

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Band:** - (2012)

**Heft:** 22

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

**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. 2 · 31. Mai 2012

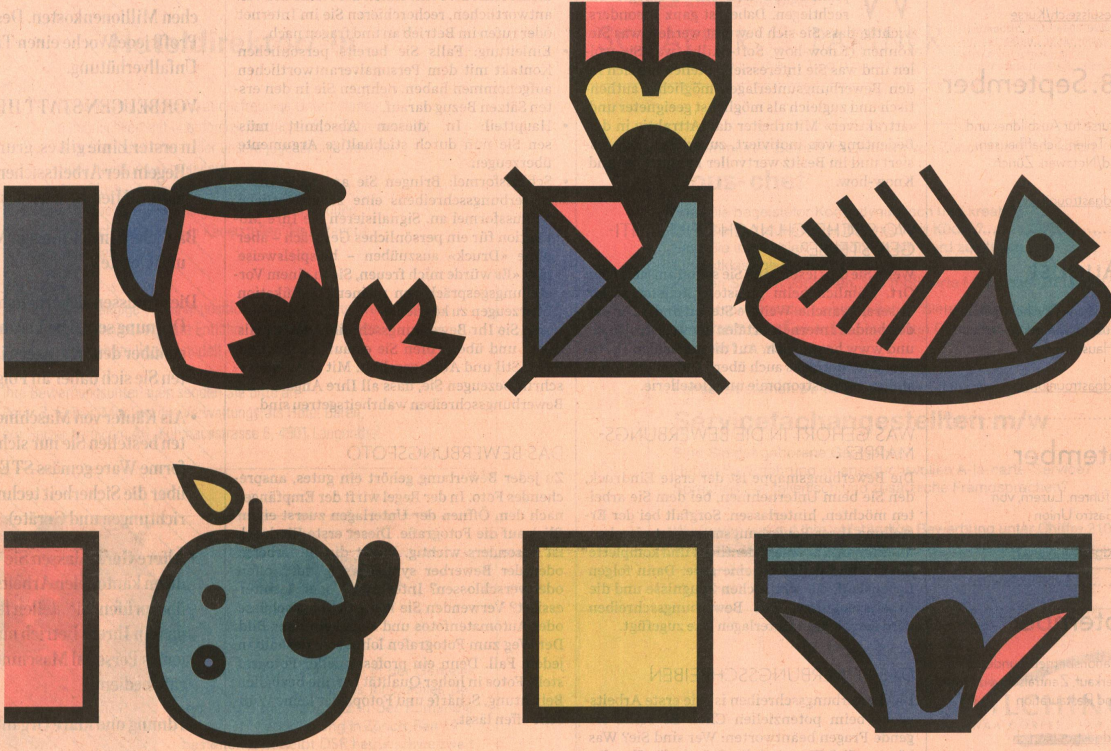
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE\***  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

## MITARBEITERBEFRAGUNGEN VOM PFLICHTPROJEKT ZUM WUNSCHPROJEKT

Möchte man begeisterte Gäste, sollte man erst den Blick nach «innen» richten und seine Mitarbeitenden befragen. Mitarbeiterbefragungen sind ein wichtiges Instrument für die Personalentwicklung, aber auch ein Gestaltungselement der lernenden Organisation. Die wesentlichen Fragen vor diesem Hintergrund lauten: Wie weit gelingt es, mit dem Instrument so nahe an die wesentlichen Themen des Unternehmens heranzukommen, dass die in ihnen arbeitenden Menschen berührt und involviert werden? Wie weit gelingt es, konkrete Ergebnisse zu erzielen, dass diese einstellungs- und handlungsrelevant werden und von den Abteilungen bis zur Unternehmensleitung präzise Massnahmen möglich sind? Kann man einen Umsetzungsprozess managen, der den Notwendigkeiten des Unternehmens Rechnung trägt und die Erwartungen der Mitarbeitenden nicht enttäuscht?

**Organisationsdiagnostik statt «Wohlfühlbefragung»**  
Sich als Mitarbeitender im Unternehmen wohl zu fühlen ist zweifelsohne wichtig. Eine gut konzipierte Mitarbeiterbefragung geht aber über diesen Bereich hinaus und nutzt das Wissen der Menschen, um an die Stärken und Schwächen des Unter-

nehmens heranzukommen. Dazu braucht es ein ganzheitliches Organisationsmodell im Hintergrund. Dieses Modell bildet Organisationen in ihrer geistig-kulturellen Dimension (Identität, Werte, Ziele und Strategien), sozialen Dimension (Struktur, Klima, Führung ...) und technisch-instrumentellen Dimension (Prozesse, physische Mittel) ab.

### Konzentration auf Prioritäten

Eine Mitarbeiterbefragung soll auch dazu dienen, Grundlagen für die Fixierung von Prioritäten zu erlangen. Stärken und Schwächen zählen nur dann, wenn es sich um wirklich wichtige Bereiche handelt. Deshalb stellt die Wichtigkeit der einzelnen Punkte gemeinsam mit der Zufriedenheit eine essentielle Abfragegrösse dar.

### Ressourcenorientierung

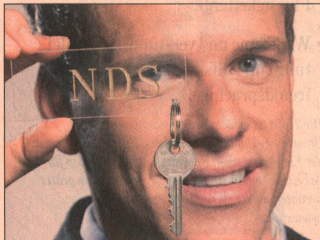
«Worauf können wir aufbauen?» stellt in vielen Veränderungsprozessen eine wichtige Frage dar. Auch hier kann eine Mitarbeiterbefragung wichtige Beiträge leisten und verhindern, dass das «Schlechte, Unzureichende oder Problemhafte» überdimensional breit macht und vorhandenes Positives verdeckt.

### Integrative Prozessorientierung

Mitarbeiterbefragungen wecken immer Hoffnungen genauso wie Ängste. Deshalb ist es wichtig, sich im Vorfeld über die Ziele und Konsequenzen des Projektes klar zu werden und eine Prozessstruktur zu wählen, die Ängste und Widerstände gut aufnehmen kann und eine Basis des Vertrauens und der Zuversicht schafft. Einen Kernpunkt stellt hierbei die Sicherstellung der Anonymität dar. Wenn es gelingt, Mitarbeiterbefragungen durch Offenheit und Transparenz von einem Pflichtprojekt zu einem Wunschprojekt zu machen, ist die Basis für die Veränderungswirksamkeit bereits gelegt. Wenn es ausserdem gelingt, bereits zu Projektbeginn die Art des Umgangs mit den Ergebnissen festzulegen, d. h. sich auf eine wirkungsvolle Bearbeitungsform zu einigen, dann wird die Mitarbeiterbefragung einen wertvollen Beitrag zur Unternehmensentwicklung und Gästebegeisterung leisten.



Alexander Fläkel  
IRC-SWISS GmbH  
info@irc-swiss.ch, www.irc-swiss.ch



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierter Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

**Informationsveranstaltung:**  
8. August 2012 Hotel zum Storchen, Zürich

Anmeldung, Administration, Information  
hotellerieuisse, Weiterbildung  
Monbijustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern

hotelfachschule thun  
Hochschule Luzern

Swiss School  
of Tourism and Hospitality

SS 17  
Swiss Hospitality  
Management School

Luzerner University of Applied Sciences  
**HOCHSCHULE  
LUZERN**

Hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

### Durchblick

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**  
Unternehmensseminar hotellerieuisse

Telefon +41 (0)31 370 43 01  
weiterbildung@hotellerieuisse.ch  
www.hotellerieuisse.ch/nbs



## AGENDA

## 18./19. Juni

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I, Bern von hotelleriesuisse

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

## 18. Juni – November

«Online Marketing – mit Profis»  
Online-Lehrgang von hotelleriesuisse

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

## 18. August/8. September

Methodik-/Didaktikkurse für Ausbilder und  
Instruktoren in zwei Teilen, Schaffhausen,  
von Kochverband/Netzwerk Zürich

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

## 30. August

Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausel  
mit grosser Wirkung, Luzern, von Berufsverband  
Hotellerie-Hauswirtschaft

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

## 5. September

Sich und andere führen, Luzern, von  
Hotel & Gastro Union

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

## 17. September

Gästekontakt im Restaurationsbetrieb, kundenorientiertes  
Verhalten und Verkauf, Zentralschweiz, von  
Berufsverband Restauration

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

## BUCHTIPP



## ALLES, WAS SIE ÜBER BEWERBUNGEN WISSEN MÜSSEN

Dieser Ratgeber enthält zahlreiche praktische Hinweise zur Stellensuche, behandelt Form, Inhalt und Umfang der Bewerbung und beantwortet alle wichtigen Rechtsfragen zu Vorstellungsgespräch und Einstellungstest. Anhand der zahlreichen eingearbeiteten Musterformulierungen kann der Leser seine eigenen Unterlagen perfekt gestalten und erfährt, worauf es bei Bewerbung und Vorstellung ankommt. Daneben sind zahlreiche rechtliche Fragen rund um das Thema Bewerbung dargestellt, etwa die neuen Regeln zum Schutz vor Diskriminierung. Ein Anhang enthält Tipps von erfahrenen Personalchefs. Andrea Nasemann ist Juristin und Journalistin. Sie ist unter anderem auf Arbeitsrecht, Beruf und Bildung spezialisiert.

«Richtig Bewerben», Beck im dtv  
von Andrea Nasemann

ISBN 978-3-423-50608-3  
CHF 11,90

## SO BEWERBEN SIE SICH RICHTIG

Was muss ins Bewerbungsschreiben? Was gehört in einen Lebenslauf, und wie muss er gestaltet sein? Wie soll ein Foto aussehen? Profil hat für Sie Tipps von Experten zusammengestellt.

Wer sich bewirbt, sollte das Vorgehen planen und sich eine Strategie zuordnen. Dabei ist ganz besonders wichtig, dass Sie sich bewusst werden, was Sie können (Know-how, Soft-Skills), was Sie wollen und was Sie interessiert. Stellen Sie sich in den Bewerbungsunterlagen möglichst authentisch und zugleich als möglichst geeigneter und «attraktiver» Mitarbeiter dar. Attraktiv in der Bedeutung von motiviert, zuverlässig, interessiert und im Besitz wertvoller Fähigkeiten und Know-how.

## WO SUCHE ICH NACH DER RICHTIGEN STELLE?

Wenn Sie dies lesen, sind Sie schon am richtigen Ort. Nämlich beim grössten Stellenanzeiger unserer Branche. Weitere Stellen finden Sie auf den beiden Internetportalen [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) und [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch). Auf diesen beiden Portalen hat es übrigens auch über 1.000 offene Lehrstellen aus Gastronomie und Hotellerie.

## WAS GEHÖRT IN DIE BEWERBUNGSMAPPE?

Die Bewerbungsmappe ist der erste Eindruck, den Sie beim Unternehmen, bei dem Sie arbeiten möchten, hinterlassen. Sorgfalt bei der Erstellung Ihrer Bewerbungsmappe ist ein absolutes Muss. Nur eine ordentliche und komplette Bewerbungsmappe ist eine gute. Dann folgen Lebenslauf, die schulischen Zeugnisse und die Arbeitszeugnisse. Das Bewerbungsschreiben wird den übrigen Unterlagen lose zugelegt.

## DAS BEWERBUNGSSCHREIBEN

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeitsprobe beim potenziellen Chef. Es sollte folgende Fragen beantworten: Wer sind Sie? Was können Sie? Was sind die Gründe für Ihre Bewerbung? Warum sind gerade SIE besonders gut für die Stelle geeignet? Es ist wichtig, auf die konkrete Position einzugehen und überzeugend zu argumentieren. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden, das dann für jede Bewerbung verschickt wird. Ein gutes Bewerbungsschreiben bedeutet Arbeit und Zeitaufwand. Aufwand, der sich bezahlt macht. Das Bewerbungsschreiben besteht aus folgenden Elementen:

- **Betreff:** In der Betreffzeile nennen Sie die genaue Bezeichnung der Stelle. Beispielsweise: «Bewerbung als Küchenchef»

- **Anrede:** Vermeiden Sie unbedingt die allgemeine Anrede. Fehlt Ihnen der Name des Verantwortlichen, recherchieren Sie im Internet oder rufen im Betrieb an und fragen nach.
  - **Einleitung:** Falls Sie bereits persönlichen Kontakt mit dem Personalverantwortlichen aufgenommen haben, nehmen Sie in den ersten Sätzen Bezug darauf.
  - **Hauptteil:** In diesem Abschnitt müssen Sie nun durch stichhaltige Argumente überzeugen.
  - **Schlussformel:** Bringen Sie am Ende Ihres Bewerbungsschreibens eine zuversichtliche Schlussformel an. Signalisieren Sie Ihre Motivation für ein persönliches Gespräch – aber ohne «Druck» auszuüben – beispielsweise mit: «Es würde mich freuen, Sie in einem Vorstellungsgespräch von meiner Qualifikation überzeugen zu können.»
- Lesen Sie Ihr Bewerbungsschreiben mehrmals durch und überprüfen Sie es auf Rechtschreibung, Stil und Aussagegehalt. Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie, dass all Ihre Angaben im Bewerbungsschreiben wahrheitsgetreu sind.

## DAS BEWERBUNGSFOTO

Zu jeder Bewerbung gehört ein gutes, ansprechendes Foto. In der Regel wirft der Empfänger nach dem Öffnen der Unterlagen zuerst einen Blick auf die Fotografie. Dieser erste Eindruck ist besonders wichtig. Wirkt die Bewerberin oder der Bewerber sympathisch, nett, offen oder verschlossen? Interessiert oder desinteressiert? Verwenden Sie keine Schnappschüsse oder Automatenfotos und auch kein altes Bild. Der Weg zum Fotografen lohnt sich deshalb in jedem Fall. Denn ein professioneller Fotograf stellt Fotos in hoher Qualität her, die bezüglich Belichtung, Schärfe und Fotopapier keine Wünsche offen lässt.

## DER LEBENS LAUF

Er gilt als Herzstück einer Bewerbung und wird auch «Curriculum Vitae» (CV) oder «Vitae Cursum» genannt. Er listet die wichtigsten individuellen Daten einer Person auf. Im Gegensatz zu früher beginnt man heute mit den aktuellsten Einträgen. Dabei können Sie die Informationen in logischen Blöcken anordnen (Aus-/Weiterbildung, Stellen etc.) oder die Einträge einfach nach Datum, unabhängig davon, ob es sich um Berufserfahrung, Aus- und Weiterbildung oder um Vereinstätigkeiten handelt.

Mario Gsell

## AUS DER SCHULE

## GEMEINSAM MIT ANDEREN BERUFlich UND PERSÖNLICH WEITERKOMMEN – DAS NACHDIPLOMSTUDIUM (NDS HF) HOTELMANAGEMENT VON HOTELLERIE SUISSE

Mit der Eröffnung der Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme (ECH) im vergangenen August 2011 kann nun auch in der Romandie der Handelsschulabschluss mit eidg. Fähigkeitsausweis HGT erlangt werden in Form eines dreijährigen Lehrganges.

Im ersten Jahr werden die Grundlagen für die Branchenkenntnisse in der Hotellerie, das Beherrschen der Reservierungssysteme sowie die allgemeinbildenden Fächer vermittelt (Sprachen, Kommunikation, Wirtschaftsfächer und Informatik).

Das zweite und mittlere Jahr ist das Praktikumjahr. Die Lernenden sind vorbereitet und werden vor allem im Bereich Réception, Gästempfang eingesetzt. Arbeitgeber sind Mitgliederhotels von hotelleriesuisse, welche die Anforderungen erfüllen, Lernende ausbilden zu dürfen.

Im dritten Jahr werden die Erfahrungen aus der Praxis vertieft und die theoretischen kaufmännischen Kenntnisse weiter aufgebaut zur Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren

zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis Kaufmann/Kauffrau HGT (CFC – Certificat fédéral de Commerce).

Die Internationale Schule für Touristik/Ecole Internationale de Tourisme bietet diese Ausbildung in Lausanne an. Sie tut dies in Partnerschaft mit hotelleriesuisse, welche sich als Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers für eine erstklassige Aus- und Weiterbildung in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) engagiert.

Die Hotellerie- und Tourismusbranche braucht kommunikative, qualitätsbewusste und auf die Bedürfnisse unserer Zeit ausgerichtete Mitarbeiter.

Hanna E. Rychener, lic. phil. I, Direktorin

Der nächste Lehrgang beginnt am 27. August 2012, IST, Internationale Schule für Touristik, Josefstrasse 59, 8005 Zürich, 044 440 30 90; EIT, Ecole Internationale de Tourisme – ECH, Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme, Av. Benjamin Constant 1, 1003 Lausanne, 021 331 26 10.

## ZITAT DER WOCHE

«Das Flüstern einer schönen Frau hört man weiter als den lautesten Ruf der Pflicht.»

Pablo Picasso

## ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche einen Tipp zur Unfallverhütung.

## VORBEUGEN STATT HEILEN

In erster Linie gilt es, grundlegende Regeln der Arbeitssicherheit einzuhalten. Hier die wichtigsten:

## Bauliche Einrichtungen, Maschinen und Geräte

Diese müssen sicherheitstechnisch in Ordnung sein. Die Verantwortung gegenüber den Benutzern ist gross! Halten Sie sich daher an Folgendes:

- Als Käufer von Maschinen und Geräten bestellen Sie nur sicherheitskonforme Ware gemäss STEG (Gesetz über die Sicherheit technischer Einrichtungen und Geräte).

- Ältere Geräte lassen Sie vom zuständigen kantonalen Arbeitsinspektorat überprüfen. Sie stellen ferner sicher, dass in Ihrem Betrieb nur gut instruiertes Personal Maschinen und Geräte bedient.

## Ordnung und klare Organisation

- Je enger die Platzverhältnisse, umso besser muss die Ordnung sein – eine Selbstverständlichkeit, auf die Sie immer wieder dringen sollten (auch im eigenen Interesse!). Darum gilt:

- Die Arbeitsabläufe sind klar geregelt. Maschinen und Einrichtungen sind funktionell platziert.

- Beleuchtung und Lüftung funktionieren einwandfrei.

- Böden und Treppen sind so beschaffen, dass man nicht ausrutschen kann (rutschhemmende Beläge, Handläufe usw.).

- Zweckmässiges Schuhwerk (am Fuss festgebundene Schuhe oder geschlossene Clogs).

- Sie achten auf peinliche Sauberkeit des Bodens (besonders gefährlich: Verschmutzung durch Fett und Flüssigkeiten!).

- Wirksame und verständliche Anleitung von Hilfskräften, vor allem für fremdsprachige.

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)



## HOTEL BÄREN

LANGENTHAL

www.baeren-langenthal.ch

Das Hotel Bären ist der führende Hotel- und Gastronomiebetrieb im Herzen Langenthals und der Region Oberaargau. Die gepflegten Restaurationsmöglichkeiten, 37 renovierte Hotelzimmer \*\*\* superior und der schönste Barocksaal des Mittellandes bilden das gesellschaftliche Zentrum unserer Metropole. Das Aktionariat ist lokal verankert und die Finanzierung kerngesund. Nach 16 Jahren erfolgreichen Wirkens verlässt uns unser Geschäftsführer auf eigenen Wunsch.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

### Hoteldirektor/-in

#### Profil:

- Dynamische, kommunikationsfreudige Unternehmerpersönlichkeit mit überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft
- Begeisternder Leader, der unsere jugendliche Crew zu Höchstleistungen motiviert
- Abschluss einer bekannten Hotelfachschule mit entsprechender Bewilligung zur Berufsausübung
- Berufliche Erfahrung in Kaderstellen der Hotellerie
- Sprachen D/F/E

#### Wir bieten:

- Unabhängige Führungsposition mit Freiraum zur Kreativität
- Branchenmässig gute Entlohnung mit interessantem Erfolgsbeteiligungsmode

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:  
Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären,  
c/o Geiser-agro.com AG, Kühlhausstrasse 6, 4901 Langenthal

21047-8716

### Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können professionelle Executive Chefs erwarten: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa sowie Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 24 Mitarbeitende unterstützen Ihrem Verantwortungsbereich.

### Küchenchef/in

#### Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung internationale Spitzenprodukte, marktfrisch, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechende «Leichtigkeit». Sie sehen es als Herausforderung für hochanspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt, Geschäftsleute, Semimartellnehmer sowie für namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik verführerische Kreationen zu produzieren. Es erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrene Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und der Fähigkeit auch auf höherem GM-Punkte-Niveau zu operieren, informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderfunktion verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin wäre auf Spätsommer/Herbst. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

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

21007-8662

Renommiertes Betrieb im Zentrum von Zürich sucht per sofort

### Sous-chef

Sind Sie begeisterter Koch, dynamisch und kreativ?  
Sind Sie vertraut mit der italienischen Küche?  
Sind Sie interessiert, persönlich am Herd zu stehen und für erstklassige Qualität zu garantieren?

Können Sie sich vorstellen, vier motivierte Mitarbeiter zu führen?

Bei entsprechender Leistung haben Sie die Chance zum **Küchenchef** eines renommierten Betriebes in der Stadt Zürich befördert zu werden.

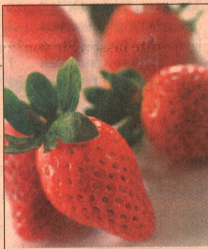
Per sofort suchen wir einen gelernten, dynamischen

### Servicefachangestellten m/w

Sind Sie der geborene Gastgeber?  
Haben Sie Erfahrung im anspruchsvollen A-la-carte-Service?  
Sprechen Sie italienisch und zusätzliche Fremdsprachen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 21064-8720 an htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

21064-8720



DSR Le Restaurateur ist ein in der Gemeinschaftsgastronomie tätiges innovatives Unternehmen mit Hauptsitz in der Romandie und einer Niederlassung in Zürich. Seit 1919 bestehend, betreibt DSR heute schweizweit 240 Mitarbeiter- und Personalrestaurants im Business- & Industriebereich sowie im Bildungs- und Gesundheitswesen. 1700 Mitarbeitende setzen sich Tag für Tag für das Wohl der Gäste ein und leisten dem Credo «Jede Mahlzeit bietet einen Augenblick des Wohlbefindens» Folge.

Jedes von den 30 von DSR geführten Restaurants in der Deutschschweiz besitzt eine eigene Identität. Sie ergibt sich aus der Kultur des Kunden und dem Profil der dort tätigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Unsere Tochtergesellschaft Hotelis ist für die Rekrutierung von Temporär- und Feststellen innerhalb von DSR sowie auch für die gesamte Gastronomie- und Hotellerie-Branche verantwortlich. Für unsere DSR Betriebe suchen wir in der Deutschschweiz qualifizierte Gastronomiefachleute für folgende Positionen:

- **Betriebsleiter/-in, Assistent/-in Betriebsleiter/-in**
- **Küchenchef/-in, Sous-Chef, Chef de Partie, Koch/Köchin, Küchenhilfe**
- **Betriebsmitarbeiter/-in Kasse, Betriebsmitarbeiter/-in Office**

Möchten auch Sie Teil eines in der Deutschschweiz aufstrebenden Unternehmens sein? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Sie.

**HOTELIS**

Hotelis SA • Zähringerstrasse 51  
8001 Zürich • www.hotelis.ch

21068-8724



Für unsere beiden Bijous mitten im Schaffhauser Blauburgunderland – den **Landgasthof Gemeindehaus in Wilchingen** und die **Bergtrotte in Osterfingen** – suchen wir eine(n) Pächter(in) mit einem gesunden Unternehmerrgeist.

## GASTRONOM(IN) MIT GEIST, HERZ UND BAUCH ALS PÄCHTER(IN)

Die Region Wilchingen, Osterfingen und Trasadingen setzt unter Mithilfe von Bund und Kanton ein umfassendes Tourismuskonzept im ländlichen Raum um. Dabei entsteht ein Leuchtturm wie die **«Osterfinger Bergtrotte 1584»**. Im Trottegebäude bietet sie Platz für Festivitäten und Anlässe bis 300 Personen. Der moderne Annex-Bau ist der neue Treffpunkt im Schaffhauser Blauburgunderland (Seminarraum bis 100 Personen, Wein-Bar, Blauburgunder-Bibliothek, Pergola).

In Wilchingen selbst wurde vor kurzem der **Landgasthof Gemeindehaus** komplett modernisiert. Das Restaurant bietet Platz für 40 Gäste. Im kleinen Speisesaal gibt es weitere 25 Plätze. Und im grossen Saal (mit direktem Zugang) werden Feste mit bis zu 100 Personen gefeiert – und oft führen die Vereine hier ihre Versammlungen durch. Im Gebäude befinden sich auch Gästezimmer und eine Wohnung.

Beide Betriebe sind eine ideale Ergänzung zueinander. Deshalb suchen wir einen Pächter für die Bergtrotte und den Landgasthof. Haben Sie den Geist, das Herz und den Bauch, die wir erwarten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit einem kurzen Beschrieb, weshalb gerade Sie der richtige Pächter wären. Dazu bitte noch Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und ein Foto beilegen: **Gemeinderat, Hauptstrasse 45, 8217 Wilchingen**. Der Gemeinderat Wilchingen freut sich, mit einem starken Gastronomen die Zukunft der Tourismusregion im Schaffhauser Blauburgunderland mitzugestalten.

Weitere Informationen zu den beiden Bijous finden Sie unter: [www.wilchingen.ch/bijou](http://www.wilchingen.ch/bijou)

21061-8718



# Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

**hoteljob.ch** SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

<p>MARKETING/VERKAUF/KV/IT</p> <p>Alle Jobangebote <b>29</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Kursagenda</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>	<p>REISELEITUNG/TOURISMUS</p> <p>Alle Jobangebote <b>4</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>	<p>BEAUTY/WELLNESS/FITNESS</p> <p>Alle Jobangebote <b>14</b></p> <p>Bewerberprofile</p> <p>Aus- und Weiterbildungsprofile</p>	<p>                 Direction / Geschäftsleitung 38                  Reception/Reservation 103                  Küche 250                  F&amp;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             </p> <p>htr-Code <input type="text"/></p> <p><b>PLEASE DISTURB</b></p> <p>News/Veranstaltungen</p> <p>Kurse/Seminare</p> <p>Ratgeber Arbeit und Karriere</p> <p>FAQ zu hoteljob.ch / gastrojob.ch</p>
---	---	---	---

**htr** hotel revue



**Chef de Reception | Revenuemanager**

Sie sind gerne im Kontakt mit Menschen, lieben Ihren Beruf an der Front und arbeiten mit Freude für den Gast. Sie bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit, sind belastbar und flexibel. Sie runden Ihr Profil mit Ihren professionellen Art, einer natürlichen Freundlichkeit und einem gastorientierten Auftreten ab. Zuverlässigkeit und Teamgeist zeichnen Sie aus.

In dieser Funktion sind Sie für die Führung und Schulung des Front-Office-Teams verantwortlich. Sie sind die Ansprechperson an der Reception und zuständig für einen positiven und erfolgreichen Auftritt des Hotels und das Zufriedenstellen der Gäste durch schnelle, freundliche und fachgerechte Betreuung.

In Ihrer Ausbildung in der Hotellerie haben Sie bereits Erfahrungen in dieser Position gesammelt. Bedingt durch unseren internationalen Gästekreis verfügen Sie über sehr gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Ebenso besitzen Sie sehr gute EDV-Kenntnisse, Erfahrungen mit Protel sind von Vorteil.

Neben einem interessanten Aufgabengebiet in einem führenden 4-Sterne-Business-Hotel, im Zentrum einer grossen Schweizer Stadt, bieten wir Ihnen die Chance, in einem Team Verantwortung zu übernehmen und mit einem motivierten Kader die Herausforderungen in der Hotellerie aktiv anzugehen.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier mit Foto unter Chiffre 21065-8721 an htr.hotelrevue, Momblioustrasse 130, 3001 Bern.



Das Sunstar Hotel Grindelwald\*\*\*\* ist ein Grossbetrieb mit 400 Betten, zwei Restaurants sowie grossem Wellness- und Seminarbereich. Die Angebotspalette im heimeligen Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

GRINDELWALD  
\*\*\*\*

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als unseren

**Restaurantleiter (m/w)**

Sie konnten bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position sammeln, sind kommunikativ und verfügen über entsprechende Sprachkenntnisse. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die gesamte Gästebetreuung und Organisation in unseren Restaurants und Bar, die Überwachung aller Serviceabläufe, die Schulung der Mitarbeiter sowie die gesamte Mitarbeitereinsatzplanung mit Hilfe der Personaleinsatzplanung von Mirus.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben wir Ihnen dabei auch Einiges zu bieten: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind nur einige Punkte. Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto: Sunstar Hotel Grindelwald\*\*\*\*  
Yves P. Timonin, Direktor  
3818 Grindelwald  
Tel. +41 (0)33 854 77 77  
E-Mail [direktion.grindelwald@sunstar.ch](mailto:direktion.grindelwald@sunstar.ch)

**Sunstar** ZEIT, DIE BLEIBT.  
HOTELS\*\*\*\*

21072-8727

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kläcker- und Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

**UBS Restaurant Europa-Allée**

Europa-Allée 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

**Betriebsleiter/in**

**Ihre Aufgabe:** In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 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 Aktivitätsplanung sowie für die Verkaufsfördermassnahmen. Für Caterings erstellen Sie Offerten und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Ausserdem konnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fördern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 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 Bewerbungunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

Filialestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

21001-8710

luzerner kantonsspital  
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

**Postenchef Köchin/Koch 100 %****Stellenantritt**

1. September 2012 bis 31. Januar 2013 (Option auf Festanstellung)

**Aufgaben**

- Führen und Instruieren der unterstellten Mitarbeitenden
- Termingerechte Zubereitung des täglichen Speisenangebots

**Anforderungen**

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Diätkochausbildung von Vorteil
- Zielalter 25 bis 35 Jahre

**Kontakt**

Mario Breit, Leiter Küchen, Tel. 041-926 52 90

**Bewerbungsverfahren**

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Luzerner Kantonsspital Sursee, Janina Getzmann-Schaller, Departements-Personalleiterin, Personalabteilung, Postfach, CH-6210 Sursee.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf [www.luks.ch](http://www.luks.ch)

Luzerner Kantonsspital Tel. +41 (0)41 926 45 45  
Personalabteilung Fax +41 (0)41 926 47 78  
Postfach www.luks.ch  
CH-6210 Sursee

21067-8722

Ein Betrieb der Gamag Management AG · [www.gamag.ch](http://www.gamag.ch)

**Hotel Walensee**  
**TRATTORIA**  
8872 WEESEN



Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Koch (m/w)**

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ.

**Servicefachangestellte/r**

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung und können bereits einige Jahre Berufserfahrung vorweisen. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

Hauptstrasse 27 T +41 (0)55 616 16 04 [www.hotel-walensee.ch](http://www.hotel-walensee.ch)  
CH-8872 Weesen F +41 (0)55 616 16 71 [info@hotel-walensee.ch](mailto:info@hotel-walensee.ch)

21046-8710

**Sie sind ein Organisationstalent und gehen gerne auf Menschen zu.**

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Wir suchen auf den 1. August oder nach Vereinbarung einen/eine

**Leiter/in Gastbereich und Verwaltung RomeroHaus 80 %**

Unter dem Leitsatz «Welten verbinden» führen wir im RomeroHaus Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste. Weitere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter: [www.bethlehem-mission.ch](http://www.bethlehem-mission.ch)

Bethlehem Mission Immensee  
Resort Personal, Postfach 62  
CH-6405 Immensee  
[www.bethlehem-mission.ch](http://www.bethlehem-mission.ch)

**Bethlehem Mission Immensee**

21062-8710

NZ  
\*\*\*\*  
NATIONAL ZERMATT  
COMING HOME

**SIE HABEN INTERESSE AN EINEM ANGENEHMEM ARBEITSPLATZ AM FUSSE DES WELTBEKANNTEN MATTERHORNS? DANN LESEN SIE BITTE WEITER.**

Das renovierte Hotel National & Spa ist ein renommiertes 4-Sterne-Superior-Hotel mit 108 Betten im Zentrum von Zermatt gelegen.

Der gastronomische Bereich umfasst zwei Speisesäle mit einem vielseitigen Speiseangebot sowie ein «A la carte»-Restaurant mit saisonalen Spezialitäten. Unsere gemütliche Hotelbar ist der zentrale Treffpunkt für unsere internationalen Gäste.

Für das vitale Wohlbefinden steht unseren Gästen ein attraktives Wellness-Center mit Schwimmbad zur Verfügung.

**Gerne möchte ich mich bei den Besten und Freundlichsten bewerben!**

Mein Name ist Michael Bresser. Am 1. Mai 2012 habe ich als geschäftsführender Hoteldirektor das schöne Hotel National in Zermatt übernommen.

Zur Unterstützung und Mitarbeit, um die strategischen Ziele zu erreichen, bewerbe ich mich als Ihr neuer Arbeitgeber!

**Ihre Tätigkeit**

Sie tragen Verantwortung für alle Prozesse an der Reception und stellen die Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen sicher.

Selbstständiges Arbeiten

Sie führen ein Team von bis zu 4 Mitarbeitenden

Ausbildung von Auszubildenden

**Ihr Profil**

Mehrjährige Tätigkeit in ähnlicher Position oder mind. 3 Jahre Erfahrung als Réceptionsmitarbeiter  
Abschluss einer Hotelfachschule oder einer vergleichbaren Weiterbildung  
Sie sind überdurchschnittlich qualifiziert und motiviert  
Sie bringen Erfahrung im Sales Marketing mit  
Ihr Handeln ist stets dienstleistungsorientiert  
Sie sind versiert in Fremdsprachen und beherrschen MS Office

**Ihre Möglichkeiten**

Mitarbeit in einem jungen und sehr motivierten Team  
Aufstiegsmöglichkeiten in einem der bekanntesten Skortiere der Welt

Mitwirken im Aufbau eines Management System nach ISO 9001, Schweizer Qualitäts Gütesiegel Stufe 3  
Internes und externes Schulungskonzept  
Angenehmes- und leistungsförderndes Arbeitsklima

**Sind Sie eine oder einer der Besten und Freundlichsten?**

Dann senden Sie mir bitte Ihre vollständigen Unterlagen, und ich melde mich bei Ihnen!  
Selbstverständlich bewerbe ich mich mit dieser Anzeige bei Damen und Herren!

Ich freue mich auf Sie!

**Hotel National**  
Matterstrasse 39, 3920 Zermatt, Schweiz

**Telefon:** +41 27 966 99 66

**Telefax:** +41 27 967 59 07

**E-Mail:** [direktion@hotelnationalzermatt.ch](mailto:direktion@hotelnationalzermatt.ch)

**Internet:** [www.hotelnationalzermatt.ch](http://www.hotelnationalzermatt.ch)

**Ansprechpartner:** Herr Michael Bresser

21070-8710



# 1. RECHTEN DAUMEN AUFSETZEN

## 2. TEXT LESEN

Neulich am Abend. Ein Ehepaar in den Fünfzigern betritt das Restaurant. Sie setzen sich an ihren Tisch. Kurz darauf präsentiere ich Ihnen die Speise- und Getränkekarte. Ohne einen Augenblick zu zögern, bestellen sie eine der besten Flaschen des Hauses; einen Château Cheval Blanc für mehr als 2'500 Franken. Die Flasche wird aus dem Weinkeller geholt. Ich öffne und dekantiere sie ganz ruhig. Ohne Stress. Ich serviere den Wein wie es sich gehört. Der Herr degustiert zuerst. Sein wohlwollendes Nicken und Gemurmel deutete ich als Zeichen der Zustimmung. Danach serviere ich den edlen Tropfen behutsam in das Glas der Dame. Im selben Augenblick erspähe ich im Hintergrund eine wunderschöne Frau. Ihre Augen sind leuchtend geschminkt. Ein Eye-Liner betont distrikt die Konturen, und formt zusammen mit einem Maskara wunderschöne Bambi-Augen. Ihr Blick ist so bezaubernd, dass der eindrucklichste Sonnenuntergang der Welt mir wie billiges Konjunktiv durchdringt. Plötzlich durchdringt ein Schrei die angenehme Ruhe im Saal. Erschrocken schaue ich wieder an den Tisch des Ehepaars. Die Frau am Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, dass ich mehr als die Hälfte der Flasche auf sie geschüttet habe. Das war mein letzter Abend im Restaurant. Doch dank diesem Zwischenfall hatte ich das Vergnügen, zu erfahren, was ein Inserat bewirken kann.



### Inserate bewegen.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit - kreiert wurde sie von Gaël Tran und David Moret, Werbeagentur Euro RSCG, Genf. [www.das-kann-nur-ein-inserat.ch](http://www.das-kann-nur-ein-inserat.ch)



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



## Kantonsspital Münsterlingen

Spital Thurgau AG

Für die Küchenbetriebe am Spitalcampus Münsterlingen suchen auf 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

### Diätköchin/-koch (80 % oder 100 %)

**Aufgaben:** Wir bieten Ihnen einen interessanten, lebhaften Arbeitsplatz in unserer modernen Küche (Kalte Linie). Der Bereich Verpflegung im Küchenbetrieb des Spitalcampus Münsterlingen umfasst die Herstellung der Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeitende und Veranstaltungen. Dazu gehört auch ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen, das in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung laufend aktualisiert wird. Die Küchenbetriebe beliefern das Kantonsspital und die Psychiatrischen Dienste sowie externe Heime.

**Profil:** Neben einem erfolgreichen Lehrabschluss als Diätkoch/Koch verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung. Sie haben ein organisatorisches Flair, arbeiten effizient, sind flexibel, kunden- und ergebnisorientiert.

**Auskunft:** Christoph Lüsser, Leiter Küche, Tel. 071 686 43 08 oder Remo Ullmann, Leiter Diätküche, 071 686 43 00

**Bewerbung:** Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Pöschli, 8596 Münsterlingen

21014-8907

## HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

Als Marktführerin beliefern wir seit 40 Jahren von Schönbühl aus das Gastgewerbe mit modernster Gerätetechnik und Systemlösungen im Grossküchenbereich.

Wir erweitern unser Team und suchen nach Übereinkunft

### Verkaufspersönlichkeiten

in den Regionen

Basel-Stadt, St. Gallen/Thurgau, Graubünden

Eine Herausforderung für jeden erfahrenen Verkaufsprofi oder Gastronomie-Koch, der engagiert und praxisnah die Marke Hugentobler mit ihren prominenten Produkten, Grossküchenanlagen und Dienstleistungen in seiner Region vertritt.

Neugierig? Stellenbeschreibung und Anforderungsprofil finden Sie auf unserer Homepage:  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl

21052-8714

## GASTHOF HIRSCHEN SANGERNBODEN

026 419 11 58

Der Landgasthof im  
Schwarzenburgerland und  
Freiburger Oberland

SUCHT...

Koch oder Jungkoch  
Küchenhilfe / Officemitarbeiter  
(Deutsch sprechend!)

Anfang nach Vereinbarung

[hirschen.sangernboden@bluwin.ch](mailto:hirschen.sangernboden@bluwin.ch)  
[www.hirschen-sangernboden.ch](http://www.hirschen-sangernboden.ch)  
Mitglied „Gilde“ und CCOB

21043-8711

## SUISSE ROMANDE



[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)

[www.horesto.ch](http://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

18974-8053

## ANZEIGEN

Zu verkaufen

### Mangel Hepro Roll

Walzendurchmesser 300 mm  
Walzenbreite 1600 mm  
Gelegenheit, sehr wenig gebraucht,  
sehr günstig.

### Quick net Maximal

Textilpflege  
Hallwylstrasse 59  
8004 Zürich  
Telefon 044 241 66 41

21016-8755

## AUS- UND WEITERBILDUNG

Das  
intensiv-  
seminar

GASTRO@SUISSE

### Der Weinberater

Kompaktes Weinwissen für GastroProfs

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Montag, 12. März 2012  
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
Gastro@Suisse  
Bäumlefeldstrasse 20, 8048 Zürich  
Tel. 0848 372 111 | [www.gastro@suiss.ch](http://www.gastro@suiss.ch)

21022-8809

Das  
intensiv-  
seminar

GASTRO@SUISSE

### Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästeempfang im Hotel

**Termine:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012  
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
Gastro@Suisse  
Bäumlefeldstrasse 20, 8048 Zürich  
Tel. 0848 372 111 | [www.gastro@suiss.ch](http://www.gastro@suiss.ch)

21022-8802

## 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

VERLAGE

**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

### Hotellerie™ Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

### LEITUNG

Barbara König  
Philipp Bitzer  
Michael Gollong

### REDAKTION

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

[redaktion@stellenprofil.ch](mailto:redaktion@stellenprofil.ch)

[redaktion@immoprofil.ch](mailto:redaktion@immoprofil.ch)

### ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.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.

Nicole Kälin  
Tel. 041 418 24 48  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto:nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch)

### 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](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@immoprofil.ch)

### PREISE

#### Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.76  
4-farbig CHF 2.31  
Kaderrubrik Stellen  
s/w CHF 1.98  
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch  
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
eine Woche auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine  
Aufschaltung gewünscht wird, muss  
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt  
werden.

### Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.76  
4-farbig CHF 2.31

### Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.76  
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-  
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während einem Monat auf [www.htr.ch/](http://www.htr.ch/)  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

### GESTALTUNG

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

### PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:  
Hotellerie™ 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 Redak-  
tion. 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

# STEUERN UND REGELN HABEN KLARE REGELN



KEYSTONE

Im Hotel vergisst man viele Bereiche, weil sie dem Auge verborgen bleiben. Hohe Energiekosten sind das Resultat. Die Heizung ist im Keller und läuft, die Lüftungsanlage ist in der Decke versteckt, der Strom kommt einfach aus der Steckdose und der Betrieb läuft seit Jahren immer gleich. Ein Bild, das oft täuscht. In der Mehrheit der Fälle funktioniert das Zusammenspiel zwischen den haustechnischen Anlagen wie der Heizung, Lüftung, den sanitären Anlagen und betrieblichen Prozessen nicht oder nicht optimal. Dies kann zu enormen Energieverlusten und hohen unnötigen Energiekosten führen. Leider merkt man es nicht so schnell, da die Anlagen probieren, die «Fehler» selber zu korrigieren.

#### Problemstellungen

Die Steuerung und Regulierung der haustechnischen Anlagen werden beim Aufbau oft auf den aktuellen Betrieb ausgelegt – die Lüftung beispielsweise auf 150 Gäste, die Küche auf 300 Menüs pro Tag, das Warmwasser auf 100 Übernachtungen etc. Doch der Betrieb und somit die Voraussetzungen verändern sich im Laufe

der Zeit: die Ölheizung wird durch die Wärmepumpe ersetzt, eine Terrasse mit mehr zusätzlichen Sitzplätzen wird gebaut, was wiederum einen Ausbau der Küche nach sich zieht. Die Wäsche wird nicht mehr extern gewaschen und getrocknet, sondern neu in der hauseigenen Lingerie. Doch die Anpassung der Steuerung und Regelung der haustechnischen Anlagen vergisst man oft. Diese laufen nach den alten ursprünglichen Vorgaben. Dabei wäre es doch so schön (und sparsam), wenn während des Küchenbetriebs die Lingerie nicht oder nur reduziert laufen würde, sich das Warmwasser in der Nacht, d. h. in den Niedertarif-Zeiten aufwärmen würde und die Lüftung nicht überall gleichzeitig einschaltet, sondern pro Sektor hintereinander geschaltet würde. Tönt kompliziert, ist es aber nicht.

#### Einfache Lösungsansätze

Überprüfen Sie Ihre betrieblichen Prozesse, Ihre Infrastruktur und lassen Sie die Steuerung und Regelung der haustechnischen Anlagen dementsprechend anpassen. Beobachten Sie, wie sich die Anpassung auswirkt und optimieren Sie diese gegebenenfalls

nochmals. Vergessen Sie dabei nicht, Ihr Personal dementsprechend zu schulen. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass man ohne Investitionen, rein durch Nachjustieren der Steuerung und Regelung der Anlagen, 3 bis 5% Strom sparen kann. Mit kleinen zusätzlichen Investitionen, welche ein Pay-back von 1–2 Jahren erreichen, steigt die Stromeinsparung sogar bis zu 8%.

Für Hotelbetriebe ab vier Sternen lohnt sich ein umfassendes Gebäudeautomationssystem. In einem solchen kann man diverse Anlagengruppen nach definiertem Zeitprogramm schalten. Stör- und Alarmlmeldungen erhält man zeitnah und die Betriebsdaten können analysiert werden. Mit diesen Massnahmen lässt sich der Energieverbrauch weiter optimieren.

Egal wie viele Sterne Ihr Hotel hat – den regelmässigen Unterhalt und Service der Anlagen sollte man nie vernachlässigen. Nur so bleibt Ihre gesamte Anlage à jour und in Form.



Peter Iten  
Leiter Energieberatung  
BKW FMB Energie AG

## HESSER

### Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

18432-7129

Zu vermieten / zu verpachten  
ab sofort

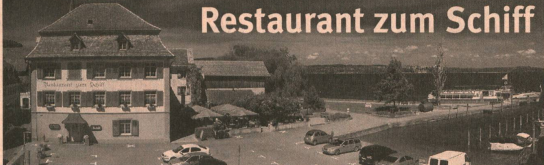
### RESTAURANT

Umgebung von Thun  
ca. 200 m<sup>2</sup>

Auskunft unter 033 335 86 86

21057-8710

## Zu verpachten per 1. Januar 2013 in Berlingen am Untersee Restaurant zum Schiff



Das ehemalige Rathaus ist im Besitz der Gemeinde, die für den Gebäudeunterhalt und einen fairen Pachtzins sorgt. Es liegt am See – bei der Schiffände und neben dem zentralen Parkplatz – und bietet Gastronomie-Fachleuten mit ausgewiesenen Fähigkeiten ideale Bedingungen:

UG: Taverne (Raucherlokal) mit ca. 35 Plätzen, Seeterrasse mit ca. 70 Plätzen. OG: Gaststube mit ca. 25 Plätzen, Ratsherrensaal mit ca. 50 Plätzen. Optional: Gerichtssaal im 2. OG mit ca. 50 Plätzen. Infrastruktur und Küche mit hohem Standard, 3-Zimmer-Wohnung, Mitarbeiter-Zimmer sowie Gästeparkplätze (Steckbrief u.a. unter [www.homegate.ch](http://www.homegate.ch)).

Der Saisonbetrieb mit einer ganzjährigen Stammkundschaft aus der Gemeinde eignet sich besonders für ein Wirtepaar mit nachweisbarem Eigenkapital und klarem Betriebskonzept.

Für weitere Auskünfte und die Vereinbarung eines Besichtigungstermins wenden Sie sich bitte an Gemeinderätin Annamarie Moret.

Politische Gemeinde Berlingen · Seestrasse 71 · 8267 Berlingen  
Telefon 058 346 11 11 · [info@berlingen.ch](mailto:info@berlingen.ch)



21057-8716

## Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Stadtverwaltung Stein am Rhein vermieten wir das

### Restaurant Burg Hohenklingen, Stein am Rhein

Per Anfang 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir für diesen einmaligen Betrieb einen erfahrenen und kreativen

### Gastronomen

welcher bereit ist, ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Bei diesem Betrieb handelt es sich um ein traditionsbewusstes Restaurant an einzigartiger Lage, hoch über dem Städtchen Stein am Rhein. Das Objekt ist innen und aussen attraktiv. Die geschmackvollen und ehrwürdigen Gasträume laden zum Verweilen ein und bieten innovativen Gastronomen ein einmaliges Betätigungsfeld.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Burgrestaurant mit rund 35 Sitzplätzen
- Burgstube mit rund 35 Sitzplätzen
- Rittersaal mit rund 50–60 Sitzplätzen
- Knechtenstube mit 15 Sitzplätzen
- Laube mit rund 40 Sitzplätzen

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Vermietungsdokumentation.

#### Gastroconsult AG, Unternehmensberatung

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

Telefon: +41 (0) 44 / 377 54 74  
E-Mail: [zuerich@gastroconsult.ch](mailto:zuerich@gastroconsult.ch)

21057-8710