

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 46

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 · 14. November 2013

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



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 Unternehmensbeitrag 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 Culinare 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

Digital Tourism Innovations

14. TpM - 6. Dezember, Siders



Hes-so VALAIS WALLIS



2171-1017

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 Einklemmtwerden 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 Lehrling 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.

Dazu gehören:

- Grundlohn
- Variabler Anteil
- Sozialleistungen (Wie hoch ist der BVG-Abzug, wie viel bezahlt der Betrieb?)
- Versicherungen (Wer bezahlt die Nichtberufsunfallversicherung?)
- 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 Fahrtkosten? 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

GESAMTPAKET BETRACHTEN

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

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 Buchi und Käthi Zeugin ISBN 978-3-85569-790-8 CHF 45.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



G3

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: 15. 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@gastrouisse.ch www.gastrouisse.ch

21772-10336

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014
Start Herbst: Montag, 22. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 111 www.gastrouisse.ch

25179-9584

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

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. 044 377 111 www.gastrouisse.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

 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



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 Stotzhallen, 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 Confiterie- 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 unregelmässiger Arbeit bei angekündigten Anlässen

Zudem zeichnen Sie sich durch eine ausgeprägte Service- und Kundenorientierung aus, und gute Kommunika-
tionsfähigkeiten, 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



KANTONSSPITAL WINTERTHUR

29776-10090

Wilhelm Kaderselektion

Member of the Wilhelm Group

Schweizer Qualität für höchste Ansprüche

Unser Kunde, ein mittelständisches, traditionsreiches Schweizer Familienunternehmen, zählt zu den be-
kanntesten Herstellern von hochwertigen Produkten für ausgewählte Häuser aus Hotellerie und Gastro-
nomie. 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 per-
soneller Hinsicht aktiv wahr. In kooperativer Zusammenarbeit mit den anderen Geschäftsleitungsmitglie-
dern 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 betriebswirtschaft-
liche Ausbildung oder die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Sie überzeugen durch hohe Eigen-
motivation sowie ausgeprägte Kundenorientierung und lieben den Umgang mit einer anspruchsvollen
Kundschaft. Sie stehen mit beiden Füßen auf dem Boden und leben Werte wie Nachhaltigkeit, Konti-
nuität und Tradition.

Ein kompetitives Marktumfeld und ein qualitativ hochwertiges Sortiment bieten eine spannende Heraus-
forderung. Interessiert? Daniela Stöckli freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto
an daniela.stoekli@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

29767-10096

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Praktikumstellen

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

Bewerberdossiers

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 Entspannen 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.

29780-10096

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-Itigen mit Speiserestaurant, Catering, Bankett-Service, Seminar und Eventcontaining.

Wir erwarten ein gepflegtes Erscheinungsbild, eine abgeschlossene Restaurationsfachlehre oder mehrjährige Erfahrung im Service sowie ein fließendes Schweizerdeutsch. Wir bieten ein junges, motiviertes Team, einen modernen Arbeitsplatz, viele Benefits in allen Casabukko 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.

Casabukko AG, Brunnengasse 27, 3011 Bern
 Telefon: +41 78 820 85 87 Email: work@casabukko.ch

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

29780-10097

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 Zürliwerk.

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%

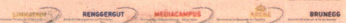
- Dynamisch, kreativ, phantasievoll und standhaft
- Lehre als Koch EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung (evtl. Gemeinschaftsgastronomie)
- Freude, in der warmen Küche zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen
- Speisen mit Flair für die gutbürgerliche Küche und pfiffige Hausmannskost selber herstellen
- 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.



29635-10571

elklenk.ch
EIK 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 Schlettli weiss alles: 033 733 15 00 oder info@elklenk.ch

29604-10987

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

29746-10086

HOTEL-RESTAURANT
Walliser Spycher
 CH-3907 RIEDERLAP 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

29746-10085

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

29761-10469

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
insertate@stellenprofil.ch
insertate@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 / www.immobilien.ch 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 Hoteliervverbandes.

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 nutzt 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 anspruchsvollen 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

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


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: manfredmatsik@yahoo.com
www.thatched-cottage.co.uk

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

htr **hotel revue**