

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 26

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

htr **hotelrevue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 6 • 28. Juni 2012

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

BEDEUTUNG EINER GUTEN UNTERNEHMENSKULTUR

Die Einstellung der Mitarbeiter gegenüber ihrer Arbeit hat sich in den letzten 20 Jahren massgeblich verändert. Die Entlohnung steht nicht mehr im Vordergrund, sondern die persönliche und berufliche Weiterentwicklung.

Als Unternehmenskultur bezeichnet man alle gemeinsamen Werte, Normen und Rituale, welche die Entscheidungen, Handlungen und das Verhalten von Mitgliedern innerhalb einer Unternehmung beeinflussen. Sie entsteht unmittelbar mit der Gründung eines Unternehmens und wird durch die Gründungspersönlichkeiten sowie durch das Management geprägt und unterliegt ständigen Veränderungen. Betrachtet man die Eigenschaften einer Unternehmenskultur, kann zwischen starker und schwacher Unternehmenskultur unterschieden werden.

Starke Unternehmenskultur

Von einer starken Unternehmenskultur wird gesprochen, wenn diese im Unternehmen stark verwurzelt ist. Sie bedeutet eine offene, lebendige und gelebte Kultur, welche nicht als festgefah-

ren zu verstehen ist. Diese prägt dabei das Unternehmen nachhaltig, setzt jedoch eine kulturbewusste Unternehmensführung sowie die Übereinstimmung der Mitarbeiter untereinander voraus.

Schwache Unternehmenskultur

Bei schwachen Unternehmenskulturen werden die vorgegebenen Werte von den Mitgliedern innerhalb des Unternehmens abgelehnt, sind unklar oder nicht kompatibel. Die Merkmale dafür sind Innenorientierung, kurzfristige Ziele, Motivationsprobleme, Unvereinbarkeit von Subkulturen sowie Gefühlsausbrüche.

Will man eine bestimmte Unternehmenskultur innerhalb eines Unternehmens verankern, bedeutet dies, Normen, Standards und Werte zu verändern. Dies ist jedoch nur dann von Erfolg gekrönt, wenn die oberste Führungsetage sich 100-prozentig mit den vorgegebenen Werten identifizieren kann. Der Faktor Zeit spielt jedoch eine entscheidende Rolle. Mit Gewalt und Schnelligkeit, ohne Einbezug der Mitarbeiter, etwas einzuführen, ist

sehr selten erfolgversprechend. Allgemein lässt sich sagen, dass Führungskräfte die Fähigkeit besitzen müssen, ihre Vision zu vermitteln; nur so können sie diese umsetzen. Sie müssen an ihre Vision glauben, so motivieren sie sich selbst, und es fällt ihnen anschliessend leichter, auch die Mitarbeiter zu begeistern. Wenn sich eine Unternehmenskultur in einem Unternehmen etabliert hat, kann dies eine positive Wirkung auf die Mitarbeitenden haben. Eine gute Unternehmenskultur kann der Unternehmung vieles bieten: So fördert sie das «Wir-Gefühl» und das Selbstbewusstsein der Mitarbeiter, übermittelt Aussenstehenden die Kompetenz des Unternehmens, erhöht die Produktivität durch Konfliktvermeidung und setzt durch offene Kommunikation die Bausteine für neue Ideen, für Kreativität und Innovation.



Gabriel Zimmermann
Mandatsleiter
Ruepp & Partner Dietikon AG
www.ruepp.ch

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

INSPIRATIONEN À LA CARTE



Unter der Rubrik «MILESTONES» auf www.htr-milestone.ch finden Sie das ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen für Ihren Betrieb.


**ACADEMY
OF HOTEL EXCELLENCE**
Switzerland's finest Hotel Academy
**CAS/DAS Certificate
of Advanced Studies**
in Hotel- und Tourismusmanagement,
Start: 6. August 2012
**MAS Master of Advanced
Studies FHO**
in Hotel- und Tourismusmanagement,
Start: 13. August 2012
www.aohc.ch

AGENDA

8. August

Informationsveranstaltung für das
NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10. August

Informationsveranstaltung an der
Hotelfachschule, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. August

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz im Gastgewerbe, Gwatt

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

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

www.hotelundgastrounion.ch

6. September

«Anderen Kulturen, anderer Kulinarik begegnen»,
vom Schweizer Kochverband,
Psychiatrische Klinik, Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

17. September

«Gästekontakt im Restaurationsbetrieb,
kundenorientiertes Verhalten und Verkauf»,
vom Berufsverband Restauration, Zentralschweiz

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

TIPPS FÜR EINE AUSGEGLICHENE
WORK-LIFE-BALANCE

Nur wer sich am Arbeitsplatz wohl fühlt, arbeitet gern, konzentriert und ohne Beschwerden. Der neue Ratgeber «Arbeiten und gesund bleiben» zeigt, worauf es ankommt, dass sich ohne Stress arbeiten lässt. Zudem gibt's eine Fülle praktischer Fragen und Antworten aus dem Arbeitsleben: Kann mein Chef mir Gesundheitsschuhe verbieten? Was können Chefs gegen Mobbing tun? Wie verhindert man müde Augen? Das Buch ist in zehn übersichtliche Kapitel aufgeteilt. Diese lauten: Arbeitsumfeld, Arbeitsplatz im Büro, Fit bei der Arbeit, Essen und Trinken, Die Zeit im Griff, Seelische Gesundheit, Arbeitsklima, Freizeit, Krankheit und Unfall. Abgerundet ist das Buch mit nützlichen Adressen und einem Stichwortregister. Ein Ratgeber für Mitarbeiter und Chefs.

«Arbeiten und gesund bleiben», Gesundheitstipps
von Ester Diener-Morscher, Barbara Jud.

ISBN 978-3-907599-22-8 CHF 27.00

FÜR ALLE GUT – EIN
GESUNDER ARBEITSPLATZ

Fast jeder zweite Beschäftigte in der Schweiz leidet unter einer grossen psychischen und nervlichen Belastung am Arbeitsplatz. Doch zufriedene und gesunde Mitarbeiter arbeiten mit Freude und leisten mehr.

Für Berufstätige ist Gesundheit nicht nur reine Privatsache. Auch Chefs haben einen grossen Einfluss auf das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter. Laut Obligationenrecht sind die Arbeitgeber verpflichtet, alle Massnahmen zur Erhaltung der Gesundheit ihrer Belegschaft zu treffen, die technisch möglich und wirtschaftlich verkraftbar sind. Doch gute Chefs treffen diese Massnahmen nicht, weil sie von Gesetzes wegen müssen, sondern weil ihnen das Wohl der Mitarbeitenden am Herzen liegt und weil es auch in ihrem Interesse ist. Denn zufriedene und gesunde Mitarbeitende sind ihr Kapital. Es gibt weniger krankheitsbedingte Ausfälle und die Mitarbeitenden leisten mehr und sorgen so längerfristig für mehr Erfolg. Deshalb tut ein guter Chef alles, damit die Mitarbeitenden eine gesunde Umgebung haben. Hier einige Tipps zum Arbeitsumfeld aus dem Buch «Arbeiten und gesund bleiben» (siehe Buchtipps links unten).

Lärm kann krank machen

Ein Viertel der erwerbstätigen Bevölkerung in der Schweiz fühlt sich durch Lärm am Arbeitsplatz gestört. Lärm, der die Gesundheit gefährdet, gibt es natürlich auch im Gastgewerbe. Seien es überlaute Gäste oder die Musik. Die Suva hat für Arbeitsplätze einen Lärm-Grenzwert von 85 Dezibel festgelegt. Das entspricht etwa der Lautstärke eines Lastwagens in unmittelbarer Nähe. Übersteigt der Lärmpegel in einem Betrieb die Grenze von 85 Dezibel während 2.000 Stunden pro Jahr, ist das Tragen von Gehörschutzmitteln obligatorisch. Der Chef muss die Mitarbeitenden über die Gefährdung des Gehörs informieren und ihnen geeignete Gehörschutzmittel kostenlos zur Verfügung stellen.

Gutes Licht –
notwendig für gesundes Arbeiten

Der Mensch braucht nicht nur Licht zum Sehen. Licht beeinflusst auch die Aktivität, den Stoffwechsel, den Kreislauf, den Hormonhaushalt und die Psyche. Ist zu wenig Licht vorhanden, drückt das auf die Stimmung und die Motivation. Es ist deshalb wichtig, dass nicht nur der persönliche Arbeitsplatz, sondern dessen gesamte Umgebung gut beleuchtet sind. Schlaf Forscher haben festgestellt, dass Tageslicht der wichtigste Taktgeber für die innere Uhr ist. Bei zu wenig Licht wird man zu Unzeiten schläfriger.

Ein sonniger Tag im Freien beschert 100.000 Lux. Hingegen herrschen selbst in einem gut ausgeleuchteten Büro nur etwa 400 Lux.

Tageslicht

Das Gesetz schreibt vor, dass in Arbeitsräumen Tageslicht vorhanden sein muss. An Arbeitsplätzen, wo sich die Mitarbeitende 2,5 Tage pro Woche aufhalten, muss sogar die Sicht ins Freie gewährleistet sein. Das dient dem körperlichen und seelischen Wohlbefinden der Mitarbeitenden. Denn Menschen haben ein natürliches Bedürfnis nach räumlicher, zeitlicher und sozialer Orientierung. Ein Blick aus dem Fenster sorgt zudem für kurze Momente der Entspannung und Erholung. Doch längst nicht überall sind Arbeitsräume mit Sicht ins Freie Standard. Das Gesetz erlaubt auch Ausnahmen. In Räumen ohne Tageslicht muss der Chef in anderer Weise fürs Wohlbefinden der Mitarbeitenden sorgen: zum Beispiel mit hellen Farben, einer optimalen Beleuchtung und zusätzlichen Pausen in einem Raum mit Sicht ins Freie.

Gute Luft

Arbeitsplätze müssen laut Arbeitsgesetz durch Fenster oder durch eine Lüftungsanlage ohne Zugluft ausreichend belüftet werden können. In Betrieben, wo Dämpfe, Rauch und dergleichen entstehen, müssen diese Verunreinigungen so nahe an der Quelle wie möglich wirksam abgesaugt werden.

Separate Räume für Raucher und
Nichtraucher

Gesamtschweizerisch gibt es heute ein grundsätzliches Rauchverbot in Restaurants. Ausnahmen sind Raucherbeizen und Fumoirs. In Gastküchen ist das Rauchen aufgrund des Lebensmittelgesetzes auch verboten. In nicht öffentlichen Räumen dürfen die Chefs hingegen selber entscheiden, ob und wann ihre Mitarbeitenden am Arbeitsplatz oder in den Pausen rauchen dürfen. Klar ist aber auch hier: Das Arbeitsrecht räumt den Mitarbeitenden den Anspruch auf einen rauchfreien Arbeitsplatz ein. Der Arbeitgeber hat «im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Nichtraucher nicht durch das Rauchen anderer Personen belästigt werden». Wenn ein Nichtraucher einen rauchfreien Arbeitsplatz verlangt, muss der Chef also dem Wunsch Folge leisten.

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

EIN ERFOLGSMODELL IN DER GRUNDBILDUNG.
«MENSCHLICH – FACHLICH, NIRGENDS LERNT MAN
INTENSIVER ALS IN EINEM SCHULHOTEL».

Eine Grundbildung in der Hotellerie setzt sich aus Praxis im Betrieb, Berufsschule (Theorie) und überbetrieblichem Kurs zusammen. Ein spezielles Angebot bietet hotelleriesuisse mit seinen fünf Schulhotels für jährlich über 1.000 angehende Berufsleute an. Die Schulhotels sind vom Bund und Kantonen anerkannte Berufsfachschulen. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen in einem als Internat geführten Hotel. Dabei werden Theorie und Praxis in idealer Weise miteinander verknüpft.

Das heisst, der Fachunterricht und die überbetrieblichen Kurse sind optimal koordiniert. Abstrakte Inhalte können durch fronterfahrene Lehrpersonen anschaulich vermittelt werden, da die ganze Infrastruktur eines Hotels zur Verfügung steht.

«Learning by doing» ist angesagt, steht doch neben dem Schulzimmer die Mänge und das Bügeleisen zwischen der Waschmaschine und dem Tumbler. Das Mittagessen wird selbstverständlich von den Lernenden serviert und die während der Schulzeit benutzten Hotelzimmer täglich selbst gereinigt.

Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Konfliktfähigkeit geübt und entwickelt. Dadurch entstehen gute Freundschaften ausserhalb der gewohnten Umgebung, die teilweise noch lange über die Schulhotelzeit hinaus dauern. Der Besuch des Schulhotels hat somit gezielt die Selbst- und Sozialkompetenz gefördert und in hohem Masse zur Persönlichkeitsentwicklung beigetragen.

Mit grösstem Stolz gilt es, das System Schulhotel zu pflegen und zu sichern. Die tränenreichen Momente bei der Verabschiedung im Schulhotel am letzten Tag vor dem Aufbruch bestätigen dies immerzu.

Daniel Thomet

Mehr Informationen:
Daniel Thomet
Leiter System Schulhotels, hotelleriesuisse
Monbijoustr. 130, 3001 Bern
Tel. 031 370 41 11
daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/Schulhotels

ZITAT DER WOCHE

«Geniale Menschen
beginnen grosse Werke,
fleissige Menschen
vollenden sie.»

Leonardo da Vinci

ARBEITSSICHERHEIT

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

MASCHINEN UND ANDERE
GEGENSTÄNDE IN DER KÜCHE
(Fortsetzung)

Häufigste Unfälle sind Stürze, Verletzungen durch Maschinen, Gegenstände (Scherben) und Handwerkszeug (Messer). Ein Drittel aller Verletzungen sind Stechen und Schneiden. Deshalb ist der richtige Umgang mit Küchengeräten wichtig.

Messer

Gefährdung:

Schnittverletzungen durch Abrutschen, Gefährdung durch Liegenlassen, Schnittgefahr beim Schärfen

Mögliche Massnahmen:

Ergonomisch richtige Sicherheitsgriffe mit Rillen und Nase verwenden.

Klingenbreite mind. 8 mm.

Geeignete Aufbewahrungseinrichtungen für Messer.

Abziehstahl mit Handschutz.

Gemüseschneider

Gefährdung:

Schnittverletzungen, vor allem bei unsachgemässer Handhabung

Mögliche Massnahmen:

• Deckel muss selbsttätig in Schutzstellung fallen.

• Schneidwerkzeug mit max. 10 mm Schnitttiefe verwenden.

• Andrückvorrichtungen benützen.

• Stosshölzer verwenden.

• Sicherheit durch organisatorische Massnahmen.

Herabfallende Gegenstände

Gefährdung:

Zehen- und Fussverletzungen

Mögliche Massnahmen:

Tragen von geschlossenen Schuhen, oder Sicherheitsschuhe mit Gummi-/Polyurethansohle für Personal im Küchenbereich empfehlen.

Geschlossene Clogs sind zulässig.

Herd

Gefährdung:

Brandverletzungen beim Berühren der Hitzeteile

Mögliche Massnahmen:

• Haltestangen am Herd anbringen.

• Kompetente, richtige Instruktion des Personals sicherstellen.

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



Das 5-Sterne-Superior-Haus Grand Hotel Kronhof in Pontresina gehört zu den architektonisch bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts, mit 112 luxuriösen Zimmern und Suiten sowie imposanter Wellnessanlage. Kulinarisch wird man im schönen neubarocken Grand Restaurant sowie im Gourmet-Restaurant Kronenstübeli verwöhnt (1 Stern Michelin & 16 Punkte Gault Millau).

Aufgrund des Wechsels der derzeitigen Hoteldirektion in unser Stammhaus, Kulm Hotel St. Moritz, zum Frühjahr 2013 suchen wir ab diesem Zeitpunkt bzw. nach Vereinbarung ein jüngeres

Direktionsehepaar

Sie verfügen über Führungserfahrung sowie Erfahrung in der internationalen Luxushotellerie und sind Hoteliers aus voller Überzeugung. Mit Geschick, Motivation und Herz verfolgen Sie das Ziel, zusammen mit dem eingespielten Kronhof-Team das Hotel als Top Alpine Resort weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Als Gastgeberpersönlichkeit mit feinem Gespür für die anspruchsvollen Gästebedürfnisse und als Motivator für die gesamte Belegschaft verstehen Sie es, die Herzlichkeit und Professionalität als Credo des Betriebes gegenüber dem Gast vorzuleben und auszustrahlen. Die operative Hotelleitung, die betriebswirtschaftliche Ergebnisverantwortung sowie die Positionierung des Hauses liegt bei Ihnen. Fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke und Organisationstalent, Charisma, Qualitätsbewusstsein, Sprachgewandtheit (D,E,I), Innovation und Belastbarkeit zeichnen Sie aus.

Wenn Sie diese Anforderungen zu erfüllen vermögen, werden Sie von einem langjährig engagierten Team erwartet, und wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen. Bitte senden Sie dazu Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unten stehende Adresse.



AG GRAND HOTELS ENGADINERKULM
Heinz Hunkeler Delegierter des Verwaltungsrates,
7500 St. Moritz



E-Mail: H.Hunkeler@kulmhotel-stmoritz.ch

Swiss Deluxe Hotels

21122-801

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Weniger ist oft mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 10 Mitarbeitenden zu als auch auf das sich im Aufschwung befindliche Erstklasshotel mit à la carte Restaurant und weiteren F & B-Outlets – optimal gelegen in einer weltbekanntesten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Die neue, dynamische Hotelleitung hat ehrgeizige Projekte in Angriff genommen und in Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf gehobenen Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen: ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Wochenmarkt gehen und Ideen umsetzen. Dafür werden Sie entschädigt mit freier Hand was die Auswahl Ihrer Crew betrifft und arbeiten eng zusammen mit einem Profi-Manager aus der internationalen Luxushotellerie, der mit Ihnen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen will für eine spannende Zukunft.

Executive Chef – Küchenchef m/w eines erstklassigen Hotels mit internationalem Flair

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialanlässen, durchaus auch mal im Ausland (!), in Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche: Ein Mix aus F- & CH-Klassikern, mediterranen Einflüssen und einem Touch Italianità. Das Ganze leicht, knackig, marktfrisch und qualitativ top.

Vorteil dieser nicht alltäglichen Kaderposition: Dank exzellentem Beziehungsnetz der Besitzerschaft in der Welt des Sports sind Sie Teil eines Teams, welches bei exklusiven Events an vorderster Front für Bankette und Special Dinners sehenswerte Kostlichkeiten produziert. – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte CV/Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

21529-808



FRAPOLLI

Hotel-Restaurants,
Golfrestaurant & Catering
SOMMERAU-TICINO
Dietikon-Zürich
sucht per sofort oder nach
Vereinbarung einen
erfahrenen

Chef de Cuisine

Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane, kreative Karte, individuelle Bankette & Catering Services von 10 bis 10 000 Gästen fordern einiges, bringen aber auch viel Erfreuliches. Sie stehen einer engagierten Brigade vor, arbeiten eng mit der Direktion zusammen. Sie erstellen mit der Direktion die Businesspläne, kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität, kochen operativ mit Herz. Sie führen das Haus mit und helfen mit Ihrer Erfahrung, dieses etablierte Haus noch bekannter zu machen. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, haben Freude an Lehrlingsausbildung und sind ein Teamplayer. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem Bättrieb mit 170 Betten, 4 Restaurants, Bar, Meetingmöglichkeiten, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant. Dazu sind wir FIFA-Partner. Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:

FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau Rose
Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino
Zürcherstrasse 72; CH-8953 DIETIKON-ZÜRICH
www.sommerau-ticino.ch

21206-801

HOTELBUSINESS ZUG AG

Die Hotelbusiness Zug AG betreibt neben dem Parkhotel Zug und den im Gebäude befindlichen Gastronomie-, Bankett- und Seminarräumlichkeiten auch das City Garden Hotel mit dem C U Restaurant, drei Apartmenthäuser mit Serviced City Apartments, das nahegelegene Restaurant Bären sowie auf einer Pachtbasis die Gastronomie im Theater Casino Zug. Insgesamt verfügt die Hotelbusiness Zug AG über knapp 250 Zimmereinheiten. Mit rund 140 Mitarbeitenden ist das Unternehmen auf dem Platz Zug Marktführer auf dem Gebiet der auf die Businesswelt zugeschnittenen gehobenen Hotellerie und Gastronomie.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

SALES MANAGER (m/w) 100%

Ihr Aufgabenbereich:

- Optimierung der Belegungszahlen in den Bereichen Logis, Restauration, MICE und Bankett
- Bestehende Kundenkontakte aufrechterhalten und vertiefen
- Akquise von potentiellen Kunden im Bereich Logis sowie MICE-Segment
- Kundenveranstaltungen planen und begleiten
- Vertragsverhandlungen im Corporate Segment nach den vorgegebenen Preisstrukturen führen
- Marktbeobachtung und daraus Strategien für das Unternehmen ableiten
- Cross Selling der einzelnen Betriebe
- Vermietung der 49 Serviced City Apartments
- Erstellung des Sales-Aktionsplans für alle Betriebe der Hotelbusiness Zug AG und Umsetzung der Ziele

Ihr Profil:

- Mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Position
- Sicheres und selbstbewusstes Auftreten
- Ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Team- und Begeisterungsfähigkeit
- Einsatzfreude, Freundlichkeit und Flexibilität
- Effizientes Zeitmanagement

Sie arbeiten eng mit dem professionellen Führungsteam der Hotelbusiness Zug AG unter der Leitung des Direktors zusammen und sind an einer langfristigen Anstellung interessiert.

Wir bieten für diese Position interessante Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team. Weitere Informationen können Sie unter hotelbusinesszug.ch entnehmen.

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Hotelbusiness Zug AG, Stefan Gareis, Direktor
Industriestrasse 14, 6304 Zug
stefan.gareis@hotelbusinesszug.ch

WWW.HOTELBUSINESSZUG.CH



DIE BETRIEBE DER HOTELBUSINESS ZUG AG

21299-803

zürich
World Class. Swiss Made.

Zürich als Topdestination mit höchster Lebensqualität und seine offene Bevölkerung weltweit repräsentieren – das ist Ihre nächste Herausforderung! Wir suchen die/den

Direktorin/Direktor Zürich Tourismus

- Mit Ihrer positiven, gewinnenden, ausdrucksstarken Art begeistern Sie die verschiedenen Partner
- Ihre Sozialkompetenz lässt Sie die Marktteilnehmer und die Stakeholder verstehen
- Mit Ihrer natürlichen Autorität führen Sie sechzig Mitarbeitende
- Ihre betriebswirtschaftlichen Kenntnisse befähigen Sie, das Budget im Griff zu haben
- Dank Ihrer Marketing- und Tourismuserfahrung kennen Sie die internationalen Märkte und die Produkte
- Dank Innovationskraft sind Sie in der Lage, neue Vermarktungsmöglichkeiten zu entwickeln
- Ihre Stärken im professionellen Einsatz von E-Marketing und Social-Media bringen Zürich noch mehr Aufmerksamkeit in den elektronischen Verkaufskanälen
- Sie finden sich in den föderalistischen Strukturen der Schweiz gut zurecht und sind vertraut mit der politischen Entscheidungsfindung
- Ihr Verhandlungsgeschick in Deutsch, Französisch und Englisch ermöglicht Lösungen, die von den verschiedenen Interessengruppen getragen werden
- Ihre strategischen Fähigkeiten bei der Entwicklung einer Organisation haben Sie bereits erfolgreich unter Beweis gestellt

Weitere Informationen zur Stelle entnehmen Sie der Homepage von Zürich Tourismus www.zuerich.com und www.ztextra.ch. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an das beratungsbüro Unternehmen MPW Beratungsteam AG, Dr. Werner Murer, Limmatquai 76, Postfach, 8022 Zürich, oder bewerbung@mpw.ch.



DIE ZUKUNFT GESTALTEN

21441-803

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

F&B/CATERING/EVENTS
SERVICE / RESTAURATION
HAUSWIRTSCHAFT

htr-Code

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/IT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	1
Diverses	22

TopJobs

Bankett- und Seminarkoordinator (m/w)
Festanstellung-Vollzeit
Region Bern

Alle Jobangebote 55

Bewerber-profile

Kursagenda

Alle Jobangebote 242

Lehrstellen/Praktikum 3

Bewerber-profile

Kursagenda

Alle Jobangebote 27

Bewerber-profile

Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

PLEASE DISTURB

News/Veranstaltungen
Kurse/Seminare
Ratgeber Arbeit und Karriere
FAQ zu hoteljob.ch / gastrojob.ch

Gastroconsult

TRUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir nach Vereinbarung für das neue Restaurant **Steakhouse Bar & Gelateria Lädere**, Obere Hauptgasse 20, in Thun eine/n

Geschäftsführer/in und Gastgeber/in

Der neu konzipierte Gastronomiebetrieb Lädere in Thun ist ausgerichtet auf ein breites und junges Gästesegment, bestehend aus Passanten und Touristen, sowie den Aufbau einer treuen Stammkundschaft.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis
- Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse in der Gastronomie (Service und Küche)
- Kantonaler Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
- Unternehmer (Wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
- Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
- Führungsstark (Persönlichkeit und Vorbild für Mitarbeiter/innen)
- Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

Die Eigentümerschaft bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz zu zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Der Betrieb verfügt über insgesamt 90 Sitzplätze, aufgeteilt in Restaurant, Lounge, Bar, Fumoir (spezielle Öffnungszeiten) und Terrasse. Das Ambiente und die Raumaufteilung versprechen Erlebnisgastronomie auf hohem Qualitätsniveau.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft? Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum **16. Juli 2012**.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



THEATER CASINO ZUG

RESTAURANT, BAR & LOUNGE AM SEE

Das Theater Casino Zug, Restaurant mit der Bar & Lounge am See ist ein Teil des Kulturhauses und steht ein für ein qualitativ hochstehendes kulinarisches Angebot. An einmaliger Lage am Zugersee entsteht eine einzigartige Mischung aus Tradition, Zeitgeist und Weltoffenheit.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

CHEF DE SERVICE (m/w) 100%

Ihr Profil

- Engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit
- Bestens ausgebildete Servicefachkraft
- Sicheres und selbstbewusstes Auftreten
- Ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Sozialkompetent und teamorientiert
- Einsatzfreude, Freundlichkeit und Flexibilität
- Freundliches, gepflegtes Auftreten

Wir bieten

Interessante Anstellungsbedingungen in einem jungen und motivierten Team. Ein attraktives Arbeitsumfeld in einem aussergewöhnlichen Betrieb am Zugersee. Auf Wunsch ist eine Stellenbeschreibung verfügbar.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und ergänzenden Informationen betreffend Verfügbarkeit richten Sie an: Theater Casino Zug, Restaurant, Bar & Lounge am See, Sandra Grotgans, Gastgeberin, Artherstrasse 2-4, 6300 Zug

sandra.grotgans@theatercasino.ch

WWW.THEATERCASINO.CH

theater
casino
zug



BETRIEBE DER HOTELBUSINESS ZUG AG

PARKHOTEL RESTAURANT

Ein elegantes und klassisches Ambiente kombiniert mit exquisitem Essen und zuvorkommendem Service. Das Parkhotel Restaurant serviert beste Qualität mit marktfrischen Speisen – köstliche Vorspeisen, unschlagbare Wagyu Beef Geschmackserlebnisse, einmalige Fish- und Seafood-Spezialitäten und eine Weinauswahl, die begeistert.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

SOUS CHEF (m/w) 100%

Ihr Profil

- Engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit
- Bestens ausgebildeter Koch mit vielfältiger Erfahrung aus verschiedenen Betrieben
- Sozialkompetent und teamorientiert
- Kreativ und ideenreich
- Hygienebewusst - ohne Wenn und Aber
- Führen der Küchenbrigade bei Abwesenheit des Küchenchefs

Wir bieten

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit sowie alle Perspektiven einer grösseren Gastronomieunternehmung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an:

Parkhotel Zug, Markus Aichhorn, Executive Chef,
Industriestrasse 14, 6304 Zug
markus.aichhorn@hotelbusinesszug.ch

WWW.PARKHOTEL.CH

PARKHOTEL
ZUG



21300-6824

schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

Schloss Wartegg ist seit vierzehn Jahren ein für Qualität und Nachhaltigkeit bekanntes Haus. Unser Betrieb umfasst einen Englischen Park und bio-dynamischen Garten, 25 Zimmer mit 44 Betten, ein A-la-carte-Restaurant mit Terrasse und einen Bankettsaal mit bis zu 70 Plätzen. Unsere raffinierte Küche verbindet Genussqualität und sehr hohen handwerklichen Standard mit frischen Slow-Food- und Bio-Produkten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir initiative, engagierte und motivierte Persönlichkeiten, die mit Leib und Seele Gastgeber sind!

- eine/n einsetzungsfreudige/n Chef de Partie Tournant (Hauptverantwortung: Entremetier) – Jahresstelle
- eine/n Servicemitarbeiter/in für die Sommersaison

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position. Sie sind aufgeweckt, freuen sich, Neues zu lernen, und bringen Ihre Erfahrung mit Freude ein. Ihr Umgang mit den Mitarbeitern ist kollegial, und Sie arbeiten gerne in einem Team.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Unterschrift und Foto.

Imelda Senn und Peter Ottmann
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg
Telefon 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch wartegg.ch

21258-8804

DasCoachingCenter

Kommunikation in der Situation

Auf Sie warten sympathische Gäste, ein italienisches Ambiente in einem Ristorante/Pizzeria-Betrieb, ein aufgestelltes Team und eine interessante, verantwortungsvolle Stelle mit viel Raum für Gastfreundschaft.

Im Auftrag unseres Kunden im Grossraum Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine/n teamfähige/n, motivierte/n und engagierte/n

Geschäftsführer / Geschäftsführerin

Sie führen das Ristorante nach den vorgegebenen Qualitätsstandards, begrüssen die Gäste mit einer positiven Ausstrahlung und helfen aktiv im Service mit.

Wir wenden uns an eine selbstständig arbeitende Persönlichkeit, die eine Ausbildung im Gastgewerbe, von Vorteil auch eine Weiterbildung, abgeschlossen hat.

Sind Sie neugierig geworden? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an DasCoachingCenter, Frau Rita Weibel, Zuchwilerstrasse 21, 4500 Solothurn, www.DasCoachingCenter.ch, Tel. 032 621 18 18

21254-8816

KULM HOTEL
ST. MORITZ

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA



Das KULM HOTEL ST. MORITZ und das GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA gehören seit über 150 Jahren zu den bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Führung unserer Verkaufs- und Marketingabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

DIRECTOR SALES & MARKETING

In dieser anspruchsvollen Kaderposition führen Sie ein Team mit vier Mitarbeitern und sind verantwortlich für den Verkauf und die optimale Vermarktung der beiden 5*-Superior Hotels in den definierten Märkten und Segmenten.

Sie verfügen über Führungserfahrung und Kenntnisse in D/E/I sind weitere Voraussetzungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, für zwei führende Hotels in einem internationalen Umfeld einen vielfältigen, selbstständigen, verantwortungsvollen und spannenden Tätigkeitsbereich auszufüllen. Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post an unseren General Manager, Herrn Heinz E. Hunkeler, an unten stehende Adresse. Reisebereitschaft und fundierte Sprach-

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra 130,
7504 Pontresina, bewerbung@kronenhof.com
Telefon: 081 / 830 30 30 www.kronenhof.com

THE LEADING HOTELS
GROUP

Swiss Deluxe Hotels

21439-8833

Gourmet Restaurant Hotel

 Richard und Yvonne Stöckli
 3812 Wilderswil-Interlaken
 Tel. 033 828 35 50 / Fax 033 828 35 51
 www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
 im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrau-Region. In unserem dynamischen Team suchen wir:

Receptionssekretär/in
 für Front-Office-Aufgaben und allgemeine Büroarbeiten. Sie sind eine freundliche und flexible Persönlichkeit und haben Erfahrung an der Réception. Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit zeichnen Sie aus. D/E/F in Wort und Schrift.

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Freude am Beruf. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick behalten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GASTHOF zum SCHÜTZEN

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder spätestens per 1. September 2012.


**Chef Saucier
 Chef Tournant**



Wir bieten leistungsorientierte Entlohnung, moderne Arbeitsverhältnisse und interessante Erfahrungen in einem vielfältigen, anspruchsvollen Betrieb. Mindestalter 25, Muttersprache deutsch.

Küchenchef René Rentsch freut sich auf Ihren Anruf und erteilt gerne weitere Auskünfte. Telefon 062 823 01 24

Der Treffpunkt in Aarau


ZENTRUM SEEBURG

.... Zeit für einen neuen Blickwinkel?

Innovatives Sozialwerk im Berner Oberland sucht

Leiter/in Gastronomie

Ihre Aufgaben

- Operative Führung unserer Gastronomie-Betriebe (Jungfrau Hotel und Restaurant, Catering und Mahlzeitenlieferungen, Cafeteria) in Zusammenarbeit mit der Institutionsleitung und den Ressortleitern
- Überwachung unserer Qualitätsstandards (ISO 9001:2008, Q3, ***)
- Führung des Personals / Einsatzplanung
- Budget-Verantwortung Gastronomie Bereiche / Kostenkontrolle / Reporting
- Positionierung und Weiterentwicklung unserer Angebote
- Planung und Umsetzung Marketingprojekte
- Mitarbeit Réception / Betreuung Individual- und Gruppengäste
- Kontaktpflege mit Partnern

Ihr Profil


- Sie denken und handeln unternehmerisch
- Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und langjährige Führungserfahrung in Hotellerie und Gastronomie
- Sie sind gerne Gastgeberin und bereit zur praktischen Mitarbeit
- Sie sind verhandlungs- und entscheidungssicher
- Gute kaufmännische Grundkenntnisse, MS-Office / Fidelio
- Sprachen D, E, F
- Führerausweis Kat. B
- Belastbarkeit, Flexibilität, Selbstständigkeit
- Sie identifizieren sich mit dem Leitbild der Institution


Unser Angebot

- Interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
- Branchenübliche Besoldung und Sozialleistungen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit
- Mitgestaltungsmöglichkeit in einem wachsenden Sozialunternehmen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto sind an folgende Adresse zu richten:

Zentrum Seeburg / Jungfrau Hotel,
 Frau Ruth Eichenberger,
 3807 Iseltwald, Tel. 033 845 84 00,
 www.seeburg.ch / www.jungfrau-hotel.ch




 DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Das Hotel Alexander am See ist ein 4*-Hotel direkt am Zürichsee. Für unser Restaurant Ile de Provence mit wunderschöner Garten-Terrasse suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de Service
 Service-Mitarbeiter**

Sprechen Sie Deutsch und Englisch, haben Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, verlieren auch in hektischen Situationen den Überblick nicht und bedienen die Gäste stets freundlich und zuvorkommend?

Dann senden Sie Ihren Lebenslauf mit Foto an: info@alexander-am-zuerichsee.ch. Bei Fragen steht Ihnen sehr gerne Herr Martin Heyne zur Verfügung (043 388 38 38).

**Restaurant «Wirtschaft zur Höhe»
 in Zollikon/Zürich**


Wir suchen für unsere Küche eine/n
junge/n Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus sieben Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kolligin der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf.
 Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony und Esther Scherrer-Schärer
 0041 44 391 59 59
 Wirtschaft zur Höhe
 Höhestrasse 73, 8702 Zollikon/Schweiz
 scherrershohi@bluewin.ch
 www.wirtschaftzurhoehe.ch


hirslanden
 Klinik St. Anna

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarzt-system, sucht per September 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Chef Gardemanger

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patienten, im Restaurant Santé, Restaurant Intermezzo und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie über die Berufsprüfung als Gastronomie- oder Chefkoch. In Ihrem Lebenslauf weisen Sie mehrjährige Berufserfahrung in einem Spital, Restaurant oder Hotel vor und können ebenso mind. drei Jahre Berufserfahrung als Chef Gardemanger in der gehobenen Gastronomie vorzeigen. Sie haben bereits erfolgreich Führungsaufgaben wahrgenommen und übernehmen mit Motivation sowie Begeisterung die Teamleitung von drei bis vier Personen. Zudem bereitet es Ihnen Freude unseren Nachwuchs, Lernende Koch / Köchin, auszubilden. Wenn Sie zusätzlich Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes und kollegiales Team auf die Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Lukas Ochsner, Küchenchef (Direktwahl 041 208 35 22), gibt Ihnen gerne ergänzende Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG
 Frau Mirjam Ebnöther
 St. Anna-Strasse 32
 6006 Luzern
 T 041 208 30 24
 mirjam.ebnoether@hirslanden.ch
 www.hirslanden.ch

**MEDIZINISCHE KOMPETENZ -
 INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR
 KLINIK ST. ANNA, LUZERN**



**Adelboden
 Frutigen**

Adelboden, der innovative Ski- und alpine Wellness-Ferienort im Berner Oberland, sucht nach Überekunft eine starke, kommunikative Führungspersönlichkeit als

Resortmanager (m/w)

In dieser neugeschaffenen Position hat auch ein Quereinsteiger die Möglichkeit, sich voll zu entfalten und teilzuhaben an der touristischen Weiterentwicklung einer führenden Feriendestination.

Hauptaufgaben

- Operative Gesamtleitung von Adelboden Tourismus
- Umsetzen der strategischen Zielsetzungen
- Qualitätssicherung
- Politisches und touristisches Networking
- Enge Zusammenarbeit mit
 - o der Geschäftsleitung der TourDi AG (Partner für Marketingaufgaben);
 - o der Gemeindebehörde, Landwirtschaft und anderen Leistungsträgern im Resort.

Profil

- Guter Kommunikator in D/E/F
- Projekterfahren
- Spezifische Erfahrungen aus Tourismus und Landwirtschaft bevorzugt
- Hochschul- oder Fachhochschulabschluss

Die Stelle ist auf den 1. Februar 2013 zu besetzen. Wohnsitznahme ist in Adelboden erwünscht.

Ihr Bewerbungsdossier und allfällige Rückfragen richten Sie bitte an Herrn Donald Wick, Präsident Adelboden Tourismus, info@crystal-adelboden.ch; Tel. 033 673 92 92.

Adelboden Tourismus
 Donald Wick
 Präsident
 Dorfstrasse 23
 3715 Adelboden
 Tel. 033 673 92 92
 E-Mail info@crystal-adelboden.ch


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 Aarauerhof
 Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau
 suchen wir per 1. September 2012 einen

Front Desk Manager (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten und abwechslungsreichen Funktion sind Sie hauptsächlich für die Betreuung, Beratung und vollen Zufriedenheit unserer internationalen Gäste verantwortlich. Sie sind für die gesamte Organisation Ihres Bereiches zuständig, nehmen die Reservationen entgegen, empfangen die Gäste, bearbeiten die Check-in und Check-outs sowie die Tagesabschlüsse und Erstellen die Arbeitspläne der Mitarbeitenden der Réception.

Ihr Profil: Sie verfügen über Berufserfahrung in der gleichen Funktion und konnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie sind eine positive, ehrliche und teamorientierte Person, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Sie verfügen über sehr gute schriftliche sowie mündliche Englischkenntnisse, sprechen vorzugsweise Französisch und kennen sich sehr gut mit Fidelio Suite 8 aus. Als durchsetzungsstarke Führungspersönlichkeit setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, beziehen die Mitarbeitenden in Zielbildungs- und Entscheidungsprozesse mit ein und ermitteln systematisch die Bedürfnisse der Gäste. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan von 08.00 bis 17.00 Uhr und sind zudem flexibel einsetzbar.

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.

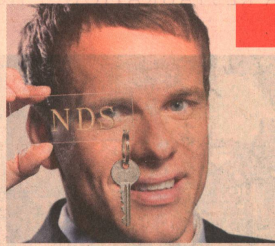
Sorell Hotels Switzerland
 ZFV-Unternehmungen
 Fluelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
 T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Weinberater
 Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

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

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0648 977 111, www.gastro-suisse.ch



Durchblick
 Nachdiplomstudium
 HF Hotelmanagement

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



STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende
 Stellenbörse für
 das Schweizer
 Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

SVIZZERA ITALIANA

Per ristorante nel Luganese cerchiamo un/una

DIRETTORE/GERENTE

Le sue caratteristiche:

Persona dinamica e capace nell'organizzazione autonoma del Ristorante. Con il suo spirito d'iniziativa, la sua personalità, la sua simpatia e le sue capacità enogastronomiche dovrà saper creare e mantenere un ottimo rapporto con i clienti ed i collaboratori. Dovrà essere in possesso del certificato di capacità Tipo 1 e dovrà avere acquisito esperienza in un esercizio simile, possibilmente già nel Luganese. Parla correttamente le lingue nazionali e l'inglese.

I suoi compiti:

Direttore/Gerente del ristorante con ca. 10 collaboratori. Gestirà il locale con piena soddisfazione dell'eterogenea clientela e della direzione. Lavorerà al fronte. Con l'amministrazione si occuperà della strategia di mercato e delle offerte alla clientela.

Cosa offriamo:

Posto annuale libero da subito, ottime condizioni di lavoro e prestazioni sociali di prim'ordine. Lei avrà la possibilità di mettere in pratica le sue capacità organizzative, guidando in modo autonomo un team motivato nel contesto di un esercizio con idee nuove.

Se si sente pronto ad affrontare questa sfida, invii il suo CV corredato di certificati di lavoro e di foto a: Hotel & Gastro Services SA, Viale Verbano 13, 6600 Murralto.

Domande non corredate da quanto richiesto, non verranno prese in considerazione.

**CONTINENTAL
 PARKHOTEL
 LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
 Via Basilea 28
 CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

ANZEIGEN

Sofort zu verkaufen, günstig

10 BICOFLEX-Betten

90x200 cm, auf Kufen, Vollholz, mit Matratze. Schöner Schrank, Nachttisch, Bettwäsche u. v. m.

Telefon 076 489 74 09

**Zurbriggen
 Gastroberatung**

Vermittlung – Beratung – Betriebstest

Wir helfen Ihnen

beim Verkaufen/Vermieten Ihres Betriebes, Kauf oder Miete eines Betriebs usw.

zurbriggenchristian@gmx.ch
30% WIR

Bistro und Inventar
Liquidationsverkauf, 2. Juli 2012, 14 bis 20 Uhr
 Kaffevollautomat, Vakuumgerät, Vitrine, Induktionsplatten, Geschirr, Pfannen, Stühle, etc.. Zahlung erfolgt nur gegen bar oder EC.
www.kletterzentrum.com,
 Kohlestrasse 12b, 8952 Schlieren

Magnet-Namensschilder mit Stil und Qualität
 Generalvertretung für die Schweiz

Schilderheros
 MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL

Schilderheros, Carola Altermatt
 CH-8157 Dielsdorf
 Tel. +41 43 534 02 22
www.schilderheros.ch

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.hoteltgastrounion.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@hotmail-et-gastronomie.ch

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
 s/w CHF 1.76
 4-farbig CHF 2.31
 Kaderrubrik 1.98
 s/w CHF 1.76
 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 / www.immobiliensuisse.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie[®] Gastronomie Verlag,
 Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
 Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
 Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
 Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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 verwendet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
 Swiss Hotel Association

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



AUGEN AUF BEIM STROMEINKAUF

Beim Einkaufen vergleichen wir alle. Doch tun wir es auch beim Strom, oder bezahlen wir einfach die Rechnung? Die Verhandlungen mit den Wein- oder Wäschelieferanten sind anspruchsvoll und gehören zum täglichen Brot eines Hoteliers. Doch haben Sie schon die Strompreise verglichen und über Ihre Stromlieferkonditionen verhandelt? Oder anders gefragt: Wissen Sie, dass falls Sie mehr als 100.000 kWh Strom pro Jahr verbrauchen, Sie Ihren Stromlieferanten frei wählen können? Ein Blick auf die Rechnung und Sie haben Klarheit, ob Sie von diesem Vorteil profitieren können. Bis zum 31. Dezember 2008 wurden alle, sowohl Privathaushalte als auch Geschäftskunden, vom örtlichen Stromversorgungsunternehmen mit Strom beliefert (Grundversorgung). Seit dem 1. Januar 2009 ist der Strommarkt für Geschäftskunden mit einem Stromlieferantenwettbewerb geöffnet, und verschiedene Stromlieferanten bemühen sich um diese Kunden. Dieser freie Markt bringt Ihnen den Vorteil von transparenten und attraktiven Preisen und individueller Kundenbetreuung.

Klingt verlockend, doch immer wieder werden die nachfolgenden Fragen, welche zu Unsicherheiten führen, gestellt:

- Was passiert, wenn der neue Stromanbieter die Lieferung, beispielsweise im Fall seiner Insolvenz, einstellen muss? – Der örtliche Stromlieferant ist gesetzlich verpflichtet, die Stromversorgung zu übernehmen. Es kann also nicht passieren, dass Sie plötzlich ohne Strom dastehen.
- Wenn ich genug vom freien Markt habe und zurück zu meinem ursprünglichen Lieferanten will, werde ich wieder zu Grundversorgungsbedingungen beliefert? – Nach dem Motto «einmal frei, immer frei» können Sie tendenziell nicht mehr in die Grundversorgung zurückkehren. Dies ist abhängig vom lokalen Lieferanten.
- Kostet mich der Stromlieferantenwechsel etwas? – Der Stromlieferantenwechsel ist grundsätzlich kostenlos. Einzig wird eine sogenannte Lastgangmessung vorausgesetzt. Falls diese noch nicht vorhanden ist, muss mit zusätzlichen Messkosten von rund 600–900 Franken gerechnet werden.

Was müssen Sie tun, um vom freien Markt zu profitieren? Holen Sie Offerten bei einem der Stromlieferanten ein. Seriöse Anbieter schauen sich dabei Ihren bisherigen Stromverbrauch und das Lastprofil an, um Ihnen ein optimales Stromprodukt zu attraktiven Konditionen anbieten zu können. Vergleichen lohnt sich! Haben Sie sich für einen neuen Stromlieferanten entschieden, müssen Sie lediglich bis zum 31. Oktober den freien Netzzugang beantragen. Sie haben zwei Möglichkeiten: Sie senden diesen Antrag zuhänden Ihres aktuellen Netzbetreibers und müssen sich dann selber um die weiteren Schritte kümmern, was erfahrungsgemäss mit administrativem Aufwand verbunden ist. Oder – und das empfehlen wir Ihnen – Sie geben Ihrem neuen Stromlieferanten eine Vollmacht, den Lieferantenwechsel für Sie abzuwickeln. Dann müssen Sie sich um nichts mehr kümmern.



Chris-André Cotting
Leiter Vertrieb Geschäftskunden
und Vertriebspartner
BKW FMB Energie AG

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Stadtverwaltung Stein am Rhein vermieten wir das

Restaurant Burg Hohenklingen, Stein am Rhein

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

Gastronomen

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

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

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

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Vermittlungsdokumentation.

Gastroconsult AG, Unternehmensberatung

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Telefon: +41 (0) 44 / 377 54 47

E-Mail: zuerich@gastroconsult.ch

A vendre, canton de Fribourg BOULANGERIE-PÂTISSERIE Avec succursales

Vente immeubles avec laboratoire très bien équipé. Idéal pour couple motivé ayant de l'expérience.
Fonds propres indispensables.

Envoyez votre offre sous chiffre Q 017-015663 Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Gesucht zu pachten oder eventuell zu kaufen:

Pension Zimmer/Frühstück oder mittleres Ausflugsrestaurant

Angebote unter Chiffre 21444-8837 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Berggasthaus zu verkaufen

Wegen Todesfalls zu verkaufen schönes, heimeliges Berggasthaus in den Eggbergen, 1450 m. ü. M.

Gehört zu Altdorf URI

- Grosses Wandergebiet mit Bergseeli und Feuerstellen. Delta- und Gleitschirmfliegen, Mountainbiken, Kinderspielplatz
- Skilift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen
- Ganzjahresbetrieb
- 6-Zimmer-Wirtswohnung
- Heimeliges Restaurant, 30 Plätze
- Schönes Sälli mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze
- Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze

6er-, 8er- und 12er-Massenlager

Alle Betten sind nordisch ausgestattet.
Für ernstgemeinte Anrufe 041 870 36 66
Natel 079 201 87 25

E-Mail-Adresse: seeblieckeggberge@tiscali.ch

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

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in der Region Lenzerheide zu verkaufen oder zu verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Für Investoren: zusätzliche Kaufmöglichkeit von 1000 m².

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21438-8834 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu verkaufen, Kanton Freiburg Bäckerei Konditorei Mit Niederlassungen

Verkauf von Immobilien mit sehr gut ausgestatteter Produktionsanlage. Ideal für ein motiviertes Paar mit Erfahrung. Eigenkapitalbasis erforderlich.

Zusenden unter Q 017-15663, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Barmettler Immobilien

033 437 76 30
barimmo.ch

Wer hat den Mut, einen Landgasthof wieder zum Leben zu erwecken?

Wir vermieten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant

Bären in Blumenstein

104 Sitzplätze
1 Bar mit 24 Sitzplätzen
2 Säle, 26 und zirka
100 Sitzplätze mit Bühne
5 Hotelzimmer

Miete: Fr. 6000.– inkl. Inventar und exkl. NK.

die chance!

zu vermieten gasthaus flyhof

historisches haus mit direktem seeanstoss

3 gaststuben, gartenwirtschaft
9 gästekammer, keller gewölbe
fischerhaus mit quelle
romantischer garten
wohnung

wir freuen uns auf ihre schriftliche bewerbung

belcam ag, Lindenstrasse 8
8125 zollikerberg
belcamag@bluewin.ch

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.