

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 23

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: 15.03.2025

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

PROFIL

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

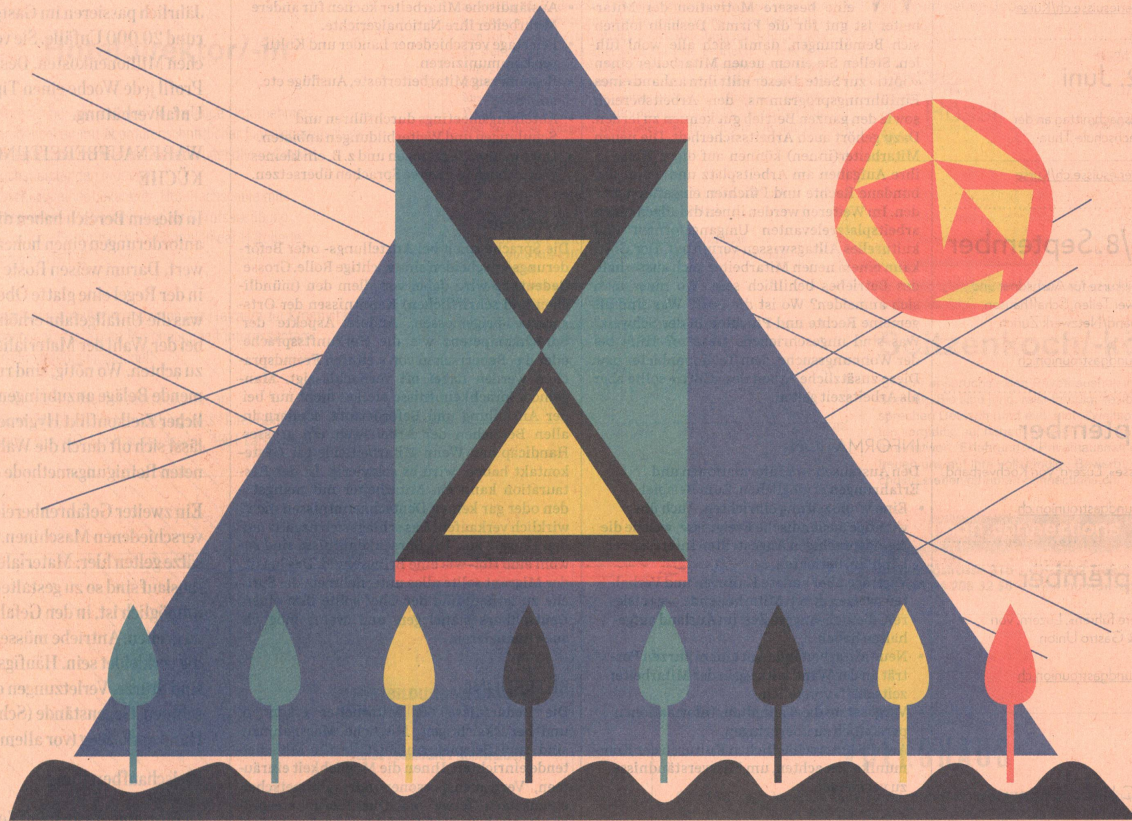
HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 3 · 7. Juni 2012

htr hotel revue

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

MUT ZUR GEDULD HABEN

Strategie vs. Selbstverwirklichung, kurz- vs. langfristige Ziele, Rendite vs. Leidenschaft – die Absichten und Interessen eines Verwaltungsrats und dem von ihm berufenen Geschäftsführer sind unterschiedlich. Und trotzdem müssen sie sich zusammenraufen, sich Zeit lassen, um beide ihre Ziele zu erreichen.

Stadionbesitzer und Mäzene setzen im Fussball viel Kapital ein, um dank dieses Engagements möglichst rasch den sportlichen, wirtschaftlichen und mitunter auch gesellschaftlichen Benefit einstreichen zu können. Der von ihnen unterstützte Trainer und dessen Team müssen hingegen zuerst zusammenwachsen, die Taktik verinnerlichen, eine Einheit bilden. Sie brauchen Zeit. Erst dann kann sich in aller Regel der Erfolg einstellen, sind Siege, Punkte und Meriten möglich.

Nicht viel anders verhält es sich in der Gastronomie. Zwar haben auch Verwaltungsräte von Gastronomiebetrieben ihre Vorstel-

lungen, welche kulinarischen Höhenflüge die Gäste in dem von ihnen unterstützten Betrieb erleben sollen. Doch letztendlich geht es ihnen primär darum, die eingesetzten Franken zu vermehren. Küche, Service und Keller überlassen sie lieber dem Profi, getreu dem Motto: Die oder der wird das schon schaukeln. Stellt sich hingegen der Publikumerfolg nicht rasch ein, kostet es vielleicht die Aktionäre gar noch etwas mehr als angenommen, erhält nicht selten die zuvor gepriesene Eintracht von strategischer und operativer Führung Risse. Die Besitzer beginnen, sich dann ungefragt in die operativen Belange einzumischen, sagen dem Küchenchef, wie er die Suppe abzuschmecken habe, welche Weine zu welchem Preis verkauft werden sollen. Im Fussball gibt es diesen Zeitpunkt auch. Er ist dann erreicht, wenn beispielsweise der Präsident dem Trainer vorschreibt, welche Mannschaft er im nächsten Match auf dem Spielfeld auflaufen sehen will. Oder ob «seine» Equipe im 4-4-2- oder 3-4-3-System agieren solle. Solche Entwicklungen tragen weder im Sport noch in

der Gastronomie dazu bei, Erfolge feiern zu können. Beiderorts ist Geduld gefragt, sind zuweilen Rückschläge zu meistern, muss auch in schlechteren Zeiten dennoch am gemeinsam gesponnenen Strick gezogen werden. Hals-über-Kopf-Abenteuer oder das Anwerfen des Personalkarussells taugen – abgesehen von sehr wenigen Ausnahmen – in solchen Momenten nichts. In der Regel entfachen sie kurze Strohfeuer, sorgen für Unruhe, destabilisieren ein Ensemble noch mehr.

Für das Gastroungewerbe wie den Fussballklub gilt der gleiche Grundsatz: Dem Geschäftsführer/Trainer wie auch der Mannschaft im Gastrobetrieb/auf dem Spielfeld muss die nötige Zeit eingeräumt werden, um als Team wachsen zu können. Das Vertrauen in das Talent des anderen liefert den Nährboden, damit die gemeinsam angesäte Pflanze gedeihen kann. Geduld bringt bekanntlich Rosen.



Remo Neuhaus
Dozent an der HF Thun
Neuhaus Consulting GmbH

Weiterbildung aktuell

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



Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über
40 000 bestens ausgebildete Fachleute
aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

Gesucht: Bademantel

Gefunden: www.hotelmartplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

AGENDA

18./19. Juni

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. Juni – November

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. Juni

Informationsnachmittag an der
Hotelfachschule Thun

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

5. September

«F & B Club Gastrozesse», Luzern, von Kochverband

www.hotelundgastrounion.ch

5. September

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

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Auswandern ist immer auch ein Abenteuer. Je rascher man aber mit den Eigenheiten der neuen Heimat vertraut ist, desto besser gelingt der Neustart im fremden Land. Dieser Ratgeber ist eine optimale Vorbereitung auf das Leben in der Schweiz. Er enthält das Wichtigste zu verschiedenen Bereichen des täglichen Lebens – also zu Wohnen, Familie, Arbeit, Versicherungen, Schule oder Steuern. Daneben gibt das Buch viele Tipps: Wie finde ich einen Job? Wie bringe ich meinen Hausrat über die Grenze? Welche Papiere benötige ich zur Anmeldung? Wie beantrage ich einen Führerschein? Wie ist das mit der Krankenkasse? Was passiert, wenn ich arbeitslos werde?

«Hallo Schweiz! Ein Handbuch für Einwanderer», K-Tipp-Ratgeber, von Corinne Dubacher, Beatrice Guarisco, Fredy Hämmerli, Dajan Roman.

ISBN 978-3-906774-43-5
CHF 27.00

SO INTEGRIEREN SIE NEUE MITARBEITER AM BESTEN

Über die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe sind Ausländer. Zudem ist der Stellenwechsel in unserer Branche gross. Damit die neuen Mitarbeitenden schnell erfolgreich arbeiten, sind die Chefs gefordert.

Wenn sich die Mitarbeiter wohl fühlen, steigert das die Motivation. Und eine bessere Motivation der Mitarbeiter ist gut für die Firma. Deshalb lohnen sich Bemühungen, damit sich alle wohl fühlen. Stellen Sie einem neuen Mitarbeiter einen «Götti» zur Seite. Dieser hilft ihm anhand eines Einführungsprogramms, den Arbeitsbereich sowie den ganzen Betrieb gut kennen zu lernen. Dazu gehört auch Arbeitssicherheit. Die neuen Mitarbeiter(innen) können auf diese Weise in ihre Aufgaben am Arbeitsplatz und damit verbundene Rechte und Pflichten eingeführt werden. Im Weiteren werden ihnen die allgemeinen arbeitsplatzrelevanten Umgangsformen und kulturelles Alltagswissen vermittelt. Der Götti kann einem neuen Mitarbeiter auch ausserhalb des Betriebes behilflich sein. Wo muss man sich anmelden? Wo ist die Post? Was sind allgemeine Rechte und Pflichten in der Schweiz? Was sind ungeschriebene Gesetze? Hilfe bei der Wohnungssuche, dem Telefonanbieter usw. Diese zusätzliche Arbeit des «Götti» sollte aber als Arbeitszeit gelten.

INFORMATION

Den Austausch von Informationen und Erfahrungen ermöglichen. Zum Beispiel:

- Eine Wandzeitung einrichten. Auch über wichtige ausländische Ereignisse, welche die fremdsprachigen Angestellten interessieren könnten, berichten.
- Vorträge über andere Kulturen und Verhaltensweisen durch Mitarbeitende organisieren, die sich längere Zeit im Ausland aufgehalten haben.
- Neue Mitarbeitende mit einem kurzen Porträt an der Wandzeitung, in der Mitarbeiterzeitschrift vorstellen.
- Vorgesetzte dazu anhalten, Informationen persönlich zu überbringen.
- Auf die unterschiedlichen Kulturen der Kommunikation achten, um Missverständnisse zu vermeiden.

KEINE DISKRIMINIERUNG ZULASSEN

Wo Menschen arbeiten, gibt es Probleme. Diese können sowohl zwischen Schweizern als auch zwischen verschiedenen Ethnien auftreten. Da sind die Vorgesetzten gefordert. Sie sind laut Gesetz verpflichtet, Diskriminierung zu verhindern. Sie müssen intervenieren und vermitteln und wo nötig, auch ein Machtwort sprechen. Das Verständnis zwischen den verschiedenen

Kulturen kann man mit vielen Massnahmen fördern:

- Ausländische Mitarbeiter kochen für andere Mitarbeiter ihre Nationalgerichte.
- Feiertage verschiedener Länder und Kulturen kommunizieren.
- Regelmässig Mitarbeiterfeste, Ausflüge etc. anbieten.
- Abteilungsmeetings durchführen und Schulungen und Weiterbildungen anbieten.
- Dokumente, Regelungen und z.B. ein kleines Wörterbuch in diverse Sprachen übersetzen.

SPRACHE

Die Sprache spielt bei Anstellungs- oder Beförderungsgeschichten eine wichtige Rolle. Grosse Bedeutung wird dabei vor allem den (mündlichen und schriftlichen) Kenntnissen der Ortsprache beigemessen. Andere Aspekte der Sprachkompetenz wie die Herkunftssprache oder das Beherrschen von weiteren Fremdsprachen werden dabei oft vernachlässigt. Mangelnde Sprachkenntnisse stellen nicht nur bei der Anstellung und Beförderung, sondern in allen Bereichen der Arbeitswelt ein grosses Handicap dar. Wenn Mitarbeitende gar Gästekontakt haben, wird es schwierig. In der Restauration kann ein Mitarbeiter mit mangelnden oder gar keinen Deutschkenntnissen nicht wirklich verkaufen. Das schlägt sich negativ auf den Umsatz aus. Die Sprachkenntnisse sind sowohl eine Hol- wie eine Bringschuld. Das heisst, der Migrant sollte alles unternehmen, die Sprache zu lernen, und der Chef sollte ihm einen Deutschkurs nahelegen und wenn möglich auch finanzieren.

BETREUUNG

Die Bedürfnisse der Mitarbeiter erkennen und berücksichtigen. Mögliche Massnahmen sind zum Beispiel: Anlaufstelle für Mitarbeitende einrichten. Ihnen die Möglichkeit einräumen, Vertrauenspersonen oder Dolmetscher einzusetzen (etwa bei Qualifikationsgesprächen). Nach Bedarf Erleichterungen schaffen, etwa Kinderkrippen oder einen Ruheraum für Schwangere einrichten.

BEFÖRDERUNG

Auch bei der internen Stellenbesetzung müssen objektive Kriterien den Ausschlag für die Personalentscheide geben.

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

INTERESSANTES PROJEKT AN DER ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE FÜR DIE STUDIERENDEN

Im Rahmen unseres Strategic-Management-Kurses arbeiteten wir für das von der WTO geführte Projekt zur Seidenstrasse. Unsere Aufgabe: Ein Land in der Ausarbeitung seiner Tourismusstrategie zu unterstützen und das Resultat Anfang Juni offiziellen Vertretern der jeweiligen Destinationen zu präsentieren. Unsere Kurse mit einer solchen Herausforderung abzuschliessen, ist eine wunderbare Gelegenheit. Unsere vier Studienjahre sowie unsere bisherigen Erfahrungen in diesem Sektor erlaubten uns, eine umsetzbare Lösung auszuarbeiten. Während sieben Wochen wurden wir zu Beratern der Ukraine und ihrem Platz als Etappe der Seidenstrasse. Neben unseren theoretischen Kursen an der Universität wurden wir von Experten in Finanzwesen der ILO (International Labor Organization) bei unserem Vorhaben unterstützt. Unser Projekt sieht eine kulturelle Entdeckungsreise der Ukraine per Zug vor. Dank der jüngsten Entwicklungen von Schienenwegen in Zusammenhang mit der Euro 2012 konnten wir einen Vorschlag ausarbeiten, der den Besuch von vier der grössten

Städte des Landes vorsieht. Weiter haben wir eine iPhone-App konzipiert, die es den Reisenden auf spielerische Weise erlaubt, ihre Etappen zu entdecken und an künstlerischen sowie kulturellen Workshops teilzunehmen. Wir haben uns somit für einen modernen und jugendlichen Ansatz entschieden. Unsere Zielgruppe, junge Studenten aus Osteuropa, wollen wir mit einem einfachen, dynamischen und authentischen Ansatz verführen. Da die Ecole Hôtelière de Lausanne über 90 verschiedene Nationalitäten vereint, konnten wir von einer Mitstudentin aus der Ukraine profitieren, die unser Projekt mit Struktur und Spass bereichert hat. Wir wollten auf ansprechende Art und Weise kommunizieren, um die junge Generation gezielt anzusprechen. Wir hoffen, unsere Ansprechpartner aus der Ukraine zu begeistern und dass unser Projekt umgesetzt wird. Unsere langfristige Empfehlung ist, dieses Projekt an Eurotrail anzuschliessen, um der Seidenstrasse ein neues Gesicht zu verleihen und ihr zu internationaler Anerkennung zu verhelfen.

Anna Tracey, Studentin im 3. Jahr des Bachelor

ZITAT DER WOCHE

«Es ist gefährlich, einen extrem fleissigen Mitarbeiter einzustellen, weil die anderen Arbeitskollegen ihm dann dauernd zuschauen.»

Henry Ford

ARBEITSSICHERHEIT

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

WARENAUFBEREITUNG UND KÜCHE

In diesem Bereich haben die Hygieneanforderungen einen hohen Stellenwert. Darum weisen Roste und Böden in der Regel eine glatte Oberfläche auf, was die Unfallgefahr erhöht. Darauf ist bei der Wahl der Materialien sorgfältig zu achten. Wo nötig, sind rutschhemmende Beläge anzubringen. Ein möglicher Zielkonflikt Hygiene/Sicherheit lässt sich oft durch die Wahl der geeigneten Reinigungsmethode eliminieren.

Ein zweiter Gefahrenbereich sind die verschiedenen Maschinen. Als Grundsätze gelten hier: Materialeinlauf und -auslauf sind so zu gestalten, dass es unmöglich ist, in den Gefahrenbereich zu greifen. Antriebe müssen vollständig verkleidet sein. Häufigste Unfälle sind Stürze, Verletzungen durch Maschinen, Gegenstände (Scherben) und Handwerkszeug (vor allem Messer).

Fleischaufbereitung

Gefährdung Ausbeinen/Zerlegen: Schnitt- und Stichverletzungen u. a. in der Leistengegend

Mögliche Massnahmen:

- Personal über Arbeitstechnik instruieren.
- geeignete Messer verwenden.
- Gebrauch von Stechschutzhandschuhen und Stechschuttschürzen vorschreiben.

Aufschnittschneidemaschinen

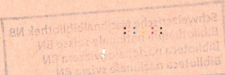
Gefährdung Aufbereiten des Fleisches/Reinigen der Maschine: Schnittverletzungen

Massnahmen:

Der nicht zum Schneiden benötigte Messerteil muss verdeckt sein.

Halslänge bis zur Schnecke mind. 120 mm. Wichtig: unbedingt Stosshölzer verwenden.

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



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 Erfolgsbeteiligungsmodell

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Peter R. Geiser, Mitglied des Verwaltungsrats Hotel Bären,
c/o Geiser-agro.com AG, Kühlhausstrasse 6, 4901 Langenthal

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments

EMA
house

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Unsere Réceptions-Teamleiterin geht auf Reisen, und wir suchen ihre Nachfolge. Somit bieten wir einer jüngeren, initiativen, flexiblen und stabilen Persönlichkeit eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position (100%-Pensum) als

Teamleiter/-in Réception/ Stv. Geschäftsführer

Sie coachen ein kleines Team, übernehmen organisatorische, administrative und planerische Aufgaben und trauen sich zu, den Geschäftsführer bei Abwesenheit zu vertreten. Sie scheuen sich nicht, bei Bedarf auch Fronteinsatz zu leisten und dabei alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben zu erledigen. Zudem sind Sie ein Verkaufstalent und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem aber sind Sie eine gepflegte, offene und engagierte Dienstleistungs-Person mit ausgeprägtem Gastgeberflair, die den menschlich Anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, belastbar sind und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel-KV oder Hotelfachschule HF
- Evtl. erste Führungserfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); zus. Sprachen von Vorteil
- Gute kaufmännische Grundlagen
- Fido- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse
- Sehr gute MS-Office-, Internet- und E-Mail Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis erwünscht
- Eintritt nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie Urs Schärer telefonisch oder per E-Mail (urs.schaerer@ema-house.ch).

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zurich · Switzerland
T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch · www.ema-house.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder 1. Juli 2012

Chef de Service

Servicefachangestellte/-n

für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice und Seminarbetrieb mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Wir bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Hotel Rössli
9524 Zuzwil bei Wil

071 944 11 33

www.roessli-zuzwil.ch



Für unsere Mandantin suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

Spitzenkoch/-köchin

für sehr anspruchsvollen Privathaushalt in der Schweiz und Spanien. Sie sind jung, reisefreudig, flexibel und unabhängig, sprechen Deutsch (und evtl. eine Zweitsprache) und arbeiten sorgfältig auf hohem Niveau, dann freuen wir uns auf Ihre Antwort. Erfahrung in Privathaushalt ist erwünscht. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Email an christa.steffen@human-connections.ch.

human connections

Dreikönigstrasse 31a | CH-8002 Zürich
Tel. +41 44 208 32 58 | www.human-connections.ch

FORTBILDUNGSZENTRUM OBERDORF | SOLOTHURN

Raum für
Kurse · Seminare · Konferenzen

Wir suchen per sofort

Betriebsleiterin/Gastgeberin bzw. Betriebsleiter/Gastgeber

Das Fortbildungszentrum Oberdorf | Solothurn stellt Raum für Kurse, Seminare und Konferenzen zur Verfügung. Wir verwöhnen unsere Gäste mit eigener Küche, verfügen über 22 moderne Einzelzimmer und professionelle Seminarräume. Unsere Kunden schätzen die private Atmosphäre und die wunderschöne Lage.

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Führung des gesamten Hauses. Sie pflegen die Kontakte zu unseren Kunden und behalten – auch in stürmischen Zeiten – einen kühlen Kopf. Sie planen die Personaleinsätze und organisieren die verschiedenen Anlässe.

Diese Stelle richtet sich an Bewerber/innen, die nachweislich über die Fähigkeiten verfügen, einen solchen Betrieb zu leiten und sich ein längerfristiges Engagement vorstellen können. Sie sind führungsstark und haben eine entsprechende Ausbildung in der Gastronomie oder einen kaufmännischen Abschluss mit Gastro-Weiterbildung. Sie können gut organisieren und verfügen über Sozialkompetenz. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie haben gute EDV-Kenntnisse (MS Office).

Bei Bedarf können wir Ihnen eine 4½-Zimmerwohnung zur Verfügung stellen, welche sich im gleichen Gebäude befindet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Marcel Jeker steht Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung. Tel. +41 32 686 38 61 oder marcel.jeker@ch.bosch.com.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen via e-Mail an: karin.gossenreiter@ch.bosch.com (Personalabteilung, Tel. +41 32 686 33 68).

Pensionskasse Bosch Schweiz

Postfach, 4501 Solothurn

www.fortbildungszentrum.ch

VOLKSHAUS

Das 1910 gegründete und neu renovierte Restaurant Volkshaus Zürich verkörpert gutbürgerliche, authentische Küche, welche vorwiegend mit biologischen Erzeugnissen produziert wird. In unseren Bar- und Restaurationsräumen mit insgesamt 260 Plätzen treffen sich der Charme aus den 20er Jahren und die ungezwungene Moderne. Als Treffpunkt und für Geniesser ist unser Haus mit seinen grosszügigen Räumlichkeiten der richtige Ort, um urbane Gastfreundschaft zu geniessen.

Nebst dem bieten wir in unseren komplett ausgestatteten und modernen Bankett- und Festräumen Platz für bis zu 2000 Personen. Nationale- und internationale Musik-Topstars, Partylabes, klassische Konzerte, Generalversammlungen, Theatervorführungen und Bankette beleben unser Haus mit insgesamt über 2500 Anlässen im Jahr.

Stellvertretender Bankett- und Eventleiter/in

Vom eleganten 5 Sterne «De luxe»-Bankett bis hin zum einfachen Kioskbetrieb mit Getränke- und Snackverkauf oder einer einfachen Seminar-Kaffeepause mit Kaffee und Gipfel finden alle Arten von Veranstaltungen im Volkshaus statt. Wir sind auch für die Backstage-Betreuung und Verpflegung von diversen internationalen und nationalen Topacts zuständig. Die Vielfalt an Veranstaltungen bietet eine äusserst anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Kellner/in
- Abschluss Hotelfachschule oder Gleichwertiges
- Mindestens 5 Jahre Fronterfahrung als Chef de Service im Bankettwesen oder Restaurant
- Mindestalter 30 Jahre
- Gute PC-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook)
- Gute Kenntnisse der Software «Bankettprofi» und der Mirus Personalplanung
- Perfekte Deutschkenntnisse, von Vorteil Englisch und Französisch

Aufgabenbereich:

- Annahme, Bearbeitung und Durchführung von Banketten
- Einsatzplanung der Mitarbeiter/innen für Bankette und Events
- Unterstützung im Service während den Stosszeiten im Restaurant
- Bei Bedarf Mitarbeit und Unterstützung in den anderen Abteilungen des Betriebs (Entgegennahme von Reservationen, Empfang und Service)

Arbeitspensum: 90%

Stellenantritt: 1. September oder nach Vereinbarung

Fühlst du dich angesprochen? Dann zögere nicht und sende uns dein vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an Elke GmbH, Restaurant Volkshaus, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich.

Die erste Vorstellungsrunde findet am Freitag, 13. Juli 2012 statt.



Seit über 175 Jahren setzt die Coniserie Sprüngli immer wieder Akzente und bleibt ihrer grossen Tradition dennoch treu. Nun werden wir Sie neu auch im Flughafen Zürich mit unserem feinen Kaffee und anderen Köstlichkeiten verwöhnen. Ende August 2012 eröffnen wir neben unserer Geschäftsstelle im Airstide ein Café und suchen nach Vereinbarung eine engagierte

Leiterin (100%)

Als Gastgeberin sind Sie in dieser herausfordernden Tätigkeit für den kompetenten, dienstleistungsorientierten Service sowie für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich. Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung im Service sowie Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie, Teamfähigkeit, ein sicheres Auftreten und gute Umgangsformen. Weiter bringen Sie Englischkenntnisse mit und haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen. Zudem sind Sie zeitlich flexibel und bereit, Schichtensätze zu leisten (zwischen 5.15 und 22.30 Uhr) und am Wochenende zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung an pulsierendem Standort mit einem gepflegten Arbeitsumfeld und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Möchten Sie sich dieser Herausforderung stellen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen! Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau S. Zurbuchen, Coniserie Sprüngli AG, Bahnhofstrasse 21, 8022 Zürich.

21143-8755

STIFTUNG SATIS



Die Stiftung SATIS bietet Lebens- und Arbeitsraum für Menschen mit psychischen, geistigen und sozialen Beeinträchtigungen.

In unserer modernen Heimküche produzieren wir täglich gute und gesunde Mahlzeiten für 90 Betreute und Mitarbeitende.

Wir suchen per 1. Juli 2012 einen selbständigen

KOCH EFZ (w/m)

mit der Bereitschaft zu einer berufsbegleitenden agogischen Weiterbildung. Sie arbeiten mit Zimmerstunde von 7.45 bis 19.15 Uhr und an zwei Wochenenden pro Monat.

Weitere Informationen erhalten Sie von Herrn Albert Michel, Küchenchef, Tel. 062 769 60 96.

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an: Stiftung Satis, Wohnheim und Werkstätten, Teamleitung GAP Oekonomie, Oberdorfstrasse 52, 5703 Seon oder info@satis-seon.ch

21141-8754

Gemüsehandelsbetrieb vergibt auf Anfang Juli an junges, freundliches, gepflegtes, deutschsprechendes Paar

150%-Job zu je zirka 75%

Er arbeitet als Allrounder und Chauffeur mit Kat. C/C1 zur Kundschaftsbedienungs. Sie arbeiten betriebsintern in der Gemüsezubereitung. Bewerbungen mit Lebenslauf (Raum Zentralschweiz und Emmental) unter Chiffre 21124-8743 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

21124-8743

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Event-Museum ENERGY PARK in Laupersdorf eine/n

Leiter/in Catering und Events

Sie arbeiten selbstständig, planen, betreuen und be-kochen unsere Seminar-, Event- und Museumsgäste.

Ihre Aufgaben:

- Kochen bis zu 100 Personen
- Bei grossen Gruppen Zusammenarbeit mit Caterer
- Offerten-Bearbeitung
- Verkauf und Beratung von Catering und Events
- Administrative Aufgaben:
 - Menükarten schreiben, Organisationsplan der Anlässe erstellen, Verwaltung der Banketträume usw.
 - Kommunikation mit den Gästen
 - Organisation und Einteilung der Bankettaushilfen
 - Allgemeine Korrespondenz

Sie bringen mit:

- Ausbildung in der Gastronomie als Koch/Küchenchef
- Hotelfachschule oder Gastronomiefachschule von Vorteil
- Erfahrung im Catering- und Eventbereich
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Natürliches und selbstsicheres Auftreten
- Freundliche und kompetente Ausstrahlung
- Teamfähigkeit und Organisationstalent

Wir bieten:

- Eine spannende Herausforderung
- Tolle Atmosphäre in einem aufgestellten Team
- Arbeiten in einem einzigartigen Konzept

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

Per Mail: info@energypark.ch oder per Post: ENERGY PARK AG, Herr Martin Jaggi, Museumstrasse, 4712 Laupersdorf. Für Auskünfte Telefon 062 386 05 15. www.energypark.ch

21145-8757

Luzerner Psychiatrie lups.ch

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 900 Mitarbeitende.

Für die Klinik St. Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St. Urban suchen wir Verstärkung. Per 1. August respektive per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung stehen zwei spannende Stellen offen als

Köchin / Koch und Diätköchin / Diätkoch 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein und schätzen Sie die Zubereitung von Frischprodukten?

In unserer modernen Küche bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stellen sind eine abgeschlossene Lehre als Köchin / Koch ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Für die Tätigkeit als Diätköchin / Diätkoch wird die Zusatzausbildung im Diätbereich erwartet.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

21123-8742



Die Sedrun Bergbahnen AG (SB) sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Management-Assistenten & Projektbetreuer (m/w)

Wir bieten eine anspruchsvolle, attraktive und selbstständige Jahresstelle bei einer modernen Bergbahn-Unternehmung in der GOTTHARD OBERALP ARENA.

Diese Arbeitsstelle beinhaltet folgende Aufgabenbereiche:

- Führung der Administration & Kassenbetrieb inkl. Lehrlingsbetreuung
- Erarbeiten, Ausführen und Betreuen von diversen Projekten
- Unterstützung des CEO/TL in Post-/Mailverkehr und Terminkoordination
- Verfassen von Aktennotizen und Protokollen (DIR, VR, Projekte)
- Marketingplanung und -umsetzung (inkl. Betreuung Website)
- Mithilfe in der Kommunikation (PR, Medien)

Wir erwarten eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit Weiterbildung im Bereich Marketing/Tourismus (evtl. Tourismusfachschule), Erfahrung in der Tourismusbranche, gute Sprachkenntnisse (Englisch), gute Ausdrucksweise in Wort und Sprache und Freude am Umgang mit Menschen. Sie wollen selbstständig arbeiten, haben ein hohes Verantwortungsbewusstsein und sind zuverlässig, flexibel und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team.

Hasen wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens 20. Juni 2012.

SEDRUN BERGBAHNEN AG

Silvio Schmid | CEO | Diener | 7189 Rueras
Tel. 081 920 40 92 oder 079 611 35 35 | silvio.schmid@sedrunbergbahnen.ch

SKIARENA ANDERMATT-SEDRUN – auf der Sonnenseite des Winters.

21133-8750

BAD SCHINZNACH

Ganz meine Welt.

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochgolfplatz sowie eine Bar beinhaltet.

Für unser Kurhotel Im Park, ein stilvolles 4*-Hotel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 100%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Hotel- und Klinikgäste (Check-In/Check-Out), die Erteilung von verschiedenen Auskünften und die Bedienung unserer Telefonzentrale. Sie führen Reservationen im Hotel- und Bankettbereich sowie Tagesabrechnungen und allgemeine Korrespondenz aus.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und mindestens 2 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Sie sind eine dienstleistungsorientierte, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Zudem verfügen Sie über gute Kenntnisse der Office-Programme sowie einem gängigen Front-Office-System, vorzugsweise Fidelio. Einwandfreie Deutschkenntnisse sowie gute Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab. Weitere Sprachen sind von Vorteil. Schicht- und Wochenendarbeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit (Früh- und Spätdienst, keine Zimmerstunde).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

BAD SCHINZNACH AG
Jeannette Kuhn, Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/16*
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

21137-8752



Egerkingen

Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistungen und Ausbildung im Gastgewerbe

Aussergewöhnliche Stellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Mitarbeiter für Réception und Administration

Abschluss REFA, SEFA, Koch oder Hotelfachschule mit grosser Freude an «Bürologie»

Hotelfachfrau EF 100% für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchingen»

Kreuzfidele Grüsse Mimi & Louis Bischofberger und die «Kreuz»-Crew

21120-8750

Wir suchen per August 2012 eine/n motivierte/n, begeisterungsfähige/n

Alleinkoch/-köchin (100%)

in gepflegtes Landrestaurant mit vielseitigem Küchenangebot und gutbürgerlicher Ausrichtung im A-la-carte- sowie Bankettbereich.

Sie arbeiten gerne selbstständig, übernehmen Verantwortung und schätzen die Möglichkeit, eigene Ideen und Ihre Kreativität einzubringen. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick behalten und dabei Freude am Beruf haben, sind Sie bei uns richtig. (Anstellungsbedingungen nach L-GAV für das Gastgewerbe.)

Restaurant «Kreuz Oberönz»

Willi Krummenacher
Bernstrasse 59
3363 Oberönz/Herzogenbuchsee BE
Telefon 062 961 11 33

21108-8754



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für das neu zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauherhof

Bahnstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gouvernante

Réceptionist/in

Koch (w/m)

Service-Mitarbeiter/in

Service-Mitarbeitende (Aushilfen)

Mitarbeiterin Hauswirtschaft (Aushilfe)

Ihre Aufgabe: Zusammen mit dem bestehenden Team sind Sie für das Wohlbefinden unserer Gäste verantwortlich. Ob in der à la Carte- oder der Bankettküche, an der Réception beim Check in oder Check out, im Housekeeping bei der Reinigung oder der Kontrolle der Hotelzimmer. Dank Ihnen können unsere Gäste einen angenehmen Aufenthalt im Sorell Hotel Aarauherhof geniessen. Die Arbeitszeiten variieren je nach Abteilung und liegen zwischen 06.00 und 23.00 Uhr – in der Küche mit Zimmerstunde.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte Persönlichkeiten mit entsprechender Ausbildung oder Erfahrung im jeweiligen Bereich. Ihre Arbeitsweise ist selbständig, Ihr Pensum organisieren Sie sinnvoll, verlieren auch unter Arbeits- und Zeitdruck die Übersicht nicht und erfüllen Ihre Aufgabe mit Freude. Zudem unterstützen Sie die Lernenden in Ihrer Abteilung und geben Ihr Wissen zugunsten des Teams weiter.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Füüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

21132-8748



In der Praxis umsetzen, was die Schule gelehrt hat! Bei uns finden Sie ab 1. Juli oder nach Vereinbarung ein Umfeld, wo Sie in Ihrer Arbeit und Stellung als

Direktionsassistent/in

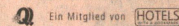
unterstützt und gefordert werden.

Ihr Einsatzgebiet ist hauptsächlich die Front: die Serviceüberwachung im Restaurant, die Besprechung, Administration und das Durchführen von Banketten und Seminaren. An der Réception sind Sie für Dienstabläufe und zur Unterstützung der Administration tätig. Sie unterstützen mich in der Mitarbeiterführung und Entwicklung; im Erarbeiten und Verfassen von Monats- und Quartalsberichten und repräsentieren den Betrieb als verantwortliche Ansprechperson in meiner Abwesenheit.

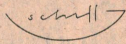
Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Jacqueline Aeberli, die jetzige Stelleninhaberin, und ich freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an untenstehende Adresse oder per E-Mail an daniel.waelti@hotel-wassberg.ch

Landgasthof-Hotel Wassberg, Denise und Daniel Wälti, Wassbergstrasse 62, CH-8127 Forch
Phone +41-1-980 43 00, Fax +41-1-980 43 03, e-mail: info@hotel-wassberg.ch, www.hotel-wassberg.ch



21152-8755



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

Souschef (m/w)

Sie sind etwa 24 bis 32 Jahre jung. Sie pflegen eine kreative, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunderschönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie beherrschen Ihr Metier, sind qualitätsbewusst und wissen Ihre MitarbeiterInnen und unsere Gäste zu begeistern.

Neue Ideen brauchen Ihnen bei uns nie auszugehen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausserordentliche, spannende Aufgabe, hohe Professionalität, Unterstützung, ein junges Team, Weiterbildung und auch eine Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

21127-8754



INTERLAKEN

Wir suchen kreativen,
verantwortungsbewussten
und teamfähigen

SOUS-CHEF
&
KOCHE
&
HILFSKOCHE
mit Erfahrung

Wir legen grossen Wert auf
eine gepflegte, frische
und saisonale Küche

Auf Ihre Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen
freuen wir uns.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Andersel, Marktplatz 14
Tel. 033 821 69 10
cafe-de-paris@quicknet.ch

21133-8751

STELLENGESUCHE

Wie peppen Sie Ihren Betrieb auf?

Gastroprofi mit über 40-jähriger Erfahrung hilft Ihnen. Praxisbezogen, realisierbar. Erfahren Sie mehr bei www.mikethomas.ch

21134-8747

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotellerieusuisse



WWF®

50 JAHRE
ANS
ANNI



50 Jahre WWF

Gemeinsam für unseren Planeten



Spenden Sie per SMS mit **Panda (Betrag)** an **488** oder **wwf.ch/spenden**.
(Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer:
27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

Lingua Natura
Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I

Natur – Kultur – Kulinarik
Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com

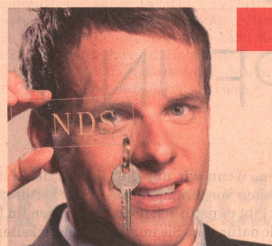
Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



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
Michael Gollong

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Weiss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet.ch. 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

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafiku@immoprofil.ch

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, 6045
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 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

BRAND- BEKÄMPFUNG



KEYSTONE

Unser Alltag steckt voller Brandgefahren. Wenn wir uns dies bewusst machen, können wir das Entstehen von Bränden besser verhindern. Doch absolute Sicherheit gibt es natürlich nicht. Seien Sie deshalb umsichtig und sorgen Sie dafür, dass Sie immer schnell das geeignete Löschmittel griffbereit haben und dies auch richtig einsetzen können. Wenn Sie schnell und richtig eingreifen, können Sie grössere Schäden zumeist vermeiden. Hier ein Beispiel:

DER FETTBRAND

Ein Fettbrand entsteht, wenn Öle oder Fette über den Brennpunkt erhitzt werden. Schon ab 200 Grad Celsius erreichen manche Fette ihren Selbstentzündungspunkt und fangen Feuer. Gründe für Fettbrände können neben Unachtsamkeit auch z.B. eine defekte Fritteuse oder ein defekter Thermostat sein. Fettbrände treten typischerweise vorwiegend in Küchen auf und könnten relativ einfach bekämpft werden. Allerdings ist dabei einiges zu beachten.

DIE BRANDKLASSE F

Der Fettbrand wird der Brandklasse F zugeordnet. Fette und Öle gehören im hoch erhitzten Zustand zu den selbstentzündlichen Flüssigkeiten – im Gegensatz zu den in der Brandklasse B eingruppierten brennbaren Flüssigkeiten, welche eine Zündquelle zur Entzündung benötigen.

DIE LÖSCHMITTEL

Ein Fettbrand darf nie mit Wasser gelöscht werden. Das brennende Fett würde sich durch die Wasserverdampfung explosionsartig verbreiten. Die daraus resultierenden Flammen können meterhoch aufsteigen und sich im Raum verteilen. Die Folgen wären schwerste Verbrennungen und Verbrühungen von Haut und Haaren der anwesenden Personen. Ausserdem würde sich der Brand auf die gesamte Küche ausbreiten. Selbst ein Topfdeckel mit Kondenswasserrückständen kann bereits schwerwiegende Explosionen auslösen. Auch normale Schaumlöcher, welche ein Teil des Löschmittels in flüssiger Form abgeben, fallen

somit weg. Die bisher empfohlenen Löschdecken werden heute als nicht mehr geeignet angesehen. Diese meistens aus Nomex-, Glas- oder Kevlargewebe bestehenden Decken können bei hohen Temperaturen durchbrennen oder sich durch die kondensierten heissen Fettdämpfe entzünden. Somit bieten auch diese Löschdecken zu wenig Sicherheit für die Bekämpfung eines Fettbrandes. Ebenfalls ungeeignet sind Pulver- oder CO₂-Löcher. Neben dem Löschschaden durch Pulver kann es bei Abnahme der Löschmittelkonzentration schon nach kurzer Zeit zu einer Rückzündung des Brandgutes kommen. Als einfachste Lösung, allerdings bei brennenden Fritteusen nicht möglich, bietet sich ein trockener Topfdeckel an. Durch die gleichzeitige Unterbrechung der Energiezufuhr zur Kochstelle lässt sich ein Fettbrand so effektiv ersticken. Am effektivsten sind allerdings spezielle Fettbrandlöcher, die über eine besondere Düse auch über ein spezielles Löschmittel (Salzlösung) verfügen.



Alexander Leeuwik
Xymos Brandschutz
www.xymos.ch

hotelforsale.ch

Absoluter Preishit!

Zu verkaufen auf die Wintersaison 2012/13, nur 1,5 Std. vom Flughafen Kloten entfernt, ein 1977 neu erstelltes, direkt neben der Bergbahn liegendes

*****Ferien-, Seminar- und Tagungshotel**

Das Aparthotel im Stockwerkeigentum umfasst: 33 Studios/Hotelzimmer, Restauration 66 SP, Terrasse 60 SP, Bar/Lounge mit Cheminée 80 SP, Seminarraum mit Foyer 100 SP, 3 Konferenzräume je 30 SP, 12 Personalzimmer, Hallenbad, Sauna, grosszügige 5-Zimmer-Wohnung mit Küche und 2 Badezimmern, Kegelbahn, Hobby- und Freizeitraum, Billard, Tischtennis, div. Nebenräume, Einstellhalle mit 15 PP, 16 Aussen-PP, Grundstück 4308 m².
Eine Erweiterung mit dem Erwerb zusätzlicher Hotelzimmer ist möglich.

VP CHF 2,1 Mio. Kapitalbedarf ca. CHF 1,3 Mio.
Gebäudeversicherungswert CHF 8 Mio. ohne Land.
Fühlen Sie sich angesprochen?

Jürg Zumkehr
Verkauf von Hotels und Restaurants
3800 Interlaken, 0041 33 822 63 84
www.hotelforsale.ch / jz@hotelforsale.ch

2114-8737

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

18432-7125

Altershalber zu verkaufen

Hotel/Restaurant

mit Ausbaupotential

(Aktiengesellschaft) an der Furkapassstrasse.

www.galenstock.ch
agysin@laupper.ch

21921-8146

Hotel-Resort auf Trauminsel zu verkaufen/verpachten

für 10 Jahre mit Option für 10 weitere Jahre in Thailand/Koh Samui.

30 Bungalows. Réception mit Relax- und Spielraum, Swimmingpool, offenes baliensisches Restaurant mit Grillküche und Thai-Spezialitäten. Mit langjährigen Reiseveranstaltern und viele Monate im Jahr ausgebucht. Das Resort kann nahtlos übernommen werden. Vertrag mit gesamtem Inventar für nur 190 000 Franken. Monatliche Bodenpacht 3500 Franken, für die ca. 5000 m² unter Palmen im grünen Paradies, 5 Min. vom Strand.

Weitere Traumangebote: Pub-Grill/Bar mit 6 neuen Gästebungalows. Restaurant mit Pool und 6 Bungalows, 4 Shops als Cafeteria oder Souvenirladen oder Bar für 15 000 Franken. Arbeitsbewilligung, Jahresaufenthalt garantiert. Alle Übernahmen innert drei Monaten möglich.

Erstkontakt in der Schweiz: Tel. Paul: 061 831 23 55, E-Mail: struebin@yahoo.fr

21059-8717

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue