

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

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: hotelleriesuisse

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

Nr. 46 · 12. November 2015

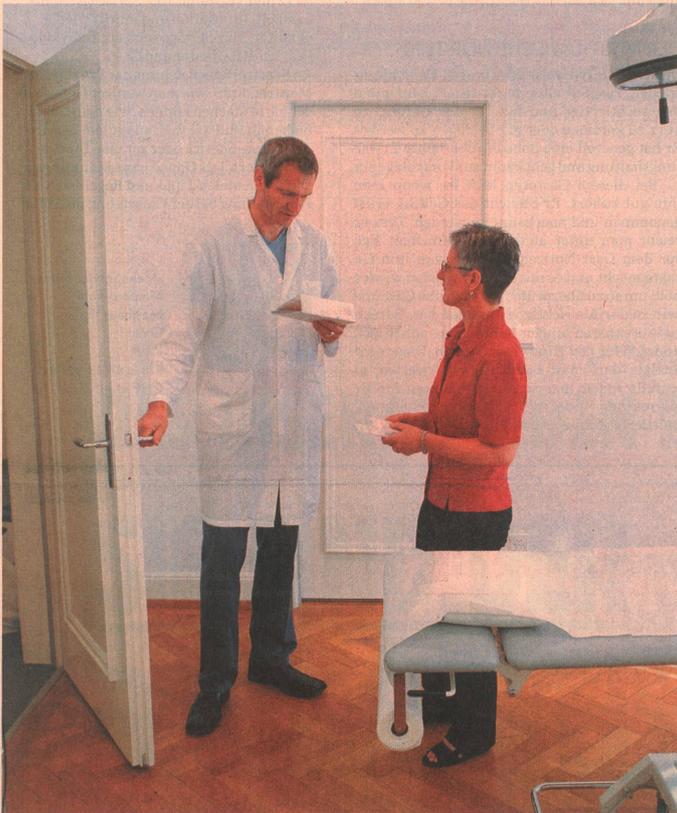
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEVSTONE

ZWEIFELHAFTE ARZTZEUGNISSE

Gegen ungerechtfertigten Absentismus ist die Arbeitgeberin nicht völlig wehrlos

Wer hat nicht schon mal ein vorliegendes Arztzeugnis, welches die Arbeitsunfähigkeit eines Mitarbeitenden bescheinigt, hinterfragt bzw. angezweifelt? Solche Fälle belasten nicht nur die Nerven und das Arbeitsklima, sondern auch die Personalkosten und haben damit einen direkten Einfluss auf die Rentabilität der Unternehmung. Für die durch den Arbeitnehmer geltend gemachte Arbeitsunfähigkeit aufgrund eines Unfalls oder einer Krankheit liegt die Beweislast beim Arbeitnehmer. Wird ein Arztzeugnis durch die Arbeitgeberin angezweifelt, kann sie unter gewissen Voraussetzungen den Arbeitnehmer auffordern, sich einer vertrauensärztlichen Untersuchung zu unterziehen. Die vertrauensärztliche Untersuchung wird im Idealfall im Personalreglement oder im Arbeitsvertrag geregelt, auch wenn diese nach neuer Gerichtspraxis und aufgrund der bestehenden Treupflicht des Arbeitnehmers ohne vertragliche Regelung zulässig wäre. Für das Gastgewerbe ist die Möglichkeit der Arbeitgeberin in Art. 26 Abs. 3 L-GAV geregelt. Die Arbeitgeberin hat weiter darauf zu achten, dass objektive Anhaltspunkte (z.B. übermässig rückdatiertes Arztzeugnis) vorliegen und mit Blick auf die Beweiskraft nicht zu viel Zeit zwischen dem angezweifelten Umstand und der Aufforderung zur vertrauensärztlichen Untersuchung verstreicht. Der Vertrauensarzt kann der Arbeitgeberin nur Auskunft erteilen, sofern er durch den Arbeitnehmer von seiner ärztli-

chen Schweigepflicht entbunden wurde. Die Treupflicht auferlegt es dem Arbeitnehmer jedoch, der Arbeitgeberin die für die Beurteilung der Arbeitsfähigkeit notwendigen Informationen zukommen zu lassen. Wo möglich, sollte vom Arzt ein detailliertes Arztzeugnis verlangt werden. Hieraus ist genau ersichtlich, welche Arbeiten ein Arbeitnehmer ausführen kann und welche nicht. Es sollte auch Bezug auf die Ferienfähigkeit nehmen. Für die Ausstellung eines detaillierten Arztzeugnisses benötigt der Arzt jedoch Hinweise der auszuführenden Arbeiten des Arbeitnehmers (z. B. Arbeitsplatzbeschreibung). Sollte sich der Arbeitnehmer – trotz entsprechender Abmahnung – weigern, sich einer vertrauensärztlichen Untersuchung zu unterziehen, so kann die Arbeitgeberin die Lohnfortzahlung einstweilen einstellen (vgl. Kommentar zu Art. 26 L-GAV). Ist ein Geschäftsbetrieb von vielen Arbeitsabsenzen betroffen, so sollten unbedingt die Personalführung, die Arbeitsorganisation sowie das Arbeitsklima analysiert werden. Oftmals ist es auch hilfreich, wenn sich die Personen der Personalführung mit den betreffenden Mitarbeitenden an einen Tisch setzen und sich über mögliche bzw. bestehende Probleme unterhalten.



Roger Siegrist
Dipl. Treuhandexperte
BOMMER · PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT, BERN

ZITAT
DER WOCHE

«Der ideale Tag wird nie kommen. Er ist heute, wenn wir ihn dazu machen.»

Horaz, römischer Dichter (65–8 v. Chr.)

AGENDA

14. NOVEMBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, in GastroBaselland, Liestal
www.hotelgastrounion.ch

30. NOVEMBER

«eHotelmarketing: Distribution», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. DEZEMBER

«KOPAS-Kurs», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelbildung.ch/agenda

16. DEZEMBER

«eHotelmarketing: Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalltag», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation, Aargau
www.hotelgastrounion.ch

22. ODER 23. APRIL

«QV-Vorbereitungstags», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Campus Sursee, Oberkirch
www.hotelgastrounion.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Alkohol, Drogen, Medikamente**Situation/Gefährdung:**

Sucht, erhöhte Unfallgefahr, gesundheitsschädigende Auswirkungen, Leistungseinbussen, Ausfall

Massnahmen/zu beachten:

- Frühwarnzeichen (Konzentrationsmangel, Müdigkeit, Unpünktlichkeit, Vergesslichkeit, Aggressivität) erkennen und Unterstützung anbieten.
- Nicht zögern, externe Hilfe zu beanspruchen.
- Fremdbestimmung vermindern.
- Vermeiden von ständigem Zeitdruck.
- Spannungen und Konflikte abbauen.
- Keine Medikamente an Gäste oder Mitarbeitende abgeben.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimern», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

SCHWIERIGE GÄSTETYPEN RICHTIG BEHANDELN

Jeder Gast ist einzigartig. Im Sinne eines guten Service sollten Dienstleister daher auf Gästebedürfnisse individuell eingehen. Bei liebenswürdigen Gästen fällt das leicht, doch auch unsympathische Gäste wollen gut bedient sein.

Keine Frage – Gastfreundlichkeit ist neben fachlichem Know-how und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis die Basis für den Erfolg im Gastgewerbe. In einem aufgestellten Team freundlichen Gästen gute Produkte anzubieten, macht Spass und das Lächeln fällt leicht. Doch leider gibt es nicht nur freundliche, sympathische Gäste, die schätzen, was man für sie macht. Es gibt auch Gäste, die gerade beim Besuch des Restaurants oder Hotels nicht gut drauf sind und ihre negative Stimmung ausleben. Sei es, weil sie in Eile sind, sich abregieren oder ein schwaches Selbstwertgefühl überspielen möchten.

Egal was die Ursache des Unmuts der Gäste ist und wie ungerecht es von ihnen ist, ihn an den Hotel- und Restaurantangestellten auszuleben, professionelle Gastgeber lassen sich davon nicht aus dem Gleichgewicht bringen. Denn sie wissen, wie man mit schwierigen Gästen umgeht. Eine kleine Typologie von Situationen und empfehlenswerten Reaktionen:

DER ARROGANTE RÜCKSICHTSLOSE

Dieser Gästetyp behandelt seine Mitmenschen von oben herab, gibt Anweisungen. Er ist ein Besserwisser, der nicht zuhört und versucht, Angestellte klein zu halten. Im Umgang mit diesem Gast sollte man selbstsicher, ruhig und sachlich bleiben, Kompetenz ausstrahlen und darauf verzichten, selber zum Besserwisser zu werden. Vor allem sollte man das Verhalten des Gastes nicht persönlich nehmen.

DER EILIGE

Dieser Gästetyp wirkt nervös, hört nicht zu und lässt Mitarbeitende nicht aussprechen. Er möchte keine zusätzlichen Infos, meidet Blickkontakt und ist mit den Gedanken schon ganz woanders. Diesem Gast sollte man verständnisvoll entgegen treten und seinen Wunsch nach rascher, konzentrierter Information erfüllen. Dazu muss man selbst sehr gut informiert sein. Ausserdem sollte man klare Zeitangaben machen und sich auf das Wichtigste beschränken.

DER MISSTRAUISCHE NÖRGLER

Dieser Gästetyp weiss alles besser. Er ist nie zufrieden, zweifelt alles an, kritisiert häufig und ungerechtfertigt und hat oft das Gefühl, zu kurz zu kommen oder gar betrogen zu werden. Er hat generell eine hohe bis überhöhte Erwartungshaltung und geht kaum auf Vorschläge ein.

Bei diesem Gästetyp hilft es, wenn man ihm gut zuhört. Er braucht das Gefühl, ernst genommen und anerkannt zu werden. Dies erreicht man unter anderem, indem man sich vor dem Gast Notizen über das von ihm Gesagte macht und es mit eigenen Worten wiederholt, um so zu überprüfen, ob man den Gast und sein Bedürfnis richtig verstanden hat. Berechtigte Beanstandungen sollte man annehmen und sich für den Hinweis bedanken. Ungerechtfertigte darf man sachlich zurückweisen, allenfalls, indem man sogar einen Beweis für die Korrektheit vorlegt (Reservationsbestätigung, quittierter Barbeleg usw.).

Riccarda Frei

BUCHTIPP

MEHR SERVICE BITTE

«Guter Service, das ist dieses kleine bisschen Mehr, das Ihren Gästen sagt: Sie sind uns herzlich willkommen», sagt Manfred Kohl. Er ist Gründer von Kohl & Partner, einem unabhängigen und international tätigen Consultingunternehmen – spezialisiert auf die Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Manfred Kohl beschäftigt sich als Referent auf Fachkongressen und Autor mehrerer Bücher seit vielen Jahren mit dem Thema Qualität. In seinem Buch «Mehr Service bitte» – ein Buch über Servicequalität im Tourismus ... aber nicht nur dort zeigt er praxisnah und humorvoll, wie Top-Service möglich ist. Aber auch, wie man es nicht machen darf. Seine drei wichtigsten Thesen dabei lauten: Top-Service ist Dienstleistung mit Herz und Verstand; Top-Service ist Achtsamkeit, Innovation und immer wieder Qualität; Top-Service setzt auf Individualität bei Mitarbeiter und Gast. An Service-Beispielen aus der Praxis zeigt Manfred Kohl, wie man weniger Gutes besser hätte machen können, wie man Gutes beibehält und wie man aus gutem Service einen Top-Service oder gar eine Innovation kreiert. Das Ganze ohne Mahnfinger. Dafür mit vielen Tipps und Regellisten als Hilfestellung bei der Umsetzung im Alltag.



«Mehr Service bitte»
Manfred Kohl
Matthes Verlag
GmbH
ISBN
978-3-87515-301-9
CHF 41.40

«Der L-GAV ist unsere Basis für partnerschaftliche und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.»

Angela Tauro, Leiterin Human Resources der ZFV-Unternehmungen mit ihrem Team.



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

consultingpeople
marketing | communication

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein sehr gut etabliertes Hotel**** in einer der beliebtesten Feriendestinationen in der Ostschweiz ab 1. Mai 2016 oder nach Vereinbarung einen

**Pächter / Betreiber / Käufer
(m/w, Paar)**

Die Anlage liegt auf einem grosszügigen Grundstück (12 000 m²) nur 2 km vom Bahnhof entfernt. Das Hotel verfügt über 100 Doppelzimmer und wurde im Sommer 2015 grösstenteils renoviert, einschliesslich einer neuen Möblierung. Das Hotel hat zwei neu eingerichtete Restaurants mit insgesamt 300 Sitzplätzen, eine grosszügige Bar, eine Aussenterrasse mit Bar, eine Lounge mit Kamin und einen Nachtclub. Der ansprechende Wellnessbereich ist mit einem Innenpool, einem Fitnessraum sowie einem Spa-Bereich ausgestattet. Die Infrastruktur ist auf eine ganzjährige Bewirtschaftung ausgerichtet. Die gut ausgestattete Küche, eine Tiefgarage sowie Personalwohnungen runden das attraktive Objekt ab.

Wir richten uns an Paare oder Einzelpersonen, die sich langfristig eine erfolgreiche Existenz aufbauen wollen und dazu den Weg in eine Selbständigkeit planen oder fortsetzen möchten. Als erfahrene/r Hotelier/s sind Sie Gastgeber aus Leidenschaft und sattelfest in den Bereichen Logis, F&B, Marketing, Vertrieb sowie Mitarbeiterführung.

Ihr Profil

- abgeschlossene Ausbildung innerhalb der Hotellerie
- erfolgreiche Erfahrung in einer vergleichbaren leitenden Position
- exzellente Gästeorientierung und hohes Qualitätsbewusstsein
- moderne Mitarbeiterführung und -motivation
- sehr gutes Know-how im touristischen Marketing und Vertrieb

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie über die notwendigen fachlichen sowie rechtlichen Voraussetzungen verfügen, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per E-Mail an: Britta Kaula, bkaula@consultingpeople.ch
Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Sünd willkommen im Erlebnis Waldegg!

In unserem Erlebnis Waldegg in Teufen (AR) suchen wir Sie! Mit Rat und Tat stehen Sie Anita und Chlätus Döing kompetent zur Seite und erledigen die Ihnen übertragenen Aufgaben proaktiv, selbständig und professionell. In hektischen Zeiten sind Sie der ruhende Pol und handeln auch unter Zeitdruck jederzeit kompetent. Sie sind es gewohnt Verantwortung zu übernehmen und lieben es mit Menschen umzugehen. Diese interessante und nicht alltägliche Herausforderung als

- Aide du Patron 100%

wird Sie begeistern. Lust auf Nostalgie mit appenzelischer Gastfreundschaft zwischen Himmel und Erde? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Eintritt auf März 2016 oder nach Vereinbarung. bewerbungen@waldegg.ch

Erlebnis Waldegg, Waldeggstr. 977
9053 Teufen, Telefon 071 333 12 30
www.waldegg.ch



Lässt Herzen höher schlagen.

Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa Lenzersheide, dem grössten Schneesportgebiet Graubündens? Zu den Arosa Bergbahnen gehören 4 Bergrestaurants. Für unsere Tschuggenhütte und das 360° Panoramarestaurant Weisshorn Gipfel suchen wir noch

gelernte Köche (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind unkompliziert, eine fröhliche und kreative Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen? Sie möchten unsere Gäste immer wieder aufs Neue mit unserer frischen Küche überraschen? Dabei sind flexible Arbeitszeiten ebenso kein Problem für Sie, wie in hektischen Situationen stets die Ruhe zu bewahren?

Bei uns erwartet Sie eine abwechslungsreiche Saisonstelle mit mehrheitlich Tageseinsätzen, die von Anfang Dezember 2015 bis Mitte April 2016 befristet ist (mit Aussicht auf Verlängerung). Als kleines Goodie schenken wir Ihnen die Saisonkarte für das Skigebiet Arosa Lenzersheide.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inklusive Foto und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Arosa Bergbahnen AG - Simone Knöferl - Assistentin Gastronomie
Tel. +41 (0)81 378 84 18 - simone.knoefler@arosabergbahnen.ch
www.weisshorn Gipfel.ch - www.tschuggenhuette.ch

SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SIE SIND DER
BESTE BEWEIS,
DASS INSERATE
GELESEN WERDEN.**



Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

printwirkt.ch

LEO HINZELT SCHWEIZ



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt



Restaurant Schlosskeller in Brig sucht

Servicemitarbeiter/in 100%

Jobcode hoteljob.ch: J103527

Alte Simplonstrasse 26, 3900 Brig
info@schlosskeller-brig.ch
 Tel. 079 417 54 89

38827-12403

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36186-11732

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

SUISSE ROMANDE

HÄFELE

Unser Unternehmen ist Teil der weltweit tätigen Häfele-Unternehmensgruppe und ein führender Anbieter im Beschläge- und Werkzeugbereich. Wir vertreiben Möbel- und Baubeschläge sowie elektronische Identifikations- und Schliesssysteme im Markt Schweiz.

Um das Marktsegment Hotellerie weiter ausbauen zu können, suchen wir für die Region Wallis, Bern, Solothurn, Waadt, Genf und Jura eine/n

Architekten- / Objektberater/in mit Schwerpunkt elektronische Schliesssysteme Dialock

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Beraten/Betreuen der Kunden bei Systemlösungen für Objektsegmente mit Objektbeschlägen für Türen, elektronischen Schliesssystemen und funktionalen Einrichtungslösungen
- Bedarf ermitteln/wecken und kundenspezifische Lösungspakete erarbeiten
- Akquisition und Vertragsverhandlung
- Zusammenarbeit mit bzw. Unterstützung des technischen Aussendienstes

Mit unserem berührungslosen multifunktionalen Identifikations- und Schliesssystem Dialock verfügen wir über die digitale Schliesstechnik der Zukunft und sind weltweit in renommierten Objekten erfolgreich. Durch unsere Multiapplikationsphilosophie bieten wir unseren Kunden einen hohen Mehrnutzen.

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Ausbildung und Verkaufserfahrung
- Beratungskompetenz im Umgang mit Architekten, Bauherren, Generalunternehmer und Verarbeiter
- Sprachen: Französisch, Deutsch, evtl. Englisch von Vorteil
- Engagement, Kontaktfreude und Erfolgsorientierung
- Möglichst Erfahrung im organisatorischen Ablauf des Hotelalltags
- Idealerweise Kenntnisse von elektronischen Schliesssystemen im Objektsegment

Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Gerne nehmen wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. November 2015 entgegen.

Häfele Schweiz AG, Marisa Blattner, Personalabteilung, Dammstrasse 29, 8280 Kreuzlingen, Tel. +41 (0)71 686 82 42, E-Mail marisa.blattner@haefele.ch.
www.haefele.ch

38824-12402

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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
 Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
 Tel. 031 370 42 39
 Riccarda Frei
 Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Karin Huwylar

Tel. 041 418 24 44
karin.huwylar@hotellerie-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 eines Monats auf www.htr.ch / www.immoprofil.ch publiziert. 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)
 Luka Beluhan, Solange Ehrler
 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

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
 Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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.



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote • Bewerberprofile
 Kurse & Seminare • 10% Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union • Lehrstellen und Praktika

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



THEMENBILD: KEYSTONE

SEIFE RETTET KINDER

Jährlich sterben mehr als 1.5 Millionen Kinder unter fünf Jahren an den Folgen von Durchfallerkrankungen und akuten Infektionen der unteren Atemwege. Dies könnte durch einfaches Händewaschen verhindert werden.

Händewaschen mit Seife ist der effektivste Weg zur Verringerung der Kindersterblichkeit. Es ist wirksamer als Impfungen, Medikamente oder isolierte Initiativen für sauberes Wasser. In der Realität kann einfaches Händewaschen die Sterblichkeitsrate um fast 50 % verringern.

SapoCycle

Dem Ziel, die Kindersterblichkeit zu senken, hat sich die nicht gewinnorientierte Stiftung SapoCycle verschrieben. Ihre Idee ist es, in Hotels angebrochene Seifen zu sammeln, diese wieder aufzubereiten und die so gewonnenen Seifen Kindern und Familien in Ländern mit mangelnden sanitären Bedingungen zur Verfügung zu stellen und damit einen Beitrag zur Verbesserung der

Hygiene zu leisten. Mit der Wiederaufbereitung der Seife werden zudem in der Schweiz Arbeitsplätze zur Reintegration von Menschen mit Behinderungen geschaffen.

Beispiel aus der Praxis

«Obwohl wir kleine Seifen auflegen, ergibt es im Durchschnitt vier Kilogramm Seife pro Tag, welche normalerweise in den Abfall gelangen.» Die Idee von SapoCycle hat uns von Anfang an überzeugt und sie passt in die «Green Engage»-Bestrebungen der Turicum Hotel Management Group, so Elisabeth Emch, Leitung Einkauf, Turicum Hotel Management AG. «Überzeugt hat uns der Gedanke daran, dass mit dem Wiederverwerten der Seifen ein Beitrag geleistet werden kann für Menschen in Ländern, in denen die hygienischen Grundbedingungen unzureichend sind, dass Werkstätten mit diesem Auftrag Beschäftigung geboten wird und all dies zudem der Umwelt zugute kommt», so Emch weiter. «Unsere Housekeeping-Teams unterstützen die Idee und haben Freude daran, ohne grossen Aufwand zu etwas Sinnvol-

lem beitragen zu können.» Die Turicum Hotel Management AG mit Sitz in Zürich nimmt mit den Hotels B2 Boutique Hotel + Spa Zürich, Holiday Inn Zürich Messe und Holiday Inn Bern Westside am Projekt teil.

Teilnahme

Um sich am Programm zu beteiligen, genügt es, sich auf der Webseite www.sapocycle.org einzuschreiben, und die Kontaktaufnahme erfolgt umgehend. Die Teilnahme am Programm ist kostenlos, einzig die Portokosten für den Versand der Seife gehen zulasten des Hotels.



Sonja Seiffert
 Leiterin nachhaltige Entwicklung
www.hotelleriesuisse.ch

HESSER

Unternehmensberatung
 für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

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

39607-11658

Per 1. April 2016 vermieten wir das

Restaurant Rössli in Etzelkofen / BE

Das traditionsreiche Dorfrestaurant im Berner Bauernhaus bietet:

- Gaststube (30 Plätze)
- Säali (30 Plätze)
- Stübli/Fumoir (20 Plätze)
- Terrasse (50 Plätze)
- Gäste-Parkplatz

- 3,5-Zimmer Wirtswohnung
 Gerne stehen wir für Auskünfte zur Verfügung und senden Ihnen die ausführliche Dokumentation.

Rolf Isch / 079 623 37 72 / vermietung.roessli@gmx.ch

39632-12407

Pächter oder Betreiber gesucht für
Hotel (Neubau) in Graubünden

Horwath HTL

Hotel, Tourism and Leisure

Infos unter: zug@horwathhtl.com

39633-12408

aletscharena.ch

Die **Aletsch Riederalp Bahnen AG** vermietet auf Dezember 2015:

Buffet Riederalp Mitte

Das Buffet Riederalp befindet sich in der Bergstation Riederalp Mitte der Aletsch Riederalp Bahnen AG.

Es handelt sich dabei um einen Ganzjahresbetrieb.

- Restaurant (30) und Bar (12) 42 Sitzplätze
- Saal 80 Sitzplätze
- Sonnenterrasse 80 Sitzplätze

Der Betrieb ist ideal für ein 2er Team (Koch und Service).

Bei Interesse melden Sie sich bitte

per Post:
 Direktion Aletsch Bahnen Management AG
 Verwaltungsgebäude ABM, 3992 Bettmeralp
 oder per Mail:
direktion@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpen

39630-1000

**Gestalten, berechnen und disponieren
 Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue