sprechen hier auch einen jüngeren, zielstrebigsten Dienstleister an, der sich gerne beweist und sich weiter entwickeln möchte.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Bild.

Kontakt: Corinne Häggi
Tobias Lienert

Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

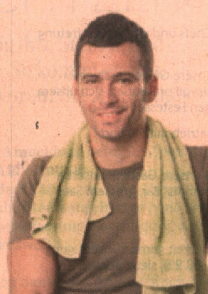
24443-9410

Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.





MARKETING/VERKAUF/KV/IT

ALLE Jobangebote 29

Bewerber-profile

Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

REISELEITUNG/ TOURISMUS

ALLE Jobangebote 4

Bewerber-profile

Aus- und Weiterbildungsprofile

BEAUTY/ WELLNESS/ FITNESS

ALLE Jobangebote 14

Bewerber-profile

Aus- und Weiterbildungsprofile

htr-Code

PLEASE DISTURB

News/Veranstaltungen

Kurse/Seminare

Ratgeber Arbeit und Karriere

FAQ zu hoteljob.ch / gastrojob.ch

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/IT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

htr hotel revue

Chef de Partie 100%



Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz. Am Standort Luzern verpflegen wir täglich über 600 Patienten und etwa 1'000 Mitarbeitende im neuen Restaurant "feingut". In der Hauptküche arbeiten rund 75 Mitarbeitende. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Partie.

Aufgaben

- selbstständiges Führen eines Postens
- zeitgerechte Produktion und Bereitstellung von Mahlzeiten für Patienten und Mitarbeitende
- Zubereitung von einwandfreien Gerichten in bester Qualität
- Umsetzung und Durchsetzung des Hygienekonzepts und des Qualitätsmanagements
- praktische Lehrlingsausbildung in Ihrem Bereich

Anforderungen

- abgeschlossene Berufslehre als Koch, evtl. Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis
- Berufs- und Führungserfahrung auf allen Posten
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

- kundenorientiertes Denken und Handeln
- Identifikation mit den Anforderungen des Qualitätsmanagements und der Hygiene
- hohe Sozialkompetenz
- grosse Belastbarkeit

Wir bieten

- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit, 42-Std.-Woche und geplante Wochenendarbeit
- Bescholdung nach kantonaler Regelung
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem eingespielten Team
- zeitgemässe Infrastruktur

Kontakt

Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, Tel. 041 205 20 75 oder 041 205 56 01, Dienstag bis Freitag Vormittag

Bewerbungsverfahren

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55026 an das Luzerner Kantonsspital, Personalabteilung, CH-6000 Luzern 16.

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

In Egerkingen SO suchen wir ein/e

Leiter/in Coop-Restaurant

Coop Genossenschaft, Personal/Ausbildung,
Postfach 2575, 4002 Basel
albert.mattig@coop.ch

24685-9427

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max-Högger-Strasse 82, 8048 Zürich

suchen wir per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung eine

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit durchschnittlich 800 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die Verkaufsfördermassnahmen. Sie stellen die Qualitäts- und Dienstleistungsvorgaben der UBS sicher, planen den Einkauf und erstellen die Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse sowie die Inventur. Für Caterings schreiben Sie Offerten und setzen die Durchführung um. Sie erledigen diverse administrative Arbeiten, führen und schulen Ihre 33 Mitarbeitenden. Die Übernahme von diversen Projektaufgaben und die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienelinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung von mindestens 5 Jahren sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Sie konnten bereits schon an grösseren Projekten Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen durchgeführt. Zudem bringen Sie gute Computerkenntnisse mit. Sie setzen sich selbst klare, anspruchsvolle Ziele und verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen. Sie sind sich den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt, schaffen durch eine klare, offene Kommunikation Transparenz und übernehmen Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Sie fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und bieten die notwendige Unterstützung. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben eine gezielte Erfolgskontrolle und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten zwischen 6.00 und 17.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

24686-9428



Das Kantonsspital Obwalden ist ein innovatives, vielseitiges Grundversorgungsspital. In unserer Spitalküche verwenden wir frische Zutaten und Produkte aus der Region. Einen Schwerpunkt legen wir auf die schmackhafte und gesunde mediterrane Küche und bereiten täglich eine reichhaltige Auswahl an Mahlzeiten für Patienten und Mitarbeitende zu.

Wir suchen per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung einen/eine

KÜCHENCHEF/KÜCHENCHEFIN

In dieser verantwortungsvollen Position führen und unterstützen Sie unser motiviertes und engagiertes Küchenteam in sämtlichen Bereichen der Spitalküche. Im Weiteren setzen Sie moderne, ernährungswissenschaftliche Konzepte um. Sie verfügen über mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung, vorzugsweise über eine Ausbildung als Spital- und Heimkoch. Ein hohes Mass an Qualitäts- und Hygienebewusstsein ist für Sie selbstverständlich. Zudem zeigen Sie Initiative, sind kreativ und kommunikativ.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, einen gut erreichbaren Arbeitsplatz inmitten eines schönen Sommer- und Wintererholungsgebietes in der Zentralschweiz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf einen ersten persönlichen Kontakt. Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Remo Ehrsam, Leiter Ökonomie, Tel. 041 666 40 20. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Frau Margrith Halter, Personalwesen, Kantonsspital Obwalden, Brünigstrasse 181, 6060 Sarnen.

Weitere Informationen über unser vielseitiges Spital finden Sie unter www.kso.ch

24708-9431

The Guest
International Lounge-Restaurant

Wir suchen für unser Team in Olten ab sofort:

- Service-Mitarbeiter / in 100%
- Service-Mitarbeiter / in Teilzeit
- Chef de Service
- Küchenchef
- Jungkoch
- Küchenhilfe

Sie wollen mit uns Durchstarten und sind bereit Ihr Können in unserem neuen Lounge-Restaurant THE GUEST zu zeigen? Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie mit, haben gute Kenntnisse der Deutschen und Englischen Sprache, sind flexibel, belastbar und behalten auch in Stresssituationen Ihr Lächeln und den Überblick?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

TH GROUP SWITZERLAND AG

Personalwesen

Mühlegasse 2

4710 Balsthal

oder info@thaihouse.ch

WWW.THAIHOUSE.CH



24703-9430

SVIZZERA ITALIANA

HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Für die Sommersaison 2013

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramansicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona eine

2. Hausdame/Gouvernante

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse sowie Erfahrung in der höheren Gastronomie. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Unterstützung unserer 1. Hausdame bei der Leitung und Organisation des Housekeeping-Bereiches sowie deren Vertretung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem eingespielten Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:



Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberano.ch
www.casaberano.ch
Tel. 091 791 32 32

Member of
swiss golf hotels

24671-9424

INTERNATIONAL

BÜRO METRO seit 1948 Stellen mit
Erfahrungswert. weltweit

Sofort für Kreuzfahrt: (m&f)

(Deutsch & Englisch, Voraussetzung)
Commis de Rang, Chef de Rang
Barwaiter, Bartender, Cabin Stewardess

England: (Erstklassbetriebe) (m&f)

Maitre d'Hôtel
Commis de Rang, Chef de Rang, Sommelier

Internationale Stellenvermittlung
für Hotellerie & Kreuzfahrt



Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpark (Opfikon)
TEL: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

23108-9199

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

24401-9388

STELLENGESUCHE

Hotelier / Restaurateur, 37, sucht

Garni, Pension, BnB

Pacht od. Kauf. Bevorzugt im TI, Engadin
od. andere touristische Region.
078 807 70 62

24680-9426

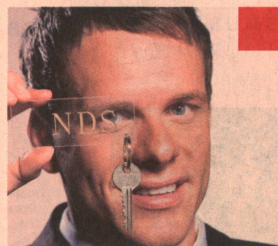


NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

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



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



www.hotelleriesuisse.ch

Unser gemeinsames Beraternetzwerk –
für Ihren unternehmerischen Erfolg

Auf unserer Website unter:
Partner/Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 29. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0845 377 111 www.gastroSuisse.ch

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

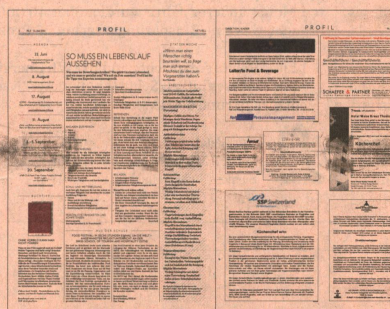
AUFLAGE
40.000

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE®
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 hotelrevue

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 hotelrevue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie® Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotelserie-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@hotelserie-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 hotelrevue,
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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafili (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie® Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

100% CO₂-NEUTRAL



KEYSTONE

Das Jugendstil-Hotel Schweizerhof aus der Belle Epoque in Vulpera gehört wohl zu den schönsten Häusern in Scuol-Tarasp. Ein historisches Haus dieser Grösse und Lage benötigt für den Winterbetrieb sehr viel Energie. Die Betreiber hatten deshalb die Idee, den Club, das Freibad und die angrenzenden sechs Ferienapartmenthäuser neu mit einer Hackschnitzel-Heizung in einem kleinen Fernheizverbund zu heizen. Die Hackschnitzel zum Heizen kommen direkt aus den Wäldern um Vulpera-Tarasp und werden vom Forstverbund der fünf Nachbargemeinden geliefert – weite Transportwege entfallen, was die Umweltbelastung weiter minimiert. Die Feinstaubbelastung wurde durch den Einbau einer Abgasfilteranlage nahezu auf null reduziert.

100 Prozent CO₂-neutral

Der CO₂-neutrale Betrieb ist ganz im Sinne der Robinson Club (Schweiz) AG, des heutigen Besitzers und Betreibers des Hotels inklusive Freibad. Karlheinz Zegg, der technische Leiter des Hauses, betont dann auch: «Die Biomasse-Anlage hilft uns, dass

kein zusätzliches CO₂ mehr ausgestossen wird, da jedes Stückchen Holz, das wir verheizen, bereits dieselbe Menge CO₂ in Sauerstoff umgewandelt hat. Damit heizen wir 100 Prozent CO₂-neutral und ganz im Sinne unseres Umweltmanagementsystems ISO 14001.»

Rund 15 Prozent Einsparung

Gesteuert, geregelt und koordiniert werden die gesamte Anlage und alle Verbraucher vom Gebäudemanagementsystem. Dieses erlaubt eine homogene Bedienung aller haustechnischen Anlagen und stellt den Anlagestatus jederzeit übersichtlich dar. Die Wärmemengen durch die Fernleitungen zu den Ferienhäusern und zum Freibad werden gemessen und aufgezeichnet. Rund eine Million Franken wurden für die neue Heizanlage investiert, die nun jährlich 4.000 Schüttkubikmeter Hackschnitzel verheizt. Ein Eins-zu-eins-Austausch mit konventioneller Technik (Öl) wäre rund 75 Prozent günstiger gewesen. Lohnt sich diese Mehrinvestition? «Unsere Schätzungen über den Hackschnitzel-

verbrauch stimmen nach einem halben Betriebsjahr mit der Realität überein», berichtet Karlheinz Zegg. «Auch bei den langen Rekordtiefsttemperaturen von -28°C im Februar 2012 konnten wir ausschliesslich mit unserer Biomasseheizung den Energiebedarf abdecken. In diesem sehr kalten Monat benötigten wir ca. 500 Sm³ Hackschnitzel, was einem Energieverbrauch von rund 345.000 kWh entspricht*, das wiederum sind umgerechnet knapp 35.000 Liter Heizöl. In einem vergleichsweise kalten Monat anderer Jahre wurden über 40.000 Liter Heizöl verbraucht, was eine Einsparung von rund 15 Prozent bedeutet.»

*) 1 Liter Heizöl entspricht rund 10 kWh Energie
1 Sm³ Hackschnitzel (Schüttkubikmeter) Nadelholz entspricht rund 690 kWh



Kurt Petak
Vertical Market Manager Hospitality
Siemens Switzerland Ltd.

Hotel- und Restaurant-Betrieb

an interessanter Lage in der Zentralschweiz
zu verkaufen oder zu vermieten

Die Eigentümer führen den Betrieb mit langer Tradition seit 14 Jahren erfolgreich und suchen im Rahmen eines geordneten Nachfolgeprozesses einen Käufer/Investor oder Mieter.

Das Objekt in schlüsselfertigem Zustand liegt innerhalb einer aufstrebenden Luzerner Agglomerationsgemeinde und bietet grosses Potenzial sowohl im regionalen als auch im internationalen Kundensegment.

Hotel: 18 Gästezimmer mit total 38 Betten
Restaurant: 33 Sitzplätze
Raucher-Lounge: 24 Plätze
A-la-carte-Restaurant/ Saal: bis 100 Personen, dreifach unterteilbar
Terrasse: 70 Plätze
Nebenräume: Grosszügige Lager-, Keller-, Lager- und Nebenräume

Genügend Parkplätze vorhanden

Wohnen: eine 1-Zimmer-Wohnung
eine 2-Zimmer-Wohnung
eine 4-Zimmer-Wohnung

Mitarbeiter: 10 bis 15 Teilzeit- und Vollzeitstellen

Umsatzkategorie: Fr. 1 bis 1,5 Mio.
Preiskategorie: auf Anfrage

Kontakt: Gravitas Treuhand + Revisions AG, Sarnen/Ebikon
Patrick Widmer
Telefon 041 442 07 07, 079 358 68 38

24078-9425

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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

htr hotel revue