Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
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 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: 16.07.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 46 · 14. November 2013

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

WIE HOTELS GOOGLE NUTZEN

Google ist schon lange nicht mehr nur eine Suchmaschine
Zahlreiche Tools können Hotels bei ihrer täglichen Online-Arbeit unterstützen:

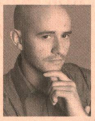
Google Suche
Allen voran natürlich die klassische Google Suche. SEO (Suchmaschinenoptimierung) ist und bleibt ein wichtiges Thema. Doch die «Spielregeln» haben sich geändert. Immer wichtiger werden soziale Signale aus Social Networks. Wer viele «Likes», «gefällt mir», «Retweets» oder «+1» erhält, hat im Ranking eine bessere Position. Vorangehen muss jedoch nicht das «sinnlose Haschen» nach «Likes», sondern vielmehr das Erstellen qualitativer Inhalte.

Google Bilder
Fotos sind DER Content im Netz. Wer ansprechende Bilder im «Google+ Local»-Eintrag hat, hat auch bei zukünftigen Entwicklungen bessere Chancen: In den USA wird bereits «Google Carousel» getestet, ein Tool, bei dem Fotos bei zum Beispiel der Suche nach «hotel + ort» ganz prominent vor den klassischen Suchergebnissen angezeigt werden. Klar, dass die Klickraten hier höher sein werden, als bei den Text-Ergebnissen. Ein noch relativ unbekanntes Tool ist das so genannte «Google Maps Business Photos»-Programm, auch bekannt als «Google Home View». Damit haben Hotels die Möglichkeit, ihren potenziellen Gästen einen Blick ins Hotel zu gewähren – ähnlich dem «Street View»-Prinzip. Die virtuelle 360-Grad-Panorama-Tour muss von einem von Google zertifizierten Fotografen durchgeführt werden.

Google+ Local
Die Pflege von «Google+ Local» (ehemals «Google Places») gehört für lokale Unternehmen wie Hotels zur Pflichtaufgabe. Hotels können ihren Unternehmenseintrag auf «Google+ Local» verifizieren und pflegen, mit zahlreichen Informationen ergänzen, Fotos und Videos hinzufügen und Bewertungen sammeln. Wer hier noch nicht aktiv geworden ist, sollte dies nachholen.

Google+
Wer auf Google+ ein Netzwerk pflegt und regelmässig Inhalte erstellt, hat gute Chancen zukünftig mehr Präsenz innerhalb der Suchergebnisse zu erhalten. Google+-Nutzer können schon heute die Ergebnisse einer Suche mit den Beiträgen aus Google+ anreichern lassen. Die Suchergebnisse werden dadurch individueller und relevanter.

Google Hotel Finder
Der Google Hotel Finder ist für viele in der Branche noch immer ein Mysterium. Der Markt entwickelt sich hin zu so genannten «Metasuchen» wie der «Google Hotel Finder» eine ist. Hier zahlt das Hotel nicht pro Buchung, sondern pro Klick. Um zu wissen, wann sich dieses Modell rechnet, muss der Hotelier sehr genau seine eigene Conversion kennen.



Thomas Hendele
some communication
www.some-communication.de

ZITAT DER WOCHE

«Um etwas leisten zu können, muss jeder seine Tätigkeit für wichtig und gut halten»

Leo N. Tolstoi

AGENDA

23.–27. NOVEMBER
«Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, an der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.–27. NOVEMBER
«Bildungs- und Branchen-Parcours für Lernende», von der Hotel & Gastro Union, an der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.–27. NOVEMBER
«Salon Culinaire Mondial», vom Schweizer Kochverband, an der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

26. NOVEMBER
«Expertenforum Input 3/2013: Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igeho, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER
«KOPAS» von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27./ 28. FEBRUAR 2014
«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Innere Enge, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Laderampe (Teil 2)

Gefährdung:
Verletzungen durch Eingeklemmtwerden zwischen Lastwagen und Gebäudewand oder Rampe

Mögliche Sicherung:
Auf der Rampe sind Sicherheitsabstände von mindestens 50 cm zwischen Fahrzeugaufbauten und festen Gebäudeteilen einzuhalten, zum Beispiel durch Anbringen von Puffern, Leit- oder Distanzelementen

Siehe dazu auch Suva-Checkliste 67065.d

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

LOHNVERHANDLUNGEN SIND SCHWIERIG

Über Geld redet man nicht. Doch bei einem Vorstellungsgespräch kommt man nicht darum herum, darüber zu reden. Die Frage ist immer, wie viel darf ich verlangen und was gilt es, bei einem Angebot zu beachten.

Gastgewerbler haben bei Lohnverhandlungen einen gewissen Vorteil. Denn sie können sich am Landes-Gesamtarbeitsvertrag orientieren. Im L-GAV sind nämlich die Mindestlöhne festgeschrieben. So ist klar, dass ein Lehrabgänger mit dreijähriger Lehre in unserer Branche mindestens 4.100 Franken verlangen darf. Mit einer Berufsprüfung in der Tasche steigt der Mindestlohn auf 4.800 Franken. Nun ist es Verhandlungssache, ob und wie viel mehr Sie bei einem Vorstellungsgespräch verlangen. Klar ist aber auch, dass es wohl keinen Sinn macht, kurz nach der Lehrabschlussprüfung einen Lohn von 8.000 Franken zu verlangen. Realistisch ist wohl irgend ein Betrag zwischen 4.100 und 4.500 Franken. Es macht natürlich auch einen Unterschied, ob Sie im Tessin oder in der Stadt Zürich eine Stelle suchen. Am besten erkundigen Sie sich bei Berufskolleginnen und -kollegen, was sie verdienen. Wegen des Salärs möchte man nicht unbedingt einen guten Stellenbewerber, eine gute Bewerberin verlieren. Aber Arbeitgeber wollen auch nicht ihre Zeit vergeuden, wenn es keine Chance auf Übereinstimmung gibt. Personalverantwortliche werden entweder direkt den Lohn für die Stelle bekanntgeben oder das aktuelle Gehalt bzw. die Lohnvorstellungen des Bewerbers/der Bewerberin erfahren wollen.

GESAMTPAKET BETRACHTEN

Doch der Lohn ist nur das eine. Betrachten Sie also das Gesamtpaket.

Dazu gehören:

- Grundlohn
- Variabler Anteil
- Sozialleistungen (Wie hoch ist der BVG-Abzug, wie viel bezahlt der Betrieb?)
- Versicherungen (Wer bezahlt die Nichtbetriebsunfallversicherung?)
  Arbeitszeit (Wie viele Stunden beträgt die Wochenarbeitszeit? Diese ist im Gastgewerbe nämlich nicht einheitlich.)
- Ferien (fünf oder gar sechs Wochen)
- Arbeitsweg (Bezahlt der Betrieb Bahn- oder Fahrtkostenspesen? Parkplatz?)
- Wie viel kostet die Verpflegung?
- Gute Karrieremöglichkeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten – werden diese (teilweise) bezahlt?

IN RUHE BEURTEILEN

Das ganze Paket muss sachkundig bewertet werden. Um dieses zu beurteilen, brauchen Sie Zeit. Sagen Sie im Vorstellungsgespräch selber nicht gleich Ja (weder zum Lohn noch zur Stelle), sondern handeln Sie Bedenkzeit aus. Dann können Sie zu Hause auch mit einer allfälligen Partnerin, einem Partner über den Lohn reden und sich nochmals in Ruhe überlegen, ob das Gesamtpaket für Sie stimmt oder nicht.

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

HAUSAPOTHEKE FÜR RECHTS- UND ALLTAGSFRAGEN

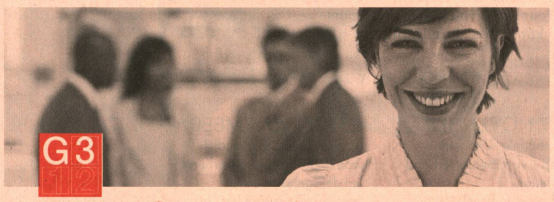
Ratgeber gibt es bekanntlich wie Sand am Meer. Und längst nicht alle sind gut oder nützlich. Zu den besten in der Schweiz gehören sicher auch jene vom Beobachter-Verlag. Zum 30-jährigen Jubiläum hat der Verlag nun einen etwas dickeren Ratgeber herausgegeben. Im fast dreihundertseitigen Buch informiert der «Beobachter» auf einfache und verständliche Art über die wichtigsten Rechts- und Alltagsfragen. Ein grosses Kapitel ist dem Beruf und der Arbeit gewidmet. Das geht von Tipps zur Bewerbung über den Vertragsabschluss und Konflikte am Arbeitsplatz bis zur Arbeitslosigkeit. Weil der Beobachter objektiv schreibt, sind die Tipps sowohl für Mitarbeitende wie für die Vorgesetzten hilfreich. Neben der Arbeit gibt es Kapitel zu Partnerschaft, Familienleben, Wohnfragen, Geld und Vorsorge, Konsum und Freizeit und zum Umgang mit Ämtern und Behörden. Das Buch ist aber mehr als ein Ratgeber. Die Autorin und der Herausgeber zeigen interessante Entwicklungen der vergangenen 30 Jahre in wichtigen Lebensbereichen auf – da gibt es auch immer wieder etwas zum Schmunzeln.

«Was Schweizer wissen wollen»

Beobachter edition
von Andres Büchi und Käthi Zeugin
ISBN 978-3-85569-790-8
CHF 45.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

27772-10336

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014
Start Herbst: Montag, 22. September 2014
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25179-9594

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 6. März 2014
Start Sommer: Donnerstag, 19. Juni 2014
Start Herbst: Donnerstag, 23. Oktober 2014
Weitere Informationen
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25368-9687

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Betriebsleitung (w/m)

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

29773-10588

BERUFUNG

1430 Meter über Meer, 2 Stunden 20 ab Zürich HB, am Tor zum Nationalpark und ein Katzensprung von Mailand locken im scheinbar unscheinbaren Pionierhotel zwei interessante Stellen.
CHEF DE L'HOTEL + CHEF DE SERVICE
www.pizlinard.ch → BERUFUNG

29783-10594

griwarent® Ferienwohnungen

Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten GriwaRent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung als

Sachbearbeiter/in 100%
Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse und den Fahrausweis Kat. B (PKW). Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Herr Markus Friedli.

GriwaRent AG
Dorfstrasse 118, Galeriehaus Stotzhalten . 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 60 info@griwaplan.ch

29768-10587

WILLKOMMEN IM KSW-TEAM

Das Kantonsspital Winterthur (KSW) stellt mit seinen über 2800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die umfassende medizinische Grundversorgung für die Region sicher. Darüber hinaus bietet es als Zentralspital überregional ein umfassendes Spektrum spezialisierter Leistungen und erbringt als Bildungsstätte einen wichtigen Beitrag im Gesundheitsmarkt.

Für den Bereich Infrastruktur/Verpflegung, welcher insgesamt 90 Mitarbeitende umfasst, suchen wir per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung eine/-n erfahrene/-n

Patissier 100 %

In dieser Funktion arbeiten Sie in einem Dreierteam und unterstützen als Stellvertretung den Leiter Patisserie. Ihre reguläre Arbeitszeit ist von 05.45 bis 14.40 Uhr, die Bereitschaft zu geplanter Wochenendarbeit (inkl. Feiertage/Schichtarbeit an 365 Tagen) wird vorausgesetzt.

Ihr zukünftiger Tätigkeitsbereich umfasst folgende Aufgaben:
- Mitarbeit auf dem Patisserieposten sowie Führung der zugeteilten Mitarbeiter
- Herstellung der verschiedenen Confiserie- und Konditoreiprodukte
- Economatbestellungen sowie Kontrolle der Lieferungen an die Patisserie
- Kontrolle der Lebensmittelqualität
- Lehrlingsbetreuung und Ausbildung des zugeteilten Lehrlings
- Planung und Organisation sowie Arbeitseinteilung bei Abwesenheit des Leiters Patisserie

Sie bringen nebst einer aufgeschlossenen Persönlichkeit Folgendes mit:
- Ausbildung als Konditor/-in und/oder Confiseur/-in
- mehrjährige Berufs-/Hotelerfahrung
- Sprachkenntnisse: Deutsch (verhandlungssicher) und Mundart (verstehen)
- Bereitschaft zu unregelmässigem Arbeiten bei angekündigten Anlässen

Zudem zeichnen Sie sich durch eine ausgeprägte Service- und Kundenorientierung aus, und gute Kommunikationsfähigkeiten, Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit sind weitere Eigenschaften, die Ihr Profil abrunden. In diesem Fall könnten Sie unsere neue Unterstützung in der Verpflegung sein.

Nähere Auskunft über die Stelle erteilt Ihnen gerne:
Ruedi Manser, Leiter Verpflegung, Tel. 052 266 22 52, E-Mail ruedi.manser@ksw.ch

Ihre Online-Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Kantonsspital Winterthur, Fabienne Kuonen, HR-Bereichsverantwortliche
E-Mail fabienne.kuonen@ksw.ch

KSW KANTONSSPITAL WINTERTHUR

29776-10590

Wilhelm Kaderselektion
Member of the Wilhelm Group

Schweizer Qualität für höchste Ansprüche

Unser Kunde, ein mittelständisches, traditionsreiches Schweizer Familienunternehmen, zählt zu den bekanntesten Herstellern von hochwertigen Produkten für ausgewählte Häuser aus Hotellerie und Gastronomie. Die umfassende, individuelle Beratung, verbunden mit der Qualität für höchste Ansprüche, ist massgebend für den jahrzehntelangen Erfolg in der Schweiz und dem nahen Ausland. Wir freuen uns, im Zuge einer Nachfolgeregelung den neuen

Verkaufsleiter Mitglied der Geschäftsleitung (m/w)

zu suchen. Zusammen mit dem Ihnen unterstellten Team verantworten Sie sämtliche operativen und strategischen Verkaufsaktivitäten. Sie stellen eine intensive Kundennähe sicher und sind den Betreibern von Luxushotels und gastronomischen Einrichtungen in der DACH-Region ein starker Partner mit Know-how. Sie verschaffen sich laufend Informationen über den Markt und gewinnen professionell und gezielt neue Key-Accounts. Ihre Führungsverantwortung nehmen Sie in organisatorischer, fachlicher und persoenller Hinsicht aktiv wahr. In kooperativer Zusammenarbeit mit den anderen Geschäftsleitungsmitgliedern verantworten Sie die Erreichung der Unternehmensziele. Damit der interne bereichsübergreifende Informationsfluss sichergestellt ist, sind Sie mehrmals wöchentlich am Firmensitz in Bern präsent. Ihre Leidenschaft ist der Verkauf. Ihr Kapital ist Ihr intaktes

Netzwerk in der gehobenen Hotellerie

Entsprechend setzen wir bestehende branchenspezifische Kontakte und gute Beziehungen voraus. Sie verfügen über umfassende Führungserfahrung und haben vorzugsweise eine höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung oder die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Sie überzeugen durch hohe Eigenmotivation sowie ausgeprägte Kundenorientierung und lieben den Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft. Sie stehen mit beiden Füssen auf dem Boden und leben Werte wie Nachhaltigkeit, Kontinuität und Tradition.
Ein kompetitives Marktumfeld und ein qualitativ hochwertiges Sortiment bieten eine spannende Herausforderung. Interessiert? Daniela Stöckli freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an daniela.stoeckli@wilhelm.ch. Eine diskrete Behandlung Ihrer Bewerbung ist garantiert.

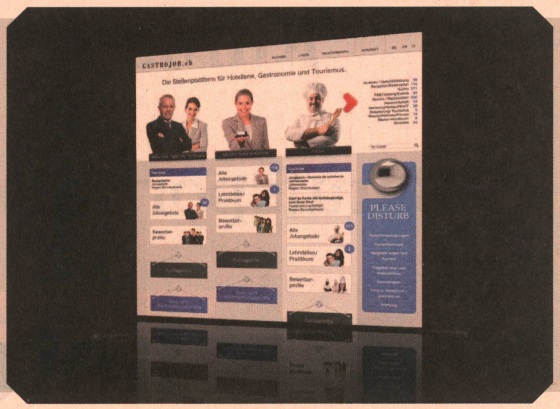
Wilhelm Kaderselektion AG
Zeughausgasse 14 · Postfach · 3000 Bern 7
Telefon 031 318 90 00 · www.wilhelm.ch

Wilhelm Competence in HR Solutions since 1979

Zürich · St. Gallen · Vaduz · Basel · Bern · Lugano · Genf

29767-10586

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen-plattform!

Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Bewerberdossiers

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

ahorn braunwald

Chalet Hotel & Gourmet Restaurant
Ahornweg 2, CH-8784 Braunwald
info@ahorn-braunwald.ch
www.ahorn-braunwald.ch

Für unser im Dezember 2011 neu eröffnetes 5-Stern Chalet Hotel und Gourmet Restaurant mit wunderschöner Sonnenterrasse und moderner Infrastruktur suchen wir naturbewusste Gastro-Freaks, denen arbeiten auf 1400 Metern über Meer Freude bereitet.

Für die bevorstehende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte (m/w)

Koch oder Jungkoch (m/w)

Unser Hotel mit 4 Chalets und 2 Suiten lädt die Gäste zum Erholen und Entschleunigen ein. Wir bieten eine vielseitige Küche, gediegene Weine und gepflegten Service. Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich Frau Sandra Flury.

29785-10596

elklenk.ch

Elk Bar & Restaurant

Wir suchen: Einen Koch, Servicefachangestellte und eine Aushilfe (m/w)

Hast du Lust in einem jungen und motivierten Team an der Lenk zu arbeiten? Ruf an.

Dein Rucksack: Du bist ein lustiger Bursche oder ein natürliches Mädel, flexibel, belastbar, mit sauberer Arbeitsweise.

Fragen?
Hase Schletti weiss alles: 033 733 15 00 oder info@elklenk.ch

29624-10567

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

SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

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

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 1. April 2014 folgende Mitarbeiter/innen:

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso
SERVICEPRAKTIKANTIN

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

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

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

29784-10595

B'

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau / -mann
80 - 100%

für unseren modernen Betrieb am Rande von Bern, dem Restaurant Bellevue-Ittigen mit Speiserestaurant, Catering, Bankett-Service, Seminar und Eventcontainer.

Wir erwarten ein gepflegtes Erscheinungsbild, eine abgeschlossene Restaurationsfachlehre oder mehrjährige Erfahrung im Service sowie ein flüssendes Schweizerdeutsch. Wir bieten ein junges, motiviertes Team, einen modernen Arbeitsplatz, viele Benefits in allen Ossobukko Betrieben und die Möglichkeit, bei Interesse innerhalb der Firma aufzusteigen und/oder Weiterbildungen zu besuchen.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Max Grunder jederzeit gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung nehmen wir gerne elektronisch oder per Post entgegen.

Ossobukko AG, Brunngasse 27, 3011 Bern
Telefon: +41 (78) 820 85 87 Email: work@ossobukko.ch

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

29780-10591

BEAU RIVAGE
Hotel Beau Rivage Weggis

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2014 (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter/in

– Sous-Chef
– Chef de Partie
– Commis de Cuisine

– Chef de Service
– Chef de Rang
– Service-Praktikant/in

– Chef de Réception
– Receptionist/in
– Reception-Praktikant/in

Fühlen Sie sich von einer dieser offenen Stellen angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen.

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

29746-10580

MEDIACAMPUS
Das trendige Selbstbedienungs- & Eventlokal

Seit mehr als 20 Jahren führt die Stiftung Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 150 Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Das Restaurant Mediacampus ist ein öffentliches, trendiges Selbstbedienungs- und Eventlokal in unmittelbarer Nähe des Letzigrundstadions in Zürich Altstetten und wird seit Mai 2007 von der Stiftung betrieben. Das Areal Mediacampus beheimatet verschiedene KMU, Schulen, eine Kinderkrippe und das Züriwerk.
Im hellen, grosszügigen Lokal bieten wir viele hausgemachte Speisen zu fairen Preisen an. Unser Küchenmotto heisst: frisch, leicht, saisonal, regional und hausgemacht. In der modern eingerichteten Küche mit Tageslicht finden Sie einen attraktiven Arbeitsplatz.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2014 einen:

Koch (w/m) EFZ 80%

- Dynamisch, kreativ, phantasievoll und standhaft
- Lehre als Koch EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung (evtl. Gemeinschaftsgastronomie)
- Freude, in der warmen Küche zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen
- Speisen mit Flair für die gutbürgerliche Küche und pfiffige Hausmannskost selber herstellen
- Teamplayer
- Ausbildung von Lernenden, nach den erforderlichen Standards
- Einwandfreies Deutsch in Wort und Schrift
- Gute PC- und Office-Kenntnisse
- Führerausweis Kat B

Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und haben Freude, von Montag bis Freitag im Tagesdienst für unsere Gäste und Mitarbeitenden da zu sein. Bei Bankettanlässen arbeiten Sie auch gerne am Abend oder am Wochenende.

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber und ein aufgestelltes, motiviertes und talentiertes Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis spätestens 18. November 2013 an:

Stiftung Arbeitskette, Cony Zimmerli, Betriebsleiterin Restaurant Mediacampus, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich. Weitere Informationen zum Restaurant Mediacampus finden Sie unter www.restaurantmediacampus.ch.

RENGGERGUT MEDIACAMPUS BRUNEGG

29635-10571

SUISSE ROMANDE

HOTEL CAREER HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr **www.horesto.ch**

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

28761-10469

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE« GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie « Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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 44
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

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

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat 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
Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie « Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8.,29.8.,28.11.,12.12.)
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

STROMSPAREN IN DER KÜCHE

ISTOCK

Das «Radisson Blue» in Basel hat bereits viele Sanierungsmassnahmen realisiert. Seit 1999 ist es Mitglied der Energiegruppe des Basler Hotelierverbandes.

Neu wird die Küchenlüftung nach Bedarf geregelt. Lüftungsanlagen werden am effizientesten und kostensparendsten nach Bedarf und nicht nach einem festen Zeitplan gesteuert. Doch wie soll dieses Bedarfssignal in der Küche generiert werden? Mit Intelli Hood wurde darauf eine gute Antwort gefunden. Je näher die Hauptessenszeiten kommen, desto intensiver wird die Arbeit in der Küche. Dies hinterlässt in der Abluft ihre Spuren: Dampf und Rauch entstehen, die Temperatur steigt. Die Regelung nützt diese Signale, um die Ventilatoren bedarfsgerecht zu steuern. Temperatursensoren im Abluftkanal messen die Wärmeentwicklung. Optische Sensoren, direkt in der Ablufthaube montiert, ermitteln die entstandene Last. Diese beiden Signale werden in der Bedieneinheit ausgewertet und der Zu- und Abluftventilator mittels Frequenzumformer auf den tatsächlich nötigen Volumenstrom geregelt. Auf der Bedieneinheit lässt sich das momentane Stellsignal ablesen. Über eine Komforttaste kann das errechnete Signal übersteuert und die Ventilatoren auf 100 Prozent gefahren werden. Im Vergleich zur bisherigen Zweistufenschaltung resultiert ein enormer Effizienzgewinn. Alle Komponenten des Systems können nachträglich in die Lüftungsanlage eingebaut werden, ein grosser Vorteil des Systems. Beim Projekt in Basel wurden neben den Sensoren die Frequenzumformer eingebaut.

Wirtschaftlichkeit

Die Umstellung auf bedarfsgerechte Steuerung nutzt zwei Einsparpotenziale. Zum einen wird die Laufzeit der Ventilatoren verkleinert, was direkte Strom- und Wärmeeinsparungen zur Folge hat. Zum anderen wird der Volumenstrom an das tatsächlich nötige Mass angepasst (verkleinert), wodurch eine häufig unterschätzte Einsparung ausgenutzt werden kann. Wird der Volumenstrom um 40 Prozent gesenkt, verkleinert sich der Strombedarf der Ventilatoren um 80 Prozent! Bei der Anlage im «Radisson Blue» in Basel wird eine Einsparung von über 30.000 Kilowattstunden (kWh) Strom jährlich erwartet, was dem Jahresbedarf von acht vierköpfigen Familien entspricht! Die Amortisationszeit liegt üblicherweise zwischen einem und zwei Jahren, abhängig vom Strom- und Wärmetarif sowie dem Betriebszustand vor Einbau.

Die Investition ist sehr empfehlenswert, da sie die gewohnten Betriebsabläufe in der Küche nicht stört, bei gängigen Lüftungsanlagen nachrüstbar ist und eine sehr kurze Amortisationszeit aufweist.

Lukas Herzog
dipl. Masch.-Ing. ETH/SIA
Altena AG
Moderator Energieagentur der Wirtschaft

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

PÄCHTER / GASTGEBER FÜR EIN HOTEL / RESTAURANT IN BONSTETTEN / ZH

Für unseren Kunden suchen wir eine/n erfahrene/n Gastgeber/in oder Betreiber/in für ein Hotel mit 23 Zimmern (Baujahr 2009). Zum 3-Sterne Hotelbetrieb gehören ebenfalls ein grosszügiges Restaurant (à la carte) mit Wintergarten und Sommerterrasse, Café/Bar und Seminareinrichtungen für bis zu 35 Personen.
Die zentrale Lage zwischen den Wirtschaftsmetropolen Zürich und Zug bringt einen ansprechenden Geschäftstourismus mit sich.
Die gastronomischen Herausforderungen für das grosse Einzugsgebiet müssen ebenfalls abgedeckt werden. Der Betrieb ist momentan noch geschlossen und kann nach Vereinbarung eröffnet werden. Ein interessierter Betreiber benötigt eine unternehmerische Risikobereitschaft und Eigenkapital für die Übernahme der modernen und sehr gut erhaltenen Einrichtung sowie eines Betriebskapitals.

Für weitere Auskünfte:
Kohl & Partner (Schweiz) AG, Frank Reutlinger,
044 533 50 42, frank.reutlinger@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

29743-10578

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

26968-10076

Thatched Cottage

Accommodations of distinctions

Erbaut 1671 – im südwestenglischen Brockenhurst

Mitten im wild-romantischen New Forest, eine Autostunde von London, bietet The Thatched Cottage Hotel & Restaurant ländlichen Charme, unaufdringlichen Luxus, seit 1988 im Besitz und Betrieb einer internationalen Hoteliersfamilie, steht aus Altersgründen zum Verkauf.

Junges Fachpersonal wird bevorzugt.
Info: manfredmatysik@yahoo.com
www.thatched-cottage.co.uk

29782-10592

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

htr hotel revue