

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 24

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 30.03.2025

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 24 · 11. Juni 2015

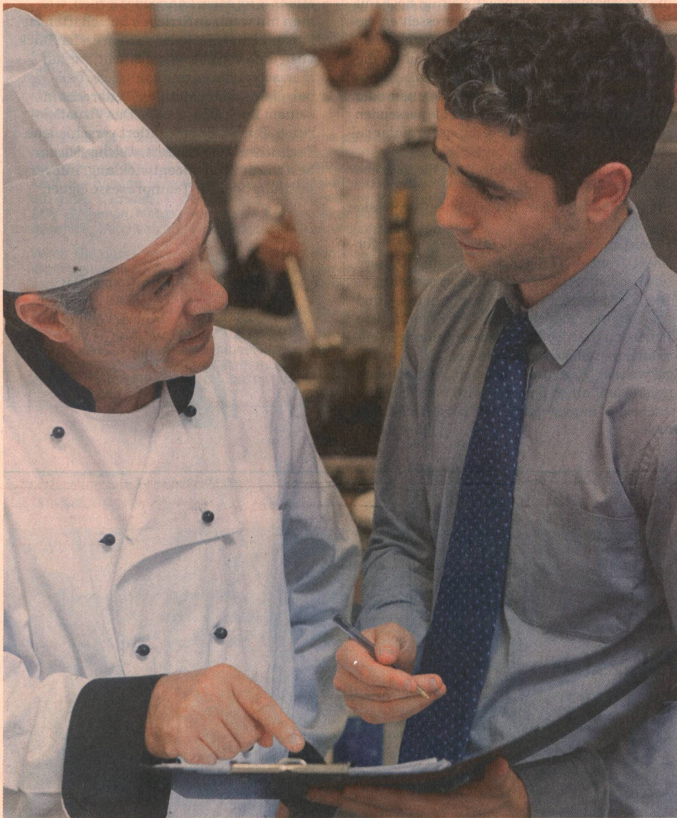
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: CORBIS

KÜCHE + SERVICE = WERTSCHÖPFUNG

Es gibt viele Kochwettbewerbe. Köche werden ausgezeichnet und der Berufsstolz bei den Köchen ist immens. Das ist richtig! Im Tagesgeschäft ist der Koch allerdings nur ein Teil vom Ganzen.

Das Essen kann noch so gut sein, wenn der Servicemitarbeiter unfreundlich ist oder nach Schweiß riecht, dann verliert das fantastische Essen automatisch. Wenn das Essen durchschnittlich ist und der Service hingegen überlegend, dann wird aus dem durchschnittlichen Essen ein tolles Essen.

Es geht hier nicht darum, welcher Beruf besser oder wichtiger ist. Es geht darum, dass, wenn beide Berufe zusammenarbeiten und diese Stellen mit Profis besetzt sind, die Wertschöpfung und die allgemeine Zufriedenheit gesteigert werden. Oft ist es so, dass beim Koch investiert und beim Service gespart wird. Hier fehlt die wichtige Symbiose. Der Service bestimmt aktiv mit, was die Gäste konsumieren. Die Empfehlungen und Zusatzverkäufe werden von ihnen gerne übernommen, sofern der Service das glaubwürdig und professionell macht. Man darf nicht vergessen: ein Gast, der ins Restaurant kommt, will Geld ausgeben! Der Service soll dabei einfach nur behilflich sein und zwar so, dass der Gast das Geld ausgibt und damit auch zufrieden ist. Teilweise ist das nicht so. Der Gast gibt zwar Geld aus, aber zufrieden ist er nicht. Ein Grund könnte sein, dass der Abschluss einfach nicht gut war und somit die gesamte vollbrachte Leistung in den Keller zieht. Der Abschluss ist das Bezahlen und die Verabschiedung. Der Kunde muss teilweise fast bet-

teilen, wenn er dem Betrieb Geld geben will. Der Service gibt auch oft unmissverständlich zu verstehen, dass er eine Sammelrechnung will und nicht bei den Gästen einzeln einkassieren, obwohl der Service damit viel mehr Trinkgeld machen würde. Mir ist bewusst, dass das Einzelkassieren mehr Zeit benötigt. Da der Kunde König ist, müsste der Betrieb hier eine kreative Lösung suchen, die es ganz bestimmt gibt, man muss nur wollen! Der letzte Eindruck zählt! Zum einen das Bezahlen, zum anderen aber auch die Verabschiedung. Bei vielen Dienstleistern wie zum Beispiel beim Coiffeur oder bei der Bankberatung wird zur Verabschiedung die Hand gereicht. In der Gastronomie wird beim Bezahlen kurz ein schöner Tag gewünscht. Fertig! Vielleicht gibt es auch hier Möglichkeiten, den Abschluss zu verbessern und die Gäste positiv zu verblüffen.

Ich bin überzeugt, dass die Symbiose zwischen Küche und Service von grösster Wichtigkeit ist. Ich bin auch überzeugt, dass der Service die Magie besitzt, den Gästefranken zu erhöhen. Dazu benötigt es aber gut ausgebildete Mitarbeitende. Hier muss man investieren, damit schlussendlich die Wertschöpfung gesteigert werden kann.



Roger Lütolf
eidg. dipl. Marketingleiter,
Fachdozent Marketing und
Leiter Marketing Hotel & Gastro Union

ZITAT
DER WOCHE

«Eine Folge von kleinen
Willensakten liefert ein
bedeutendes Ergebnis»

Charles Baudelaire, französischer Schriftsteller (1821-1867)

AGENDA

18. JUNI
«Fachkurs: Lebensmittelverluste vermeiden»,
von United Against Waste,
Thayngen
www.hotelbildung.ch/agenda

30. JUNI
«Expertenforum Input 2/2015»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Europe, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

23. JULI
«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Seedamm Plaza,
Pfäffikon
www.hotelbildung.ch/agenda

23. AUGUST
«Praktischer Vorbereitungskurs
für Berufsprüfung Bereichsleiter/
-in Restauration», vom
Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

23. SEPTEMBER
«Mitarbeiter führen»,
von der Hotel & Gastro Union,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

29. OKTOBER
«Der erste Eindruck zählt»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swissshoteldata.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 6)

- Sicherheitsregeln und Massnahmenplanung: Nach der Gefährdungsermittlung erfolgt das Einleiten von technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmassnahmen:
 - Geplante Sicherheitsmassnahmen budgetieren und implementieren.
 - Notfallplanung erstellen. Je nach Betriebsgrösse: Auswahl und Koordination der Erste-Hilfe-Personen.
 - Regeln der Rechte und Pflichten bei Zusammenarbeit mit Fremdfirmen.
- Umsetzung: Zur Umsetzung gehört das Durchsetzen von Weisungen:
 - Verantwortlichkeiten klar regeln.
 - Bestimmen eines Koordinators für betriebsinterne Ereignisse (Unfälle, Evakuationen, Brände usw).
 - Regelmässige Aktualisierung der Alarmorganisation (u. a. Mutieren der Notrufnummern am Anschlagbrett).

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

SO KLAPPT'S MIT DER ONLINE-BEWERBUNG

Immer mehr Arbeitgeber veröffentlichen auf ihren firmeneigenen Internetseiten nicht nur die Stellenprofile, sondern bieten Interessierten die Möglichkeit, sich mittels Web-Formularen auf einen Job zu bewerben.

Es gibt viele Arten, wie man zu einem neuen Job oder zu neuen Mitarbeitenden kommt. Die einen Bewerber stehen plötzlich im Betrieb, für den sie tätig sein möchten, und fragen von Angesicht zu Angesicht, ob eine Stelle frei ist. Andere gehen ebenso aktiv vor, nur dass sie nicht in Persona auftauchen, sondern ihre Anfrage per Telefon oder E-Mail starten. Wieder andere verlassen sich auf das Vitamin-B (Beziehungen) und werden von Freunden, Arbeitskollegen oder früheren Arbeitgebern weitervermittelt. Viele besuchen auch direkt die Internetseite des Betriebes, für den sie sich interessieren, klicken auf den «Jobs»-Button und schauen sich dort die Ausschreibungen an.

Sehen sie dort eine interessante Stelle, bewerben sie sich, oft noch klassisch – immer öfter aber elektronisch mittels Web-Formular. Für die Bewerberinnen und Bewerber hat das den Vorteil, dass eine elektronische Bewerbung schnell eingereicht ist und man keine Lebensläufe per Post verschicken muss. Nur weil es schnell und einfach geht, sollte man die Bedeutung einer Online-Bewerbung nicht unterschätzen. Wie das Erstellen einer klassischen Bewerbungsmappe ist auch die Online-Bewerbung quasi ein erster Auftrag, an dem der potenzielle Arbeitgeber den möglichen neuen Mitarbeitenden misst. Und wie bei der Papier-Bewerbung gibt es auch bei der Online-Bewerbung ein paar Punkte, die es zu beachten gilt.

- Die Stellenausschreibung genau lesen.
- Konkret auf diese Stellenausschreibung Bezug

nehmen. Allgemein gültiges «Blabla» vermeiden und sich kurz halten.

- Unbedingt die gleichen Begriffe verwenden, wie sie in der Stellenausschreibung stehen. Letzter Punkt ist wichtig, wenn man nicht durch die elektronische Vorselektion fallen möchte. Denn spezielle E-Recruiting-Tools sortieren unpassende Bewerbungen sofort aus und schicken selbständig automatisierte Absagen. Für die Betriebe hat dies den Vorteil, dass die Personalverantwortlichen sich nur noch mit Bewerbungen von valablen Interessenten befassen müssen. Zeit ist eben Geld – das gilt auch für die Mitarbeitersuche. Der Nachteil an dieser elektronischen Vorsortierung ist allerdings, dass man allenfalls einen Rohdiamanten oder eine Perle übersieht, weil sie nicht die passenden Stichworte ins Online-Bewerbungsformular geschrieben hat.
 - Trotzdem haben E-Recruiting-Tools für Betriebe grosse Vorteile.
 - Sie ermöglichen dem Betrieb einen professionellen Auftritt.
 - Bewerber können rasch selektiert und informiert werden. (Eingangsbestätigung, Absage oder Einladung zum Vorstellungsgespräch).
 - Die Tools bieten verschiedene Analyse- und Auswertungsmöglichkeiten. Die Erkenntnisse helfen, zukünftige Stellenausschreibungen effizienter und effektiver zu gestalten.
- Egal welcher Weg zum neuen Job, zu den neuen Angestellten eingeschlagen wird, am Schluss entscheidet immer noch der persönliche Eindruck.

Ricarda Frei

BUCHTIPP

CO-CREATE! DAS VISUALISIERUNGS-BUCH

«Sich ein Bild von etwas machen», «Sehen, wie sich etwas entwickelt», «Ein Auge auf etwas werfen» – unsere Sprache ist voll von Redewendungen, die sich um visuelle Eindrücke oder Tätigkeiten drehen. Das ist nicht weiter erstaunlich, denn wir Menschen denken in Bildern. Deshalb sind Visualisierungen eine perfekte Methode, um Sachverhalte oder Informationen klar, rasch und unmissverständlich zu vermitteln. Ohne Visualisierungen sind das Lösen komplexer Fragestellungen, die Integration verschiedener Sichtweisen, Sprachen und Kulturen, aber auch das Verdeutlichen von sachlichen, intuitiven und emotionalen Aspekten kaum zu bewerkstelligen. Nicht jeder ist ein begnadeter Grafiker oder Maler. Trotzdem kann jeder lernen, wie man mit wenigen Strichen Botschaften zu Papier bringt, die jeder auf den ersten Blick zu deuten vermag. Wie das geht, worauf man achten muss und zahlreiche Fallbeispiele erklärt Mathias Weitbrecht in seinem Buch «Co-Create! Das Visualisierungs-Buch». Er präsentiert verschiedene Techniken und erläutert, welche sich am besten zur Strategieentwicklung, Infovermittlung oder für Teamprozesse eignet.



«Co-Create! Das Visualisierungs-Buch»
Mathias Weitbrecht,
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50780-1
CHF 42.90

EXONERAÇÃO ENTLASTUNG YÜKÜNÜ



Arbeitgeber und Progresso-Absolventen 2014/2015

Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.
**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF -
DANK DEM L-GAV.**

PROGRESSO
mein-progresso.ch





Bataillard &



Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für das Bataillard-Team sind das mehr als nur einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen.

Die Bataillard-Gruppe ist eine führende und erfolgreich aufgestellte Weinhandelsfirma, die sich seit fünf Generationen in Familienbesitz befindet. In einem hartumkämpften Markt hat die Gruppe grosse Investitionen getätigt und ist mit einer klaren Marktausrichtung gut positioniert.

Für den Bereich Verkauf suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

Regionalverkaufsleiter Fachhandel

Diese vielseitige Funktion beinhaltet die persönliche Betreuung von Wein-fachhandelskunden, den Ausbau des Kundenstammes mit potentiellen Neu-kunden und die kontinuierliche Analyse der allgemeinen Marktentwicklung. Das Einbringen von neuen Ideen zur Erreichung der Verkaufsziele sowie die Mitarbeit bei Ausstellungen, Degustationen, Kundenevents usw. runden das interessante Tätigkeitsfeld ab.

Für diese spannende Position suchen wir eine zielstrebige, flexible und abschlussstarke Persönlichkeit mit einer kaufmännischen Grundausbildung mit mehrjähriger, erfolgreicher Erfahrung und einer Weiterbildung im Bereich Verkauf. Sie bringen gute Kenntnisse im Getränke- und Weinfachhandel sowie ein gutes Netzwerk in der Branche mit und sind vertraut mit den gängigen EDV-Systemen. Nebst ihrem hohen Kundenfokus bringen Sie Verhandlungsgeschick, Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent mit.

Wenn Sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen, sich als Teil eines Ganzen verstehen und die Arbeit in einem dynamischen Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:

BATAILLARD AG, Christine Babst Näpflin
Hasenmoosstrasse 33, 6023 Rothenburg
christine.babst@bataillard.ch, Tel. 041 289 61 61

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Für unser gutbürgerliches Restaurant im Zentrum von Murten suchen wir

Servicemitarbeiterin

Gute Deutsch- und Französischkenntnisse. Mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich. Personalzimmer vorhanden. Von Juni bis Oktober.

Kurt Laubscher, Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 026 670 22 20

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



JETZT BUCHEN

Schwob
textiles of Switzerland

Die Schwob AG ist eine national und international führende Anbieterin hochwertiger Textilien. In der eigenen Weberei in Burgdorf produzieren wir innovative, individuelle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie und das Gesundheitswesen. Gleichzeitig bieten wir unseren Kunden einen umfassenden Textildienstleistungsan. Wir setzen auf hervorragende Qualität, Kunden-nähe, Innovation und kompetente Beratung und dies seit über 140 Jahren.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Regionen Berner Oberland und Oberwallis eine kontaktfreudige, kompetente und zielstrebige Persönlichkeit als

Regionale/r Verkaufsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie betreuen einen Teil des langjährigen Kundenportfolios und pflegen die erfolgreichen Geschäftsbeziehungen mit unseren Schlüsselkunden. Gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben resp. bei Kliniken und Residenzen auf. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Marktführerschaft bei.

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer mehrjährigen Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und zu verkaufen, und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit, die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Bereich von Design-Produkten, hochwertigen Textilien, insbesondere Heimtextilien, oder Sie haben zumindest eine persönliche Affinität zu diesen Themen.

Deutsch ist Ihre Muttersprache, und Sie haben gute Kenntnisse der französischen Sprache. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein motiviertes Team. Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen mit grosser Tradition!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Schwob AG
Frau Verena Ritter
Kirchbergstrasse 19
3400 Burgdorf
verena.ritter@schwob.ch
www.schwob.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Etabliertes Bergrestaurant Fürenalp ab Dez. 15

Pächter / Pächterpaar (w/m)

Jobcode hotelJob.ch: J97694

Luftseilbahn Engelberg Fürenalp AG
Wasserfallstrasse 222, 6390 Engelberg
041 637 25 51, info@fueralp.ch

37965-12068



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Juli / August 2015

Teamleiter Service (m/w) 60-100%

Damit du von Anfang an mit Erfolg in unserem Team integriert bist, erwarten wir von dir folgende Sachen:

- Einen Abschluss in der Gastronomie
- Deutsch und Englisch
- Idealerweise zwischen 23 und 35
- Mit Führerschein und Auto

Dafür haben wir auch einiges zu bieten:

- Tolle Events bei unseren Kunden
- Führungserfahrung sammeln
- Rekrutierung und Serviceschulung

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung mit Foto an
Malik Engelhardt: engelhardt@bestfuture.jobs

bestfuture.jobs ag - Cham, Zürich, Chur
+41 (0)41 558 80 40 - www.bestfuture.jobs

37981-12062

STERNEN MURI



Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, wie die Gaststube, das À-la-carte-Restaurant Laubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

ein/e Servicefachangestellte/r

Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gastgeber. Wenn Sie zudem über eine abgeschlossene Servicelehre verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

37901-12072



«Bei uns bist du mit Team und Kunden eine kleine Familie.»

Karolin A. Filalleterin, M. Oberriet

Das ****Hotel Säntispark ist eines der beliebtesten Hotels in der Region Ostschweiz. Nach einer umfassenden Erweiterung mit Investitionen von rund 40 Mio. CHF wurde das von der Migros Ostschweiz geführte Hotel am 28. Februar 2014 neu eröffnet. Ob Genuss in intimer, eleganter Atmosphäre oder unkomplizierte Gastlichkeit mit Lieblingsgerichten aus der Region – Vielfalt in der Gastronomie ist unsere Spezialität.

In unserem Restaurant Schnabelweid servieren wir in einem unkomplizierten Rahmen beliebte Klassiker der Schweizer Küche mit Top-Produkten aus der Region und saisonalen Spezialitäten.

Im Ristorante Uliveto werden die Geheimtipps der italienischen Küche gelebt. Authentisch, unverwechselbar und mit den besten Originalzutaten aus den verschiedenen Regionen Italiens.

Das Angebot wird ergänzt durch eine professionelle Seminaargastronomie und auf individuelle Bedürfnisse zugeschnittene Bankett-Anlässe.

Sie sind ein erfahrener Gastronomie-Profi mit hohen Ansprüchen?

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

Chef de Partie-Saucier

Ihre Aufgaben:

- Selbstständige Organisation der Produktion und Mise en place auf dem Posten
- Qualitätsbewusste und kreative Umsetzung der kulinarischen Philosophie
- Verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf während dem Service

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch und einige Jahre Berufserfahrung in einem vergleichbaren Betrieb
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, Sonn- und Feiertageinsätzen sowie arbeiten mit Zimmerstunde
- Sie kennen die Anforderungen einer vielschichtigen Gastronomie auf 4-Sterne Niveau und das Arbeiten in einem lebhaften Hotelbetrieb bereitet Ihnen Freude

Unser Angebot:

- Vielseitiges Aufgabengebiet in einem professionellen Arbeitsumfeld mit neuer Infrastruktur
- Ganzjährige Anstellung zu attraktiven Anstellungsbedingungen
- Mitarbeit in einem jungen, dynamischen Team

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Ihr Kontakt für diese Stelle:

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Frau Vera Wichmann, Direktorin Hotel Säntispark
Telefon 071 313 11 11



Zuständige HR Beraterin
Raphaëla Vögeli

säntispark ****

37978-12091

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

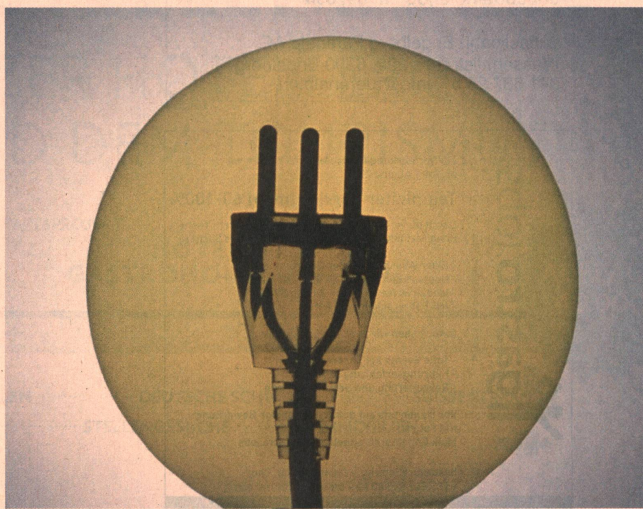


PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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

PROFITIEREN VON ENERGIE- EINSPARUNGEN



THEMENBILD: KEYSTONE

Viele Systeme in Hotels sind auf Spitzenzeiten ausgerichtet und somit vielfach überdimensioniert, nicht optimal eingestellt und befinden sich im Dauerbetrieb. Optimieren bedeutet, zuerst die bestehenden Anlagen bedarfsgerecht zu bewirtschaften und anschliessend den Ersatz von alten Anlagen im Rahmen eines Gesamtkonzepts zu planen. Auch durch die Umstellung auf LED, Anpassungen der Lüftungen auf die konkreten Anforderungen in den Räumlichkeiten oder eine Überprüfung der Kälteanlagen lässt sich Energie und somit bares Geld sparen.

Ab 20 000 Franken Energiekosten pro Jahr

Seit Juli 2014 berät Daniel Schneider für die EnAW innerhalb des KMU-Modells auch die Wengen Classic Hotels. Zum Betrieb gehören die Hotels Wengener Hof, Silberhorn und Belvédère mit insgesamt rund 170 Zimmern. Das KMU-Modell bietet Energie-Management für kleine und mittelgrosse Unternehmen. Mit wenig Aufwand wird das Energieeffizienzpotenzial festgestellt und mit wirtschaftlichen Massnahmen ausgeschöpft. Der Ein-

stieg in das KMU-Modell lohnt sich für Unternehmen bereits ab jährlichen Energiekosten von 20.000 Franken. Aufmerksam gemacht auf das KMU-Modell wurden die Wengen Classic Hotels durch hotellerieuisse. Peter-John Amberg, der das Energiedossier bei den Wengen Classic Hotels betreut, rechnet vor: «Alleine im «Silberhorn» erhalten wir eine monatliche Stromrechnung mit einem fünfstelligen Betrag. Durch die Zusammenarbeit mit der EnAW möchten wir nun mehr Systematik in unsere Einsparmassnahmen bringen.» Dank dem Abschluss einer Universalzielvereinbarung mit der EnAW erhält der Betrieb auch seine CO₂-Abgabe, die 2014 zirka 25.000 Franken betrug, zurückstattet. Zudem kann er von den Detailvorschriften des Grossverbrauchermodells, das der Kanton Bern 2015 einführt, befreit werden. Schneider unterstützt Amberg bei der Evaluierung von Energieeffizienzmassnahmen und berät den Betrieb bei regulatorischen Fragestellungen oder der Beantragung von Fördermitteln. Er weiss aus Erfahrung, dass die Betriebe schnell handeln, sobald ihnen die Einsparungspotenziale auch in Franken

vor Augen geführt werden: «Durch unsere Gespräche sieht der Hotelier plötzlich, wo wegen Energieverlust oder -verschwendung Geld verloren geht.» Auch für Amberg ist die Zusammenarbeit gewinnbringend: «Für mich als technisch versierten Menschen ohne Erfahrungen im Energiebereich ist die Zusammenarbeit mit der EnAW Gold wert. Man läuft durch das Hotel und sieht gar nicht, wo man Energie einsparen könnte. Ich finde es super, dass wir mit Daniel Schneider einen Coach haben, der uns fortlaufend unterstützt. Wenn ich eine neue Idee habe, kann ich ihn kurz anrufen und er prüft für mich, ob sich eine Investition lohnt.»



Rochus Burtscher
Geschäftsleitungsmitglied
Energie-Agentur der Wirtschaft
www.enaw.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

3007-11558

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

htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung
via Hotellerie Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf 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 resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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.