

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 5

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

Nr. 5 - 31. Januar 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

FÜHRUNG NEU ERLEBEN

Abteilungsleiter bilden das Rückgrat jeder Unternehmung. Sie tragen Führungsverantwortung, schreiben Dienstpläne und sind Ansprechperson, wenn es um die Zufriedenheit von Gästen, Kunden und Mitarbeitenden geht. Sie tragen eine hohe Verantwortung für den Erfolg ihrer Unternehmung. Damit sind sie auch prägend für ein gutes Klima oder eben auch für eine miese Stimmung. Sie sind im übertragenen Sinne «Barometer» und «Stimmungsmacher» in einem, was im Alltag oft als belastende Mischung zwischen stetem Vorbild sein und blindem, ungeordnetem Vorwärtseilen in einem engmaschigen Minenfeld empfunden wird.

Die Fähigkeit zur guten Beziehungsgestaltung bildet einen zentralen Aspekt der Führungs- und Unternehmenskultur. Was die Führungskraft diesbezüglich aktiv vorlebt, wirkt automatisch bis in die Basis. Ich habe selten Menschen erlebt, welche bei einer als gut erlebten Beziehung zum Vorgesetzten schlechte Gastgeber waren! Die Fähigkeit, unbeschwert und echt auf das Gegenüber zuzugehen, ist uns aber selten in die Wiege gelegt, es braucht aktive Auseinandersetzung damit. Und diese besteht vorerst aus dem Prozess der eigenen inneren Klärung mit dem zentralen Führungsinstrument. Erfolgreiche Beziehungsgestaltung setzt Vertrauen voraus, Vertrauen in sich selbst und in die Welt und damit erst einmal in den Vorgesetzten und die direkten Führungskollegen. In der Führungsentwicklung wird oft die Auseinandersetzung mit Führungsstil, Führungsinstrumenten und allgemein theoretischem Fach-

wissen angestrebt. Doch was nützt es, wenn diesbezüglich Rahmenbedingungen und Spielregeln festgelegt werden, welche nur ungenügend zu den einzelnen Persönlichkeiten im Führungsteam passen? Führungstrainings beginnen – um wirkliche Veränderungen zu bewirken – mit der prozessorientierten Auseinandersetzung mit der eigenen Persönlichkeit und dem Zusammenspiel der einzelnen Persönlichkeitsaspekte im Führungsteam. Wirkung und Einflussnahme von Verhalten, Handeln und Denken im Führungsalltag werden reflektiert und bewusst gemacht. Die Erkenntnisse werden zu einer gemeinsamen Führungskultur gebündelt und in einer gemeinsamen Haltung abgebildet. Übrigens zeigen Studien, dass Teams, welche sich mit diesen Fragen beschäftigen, allgemein gesünder sind. Durch das entstehende Vertrauen steigert sich automatisch das Wohlbefinden am Arbeitsplatz. Die Fluktuation sinkt. Das Vertrauen in sich selbst und das Gemeinsame, Verbindliche steigern die Motivation, gute Beziehungen zu Gästen zu pflegen. Es entsteht echte Gastfreundschaft, das, was alle Menschen suchen, wenn sie in Hotels und Restaurants verkehren! Stärken Sie also das Rückgrat Ihrer Führung und geben Sie die Gelegenheit zur Auseinandersetzung mit sich selbst.



Hans Peter Spreng
Inhaber Concluso
www.concluso.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Es gibt von allem zu wenig,
nur von den Tagen bis
Monatsende gibt es immer
zu viele»

Erich Kästner

AGENDA

8.-19. FEBRUAR

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. FEBRUAR

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, Unterentfelden/AG
www.hotelgastrounion.ch

4.-5. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19./20./21. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Food – Foto – Farben», vom Schweizer Kochverband und Foto Plus Schweiz GmbH, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

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



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

Gesucht: Bistrotisch

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



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

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Das sind rund 750 Berufsunfälle pro Jahr. Sie verursachen Kosten von rund sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps zur Unfallverhütung (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Organisation und Mitwirkung

Gute Organisation bringt weniger Störungen und mehr Sicherheit

- Bestimmen Sie einen Sicherheitsbeauftragten (SiBe) und lassen Sie ihn ausbilden
- Regeln Sie die Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Stellen Sie sicher, dass nötigenfalls Spezialisten für Arbeitssicherheit beigezogen werden

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitiergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

KÜNDIGUNG – VERZICHTEN SIE AUF DIE ABRECHNUNG

Im letzten «Profil» ging es darum, worauf ein Chef achten sollte, wenn er einem Mitarbeiter kündigen muss. Diesmal gibt es Tipps für Mitarbeitende, wenn sie kündigen wollen.

Vielleicht haben Sie den Traumjob gefunden. Oder vielleicht haben Sie einfach die Nase voll von Ihrem jetzigen Betrieb, und Sie wollen deshalb kündigen? Eines vorweg: Überlegen Sie es sich gut, ob Sie kündigen wollen, wenn Sie noch keine neue Stelle haben. Denn wenn Sie nach dem Ende des Arbeitsverhältnisses keine neue Stelle antreten, müssen Sie aufs Arbeitsamt. Und wenn Sie unverschuldet selbst gekündigt haben, gibt dies Einstelltag. Das bedeutet, Sie bekommen während einer gewissen Frist kein Arbeitslosengeld. Doch zurück zur Kündigung: Grundsätzlich kann eine Kündigung mündlich ausgesprochen werden, besser ist es aber, wenn sie schriftlich erfolgt. Doch Sie sollten vorher Ihrem Vorgesetzten die Kündigung mündlich mitteilen. Das gehört zum guten Ton. Nicht wenige nutzen diese Gelegenheit zur «Kropfleeete». Endlich können sie ihrem Chef alles sagen, was sie sich jahrelang nicht getraut haben. Es gibt auch Mitarbeitende, welche die Gelegenheit nutzen, ihren Arbeitskollegen alles Mögliche an den Kopf zu werfen, was sie schon immer an ihnen gestört hat. Doch was auch immer vorgefallen sein mag – tun Sie es nicht! Ihr Ziel sollte es sein, aufrecht auszusehen und kein Geschirr zu zerschlagen – zumindest nicht mehr als allenfalls eh schon in die Brüche gegangen ist. Denken Sie immer daran, dass man sich im Leben immer zweimal begegnet. Und vergessen Sie nicht, dass Sie dem Chef oder Mitarbeiter, den Sie zuletzt geschmäht und beschimpft haben, plötzlich wieder gegenüberstehen könn-

ten. Zudem holen manche Personalverantwortliche oder Chefs – auch wenn dies ohne Ihre Einwilligung nicht erlaubt ist – Referenzen bei ehemaligen Arbeitgebern ein, denn viele in der Branche kennen sich ja. Und da der letzte Eindruck der nachhaltigste ist, kann sich «der grosse Knall zum Abschied» – wie befreiend er auch immer sein mag – in Zukunft als karriereschädigend entpuppen. Bleiben Sie also in jedem Fall sachlich, emotionslos, freundlich – kurzum: professionell.

- Verfassen Sie ein kurzes Kündigungsschreiben, aus dem der Wille zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses klar hervorgeht. Vermeiden Sie jegliche Unklarheit oder Doppeldeutigkeit in den Formulierungen. Mehr als die der Höflichkeit geschuldeten Worte bedarf es nicht – aber auch nicht weniger.
- Beachten Sie die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Kündigungsfristen.
- Senden Sie das Kündigungsschreiben als eingeschriebenen Brief, oder übergeben Sie es vor Zeugen dem direkten Vorgesetzten oder dem Personalverantwortlichen.
- Besprechen Sie die Austrittsmodalitäten, vor allem allfällige Verkürzungen der Kündigungsfrist, wenn Sie die neue Stelle frühzeitig antreten wollen, und halten Sie diese schriftlich fest. Während der Kündigungszeit sollten Sie Ihre Arbeit genauso gewissenhaft erledigen wie vorher, denn auch hier gilt wie bei der «grossen Abrechnung»: Sie schaden sich selbst, wenn Sie sich nicht bis zum Schluss professionell verhalten.

Mario Gsell

BUCHTIPP

SO BEREITEN SIE SICH AUF DIE PENSIONIERUNG VOR

Zum Glück erreichen die meisten von uns das Pensionsalter. Durchschnittlich haben wir dann noch rund 20 Jahre vor uns. Doch die neue Lebensphase braucht auch Vorbereitung. Wenn Sie sich erst ein Jahr vor der Pensionierung Gedanken machen, ob das Geld nachher reicht, ist es zu spät. Der K-Tipp-Ratgeber zeigt Ihnen auf, wie man frühzeitig Kassensturz macht und allfällige Löcher stopfen kann. Sie erfahren, wann welche materiellen Entscheide zu treffen sind, wie Sie die Partnerin oder den Partner optimal begünstigen und welche Versicherungen Sie noch brauchen – und welche nicht. Die psychologische Vorbereitung ist jedoch genauso wichtig. Der Ratgeber gibt deshalb auch Tipps zur Wohnsituation, zur Partnerschaft, zur körperlichen und geistigen Fitness, zum neuen Beziehungsnetz. Und wie man sich darauf vorbereitet, dass das wegfällt, was einem das halbe Leben lang der wichtigste Inhalt war: die Arbeit. Der Ratgeber ist in zehn übersichtliche Kapitel eingeteilt und geht von Finanzen, über Gesundheit, neuen Lebenssinn finden bis zu nützlichen Adressen und Musterbriefen.



«Pensionierung richtig planen»
K-Tipp-Ratgeber
von Barbara Jud,
Heini Lüthy und
Ernst Meierhofer

ISBN: 978-3-906774-51-0 – CHF 32.00

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote 258

Lehrstellen/Praktikum 920

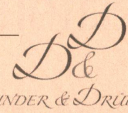
Bewerberprofile

Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Weiterbildung
News
Karrieretipps
Bewerberdossiers

hoteljob.ch



"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung in der Küche"
 Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine marktfrische Küche, Sie arbeiten gerne in einem kleinen jungen Team? Wenn Sie immer noch am Lesen sind, dann könnten Sie als
Chef de Partie m/w
Jungkoch m/w
 die erhoffte Verstärkung sein im neu eröffneten **Restaurant Dründer & Drüber** in Hedingen. Sie haben die Chance beim Umsetzen eines erfolgreichen Konzeptes aktiv mitzuwirken. Eintrittsdatum per 01. März 2013
Interessiert? Rufen Sie uns an (Tel. 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an:
info@drunderunddrueber.ch oder **Restaurant Dründer & Drüber**
 Affolternstrasse 5 · 8908 Hedingen



Hotel-Restaurants, Golfrestaurant & Catering SOMMERAU-TICINO Dietikon-Zürich
 sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, starken **Sous-Chef 100%**
 Eine nicht alltägliche, zum Teil mediterrane, kreative Karte, individuelle Bankette und Catering-Services für 10-10 000 Gäste (z. B. Partner von FIFA) fordern einiges, bringen aber auch viel Erfrischendes. Sie sind Partner des Küchenchefs, arbeiten operativ, sind der Administrator und Lehrlingsverantwortliche. Dies in einer jungen, engagierten Brigade. Sie kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und Herz.
 Sie führen das Haus mit und helfen mit Ihrer Erfahrung, dieses etablierte Unternehmen (seit 1931) noch bekannter zu machen. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Betrieb mit 170 Betten, 4 Restaurants, Bar, Meetingmöglichkeiten, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.
Interessiert?
 Dann bewerben Sie sich bei:
FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau Rose
admin@sommerau-ticino.ch
Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino
 Zürcherstrasse 72; CH-8953 Dietikon-Zürich
www.sommerau-ticino.ch

Luxury Boutique Hotel – Top D-CH Premium Resort-Destination
 Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Rauminszenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-Sterne-Superior-Niveau, professionelles Management und liebevoll gestaltete Details verbinden sich zu einem einzigartigen Ambiente. Die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen ist ein weiteres echtes Highlight.
 Rhetorisch begabte Verkaufspersönlichkeiten mit sehr guten E- & F-Kenntnissen – I-Sprachkenntnisse von Vorteil – erwarten ein spannendes Umfeld: **Exklusive Klientel**, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Lounge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities. Bei Site Inspections können Sie mit vollem Stolz ein einmaliges Produkt präsentieren!
Senior Event Sales Manager w/m
 dem Director of Marketing & Sales, ein Mitglied der GL, direkt unterstellt
 Ihre Verkaufsaktivitäten umfassen Meetings & Events, Neukundengewinnung in verschiedenen Segmenten, Telemarketing, **Kunden-Präsentationen**, Auftritt an relevanten lokalen, nationalen und internationalen Fachmessen & Events, Optimierung des MICE-Angebots, sowie konzeptionelle und ausführende Kommunikationsmassnahmen zusammen mit dem DOSM. Ausserdem: Hauptansprechpartner für Anfragen inkl. Ersterberter, Offerteerstellung und Administration rund um das Segment Veranstaltungen sowie Aktivitätenpläne und Budgets. Sie verkaufen ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung». Vertriebsereifene Hotelfach-Persönlichkeiten mit gutem Draht zu potentiellen Kunden, Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss oder Verkaufs- & Marketing-Weiterbildung können sofort loslegen! Oder natürlich auch später nach Vereinbarung. Ein **Sales-Coordinator** ist Ihnen direkt unterstellt! – Interesse? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.
Ansgar Schäfer & Anja Gieger
SCHAEFER & PARTNER
 Human Resources Consultants
 Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
 Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
 www.schaeferpartner.ch
 ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch




Das Hotel Silvana ist ein Familienbetrieb mit Tradition und wird von der Familie Biner in der 2. Generation mit Erfolg geführt.
 Die ursprüngliche Berghütte auf dem Furi (300 Höhenmeter oberhalb Zermatt) hat sich durch viele grosse und kleinere Umbauten zu einem Bijou am Fusse des Matterhorns gewandelt.
 Für unser Bergerlebnis und Idyll oberhalb von **Zermatt** suchen wir ab Mai 2013 eine/n
Direktor/in bzw. Direktionspaar/-team
Unser Betrieb Bestens unterhalten verfügt er über 21 gemütliche Zimmer, Wellness mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad, urige Lounge, Bar und einmaliges Restaurant mit offenem Kamin, persönlichem, familiärem Service und gediegenem Essen mit anspruchsvoller Restauration sowie einer Terrasse direkt an der Skipiste mit vielen Tagesgästen. Zudem über ein kleines Nebenhaus mit 2 einfach ausgestatteten Doppelzimmern direkt an der Skipiste und einem urigen Ferienchalet für 6 Personen mit jeglichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit moderner Ausrüstung rundet das Angebot des Hotels ab, das als Saisonbetrieb geführt wird.
Ihr Profil 30 bis 45 Jahre alt, enger Bezug zur Natur und zum Wintersport, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte(r) Gastgeber. Eine Persönlichkeit – unternehmerisch denkend und handelnd.
Eintritt ab Mai 13 oder nach Vereinbarung.
 Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum **8. Februar 2013** an: **mobi@peak-online.ch** oder **PEAK Beraten und Begleiten**, Postfach 367, 3900 Brig




Betriebsleitung (w/m)
 SRF Restaurant Fernsehstrasse
 Fernsehstrasse, 8052 Zürich
 per 1. März 2013
 Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter **www.zfv.ch**

(zfv) Die Gastronomiegruppe
 www.zfv.ch



Die Region Disentis-Sedrun/Andermatt, **www.disentis-sedrun.com**, ist ein Geheimtipp unter den Ferienregionen der Schweiz und bietet ein breites Angebot an Winter- sowie Sommeraktivitäten.
 Wir suchen ab Mai 2013
eine/n Gastgeber/in oder ein Gastgeberpaar
 Sie übernehmen die operative Führung des Hotel Cucagna***, **www.cucagna.ch**, mit 35 Zimmer, 2 Restaurants und 1 Bar, sowie dem Cucagna Hostel mit 19 Zimmer. Der Betrieb befindet sich im Dorfzentrum von Disentis und wird seit 35 Jahren erfolgreich als Winter- und Sommerhotel geführt.
 Als fachlich kompetenter Gastgeber führen Sie den Betrieb im Sinne des VRs mit Leidenschaft und persönlichem Engagement. Sie führen den Hotelbetrieb aktiv mit und übernehmen gerne Verantwortung. Als innovative und ambitionierte Persönlichkeit arbeiten Sie selbstständig und bringen Ideen mit ein.
 Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
 • Persönliche Gästebetreuung
 • Personalführung
 • Verantwortung für den gesamten finanziellen Bereich gemäss Budget
 • Führen der Gastronomiebereiche
 • Aktive Mitarbeit an der Front
 • Führen einer fantasievollen und kreativen Küche
 Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit in einem gut auf dem Markt positionierten und eingeführten Betrieb. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Hotel Cucagna, Fabian Schwarz, Via Alpina 10, 7180 Disentis.
 Gerne steht Ihnen Herr Fabian Schwarz für weitere Auskünfte zur Verfügung:
 Telefon 081 929 55 55



und Gourmet-Service
 Fritz Gertsch AG, 3603 Thun
 → Sie finden weitere Informationen unter **www.catchmorefish.ch**
Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams
suchen wir per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung
Kundenberater/in 100%
Ihre Aufgaben
 – Betreuung bestehender und Akquisition von neuen Kunden im Spital-/Heimbereich und in der Gastronomie (Verkauf Aussen- und Innendienst je ca. 50%)
Ihr Profil
 – «Macher-Typ» mit angenehmen Umgangsformen
 – Kommunikative Persönlichkeit mit Freude am Verkauf
 – Ausbildung in der Lebensmittelbranche (vorzugsweise Koch) mit guten Kenntnissen der Comestibles-Produkte
 – Selbstständiges und zuverlässiges Arbeiten
 – Sprachen: deutsch, französisch und englisch erwünscht
Wir bieten
 – Zukunftsperspektiven in motiviertem, aufgestelltem Team
 – Hohe Verdienstmöglichkeit
 – Geschäftsfahrzeug
 – 5 Wochen Ferien pro Jahr
 – Menschlich faires und grosszügiges Arbeitsumfeld
 Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen bis am 20. Februar 2013 digital an **f.gertsch@catchmorefish.ch** oder per Post an Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, z. Hd. Fritz Gertsch, Uttigenstrasse 138A, 3603 Thun. Wir bitten nur um Bewerbungen, die das Anforderungsprofil erfüllen. Alle übrigen Bewerbungen können wir leider nicht beantworten.



taBerna
 Gastro - Kultur AG
 Wir suchen für unsere beiden Betriebe
Restaurant Marzilbrücke und
Restaurant Dampfzentrale
 ab dem 1. März 2013 oder nach Vereinbarung:
 ■ 1 Sous Chef
 ■ 1 Koch/Jungkoch
 ■ ServicemitarbeiterInnen
 Teil- oder Vollzeitstellung für die Sommersaison 2013 oder länger
 Dank ihrer einzigartigen Atmosphäre und der innovativen, internationalen Küche sind unsere Betriebe weit über die Stadtgrenze bekannt und beliebt.
 Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich **Stefan Ruprecht** und **Michael Hersberger**.
Taberna Gastro-Kultur AG
 Gasstrasse 8, 3005 Bern
 dampfzentrale@taberna.ch
 marzilbruecke@taberna.ch
 www.taberna.ch

HOTEL LAUDINELLA
 KULTUR KONGRESSE FERIEN
 CH-7500 St.Moritz
 Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, innovativ und immer offen** – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!
 Für unser Rezeptions-Team suchen wir nach Vereinbarung eine erfahrene, begeisterungsfähige Führungspersönlichkeit als
Empfangschef/in – Front Office Manager (m/w)
Ihre Aufgaben
 • Gesamtverantwortung für die Rezeption und Reservation
 • Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (saisonal stark variierendes Gästesegment)
 • Führung eines Teams von 10 bis 12 Mitarbeitenden
 • Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästeakquisition
 • Preisgestaltung (Yield Management) in Zusammenarbeit mit dem Revenue Manager (stv. Front Office Manager)
Ihr Profil
 • Abgeschlossene Hotelfachschule
 • Berufs- und Führungserfahrung
 • Sprachkenntnisse D/E/I zwingend in Wort und Schrift, weitere Sprachen von Vorteil
 • PC-Kenntnisse: MS OFFICE, Protel, Outlook, Mirus
 • Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
 • Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar
Wir bieten Ihnen
 • Selbstständiges Arbeiten und Mitgestaltungsmöglichkeiten im operativen Bereich
 • Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
 • Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
 Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!
 Hotel Laudinella
 Josy Caduff
 Human Resources Manager
 7500 St. Moritz
 Telefon +41 (0)81 836 06 04/josy.caduff@laudinella.ch
 www.laudinella.ch

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotelrevue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

**AUFLAGE
40.000**

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

PROFIL

GESAMTHERFEISER 100000

30.9.11. Ausgabe

htr **hotelrevue** VON **HOTELLERIE* GASTRONOMIE ZEITUNG** www.stellenPROFIL.ch

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

FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Will auch ein professioneller Stand auf Facebook oder Google+ erlangen? Auf diese Frage gibt es keine definitive Antwort, sondern die üblichen Google- und Facebook-Beiträge sind eher eine Mischung aus Werbung und Marketing. Die Entscheidung, ob man sich für Facebook oder Google+ entscheidet, hängt von der Zielgruppe und dem Budget ab. Facebook ist besser für den direkten Kontakt mit Kunden, während Google+ eher für die Präsentation von Inhalten geeignet ist.

Geht es um die Suche?
Google hat die Suchergebnisse für den Suchbegriff 'Google+' verändert. Die Suchergebnisse sind nun stärker auf die Suchergebnisse von Google+ ausgerichtet. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Google die Suchergebnisse für Google+ stärker fördern möchte.

Facebook vs. Google+
Facebook ist ein soziales Netzwerk, das es ermöglicht, mit Freunden und Familie in Kontakt zu bleiben. Google+ ist ein soziales Netzwerk, das es ermöglicht, mit anderen Menschen in Kontakt zu bleiben, die ähnliche Interessen haben.

Facebook oder Google+?
Die Entscheidung, ob man sich für Facebook oder Google+ entscheidet, hängt von der Zielgruppe und dem Budget ab. Facebook ist besser für den direkten Kontakt mit Kunden, während Google+ eher für die Präsentation von Inhalten geeignet ist.

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

12. Juni
18. August
19. August
1. September
1. September
22. September

AGENDA

12. Juni
18. August
19. August
1. September
1. September
22. September

AGENDA

12. Juni
18. August
19. August
1. September
1. September
22. September

AGENDA

12. Juni
18. August
19. August
1. September
1. September
22. September

PROFIL

Letzte Food & Beverage

SCHAEFER & PARTNER

Hotel Wiese Area Thurgau

Küchenchef

SSP Switzerland

Küchenchef

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Frage ist, ob Hunde im Hotel erlaubt sind. In der Schweiz sind Hunde im Hotel erlaubt, wenn sie geimpft sind und der Halter eine Haftungssumme von mindestens 100.000 CHF hat. In der Romandie sind Hunde im Hotel ebenfalls erlaubt, wenn sie geimpft sind und der Halter eine Haftungssumme von mindestens 100.000 CHF hat. In der Schweiz sind Hunde im Hotel erlaubt, wenn sie geimpft sind und der Halter eine Haftungssumme von mindestens 100.000 CHF hat.

HESSE

RESTAURANT

RESTAURANT

BUCHEN SIE JETZT!
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

GASTROJOB.ch

JETZT ERBUHET

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, innovativ und immer offen** – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir SIE per sofort oder nach Vereinbarung

Frontoffice Supervisor m/w Rezeptionsmitarbeitende m/w

Entsprechende Ausbildung, Berufserfahrung und Sprachkenntnisse in D/E/I werden vorausgesetzt, weitere Sprachen von Vorteil, PC-Kenntnisse: MS Office, Protel

thailändischer Koch m/w japanischer Koch m/w

Zubereitung der Speisen in 3er- bzw. 4er-Teams
Stellvertretung des Chefs

Fundierte Ausbildung und Kenntnisse der jeweiligen Küche und Erfahrung in ähnlicher Position
Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil

Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild sind für Sie Ehrensache, Belastbarkeit und Flexibilität genauso.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager

7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04 / josy.caduff@laudinella.ch
www.laudinella.ch

25312-9661



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten Griwarent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung als

Sachbearbeiter/in 100% Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse und den Fahrausweis Kat. B (PKW). Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wocheneneinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Sibylle Maegli.

Griwarent AG
Dorfstrasse 118, Galeriehaus Stotzhallen, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 60, n.renner@griwapl.ch

25290-9648

Wir suchen ab 1.3.2013 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Jobcode hoteljob.ch: J54535

Seehotel Sternen
Winkelstrasse 46, 6048 Horw
+41 (41) 348 24 82, du@seehotel-sternen.ch

25302-9654



Gruppenleiter/in (Segment Business)

Hauptsitz der ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

per 1. Februar 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



25304-9655

SUISSE ROMANDE



La société MACAROON SA (LADURÉE)

La Maison LADURÉE, célèbre pour ses pâtisseries et macarons à travers le monde, recherche pour son laboratoire chocolat des:

CHOCOLATIER/CHOCOLATIÈRE

Compétences requises

- Professionnel(le) de la pâtisserie, 2 ans d'expérience minimum
- Sens de l'organisation
- Rigoureux(euse)
- Soigneux(euse)

Les dossiers de candidature sont à envoyer à
Macaroon SA
À l'attention de Sandrine Veigneau
Route des Rez 2
1667 Enney
E-Mail: sveigneau@groupeholder.com

25309-9659

INTERNATIONAL

Kanada/Ontario – Sommer 2013 Juni bis September gesucht
2 Hotelfachangestellte sowie 2 Köche/Köchinnen

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendaustausch – bist Du unter 30, Allrounder/in, selbst. Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:

Barbara und Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

25296-9651

Unterhof am Rhein
Hotel Restaurants Seminare

**ERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN
SOMMER AM UFER DES RHEINS!**

Im Seminarhotel Unterhof harmonisieren geschichtsreiche Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

Wir freuen uns auf Ihre wertvolle Unterstützung während der **Sommersaison 2013** als:

Réceptionist/in
mit Erfahrung an einer Hotélréception

Serviceangestellte/r (Voll- oder Teilzeit)
mit Erfahrung im à la carte- und Bankettservice

Commis de Cuisine und Chef de Partie
mit Lehrabschluss und Freude an einer abwechslungsreichen, kreativen Küche

Schätzen Sie das lebhafteste, abwechslungsreiche Umfeld eines Seminarhotels? Dann senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an:
Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8, 8253 Diessenhofen
Tel. 052 646 38 11 www.unterhof.ch christine.schnoor@unterhof.ch

25292-9645

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-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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitungen 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
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 1.80
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

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für ungelangt
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

INDER ZU GAST IN DER SCHWEIZ



KEYSTONE

Bei indischen Touristen gilt die Schweiz als beliebtestes Reiseziel in Europa. Sie kennen die Schweiz aus zahlreichen Bollywood-Filmen. Die Schönheit der Schweiz mit ihren Bergen, Seen, Schlössern und alten Städten ist daher bei Indern nachhaltig im Bewusstsein verankert.

Zwischen 2005 und 2011 haben dann auch die Logiernächte der indischen Gäste in der Schweiz um 85% zugenommen. Auch in den kommenden zwei Jahrzehnten ist mit einer anhaltenden Zunahme von Logiernächten indischer Gäste zu rechnen. Um den indischen Gast in der Schweiz optimal betreuen zu können, sind einige Kenntnisse über das Land sowie über die Mentalität und Kultur seiner Bewohner unerlässlich. Mit einer Bevölkerung von 1,2 Milliarden, einer rasant wachsenden Mittelschicht und einem BIP von gut 1,8 Billionen USD zählt Indien bereits heute zu den weltweit grössten Märkten. In der Nähe der Grossstädte hat sich eine kaufkräftige obere Mittelschicht entwickelt, die sehr konsum- und reisefreudig ist. Die Religionsgruppe der Hindus stellt dabei die grösste Bevölkerungsgruppe und prägt die in-

dische Kultur am meisten. Daneben ist die Familie der Kern und Kitt der indischen Gesellschaft, und viele Entscheidungen richten sich nach dem, was für die Familie gut ist.

Umgang mit Indern

Am so genannten Kastenwesen wird heute vor allem noch von konservativen Kreisen festgehalten. Aufgrund verbesserter Bildung und vermehrter finanzieller Unabhängigkeit wenden sich jedoch immer mehr Inder von dieser Gesellschaftsform ab. Trotzdem sollte man als Ausländer jegliche Kritik am Kastenwesen unterlassen. In der indischen Kultur sind Beziehungen sehr wichtig. Indische Gäste schätzen es, wenn man ihnen das Gefühl gibt, sie seien besonders willkommene Gäste. Eine persönliche Begrüssung ist daher empfehlenswert. Eine indische Frau sollte von einem Mann aber nur per Händedruck begrüsst werden, wenn sie als Erste die Hand reicht. Ansonsten ist eine höfliche verbale Begrüssung ausreichend. Unter Frauen ist der Händedruck unproblematisch. Inder freuen sich, wenn man sich für sie interessiert. Machen Sie daher als Gastgeber den ersten Schritt

und beginnen Sie mit Ihren indischen Gästen ein Gespräch. Indische Gäste werden dies als Zeichen von ehrlich empfundenem Interesse. Indische Gäste besuchen die Schweiz meistens zuerst in einer Gruppe. Danach kommen sie ein zweites Mal als Individualtouristen zurück. Sie achten während ihrer Reise auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, legen Wert auf einen guten Service und haben hohe Ansprüche an die Küche. Indische Individualtouristen sind sehr offen für Empfehlungen und Tipps für interessante Aktivitäten und Sehenswürdigkeiten. Eine individuelle Beratung für ihren Aufenthalt wird geschätzt.

Die vollständige Broschüre «Inder zu Gast in der Schweiz» kann unter www.hotelleriesuisse.ch/publikationen bestellt werden.



Manuel Staub
Leiter Kommunikation
www.hotelleriesuisse.ch

Alpine Village Das Lauchernalp Resort.

Das Alpine Village sucht selbstständige/n

Gastgeber/in

(Betreiber/in oder Betreiber-Ehepaar)

Ihre Herausforderung

Führen der gesamten Ferienanlage
– Vermietungsmanagement für ca. 60 Wohnungen
– Rezeption, Restaurant und kleines Hallenbad

Der bisherige Betriebsleiter will sich neu orientieren und führt Sie, sofern von Ihnen gewünscht, gerne in der Sommersaison 2013 in den Betrieb ein.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Sie finden das gesamte Ausschreibungsdossier im Internet auf www.alpinevillage.ch/ausschreibung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per E-Mail bis Mitte März 2013 an peter.ritz@bpt.ch – www.bpt.ch.

23318-9666

Im Unterengadin (Nähe Scuol) per
1. Juni 2013

Pension

mit 30–35 Betten, Restaurant und
schöner Gartenterrasse zu verpach-
ten.

Nähere Auskunft unter 044 715 18 87
oder heinrich.mantel@bluewin.ch

23313-9662

Ferienanlage auf Ferieninsel in Thailand

Div. Shops, Restaurants, Bars und Hotel (Komplex), 14 Mieter.
Zu verkaufen oder aktiver Partner gesucht, Anteile offen.
Partner-Kapitaleinlage ab Fr. 150 000.–, Kaufpreis Fr. 480 000.–.
50% können monatlich vom Gewinn abbezahlt werden.
Verträge 10 bis 20 Jahre.

gastrothailand@gmail.com

23308-9668

Kleinbauern in der Dritten Welt setzen auf Bio-Landbau statt auf Chemie und Pestizide.



Credit: Invenit

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID 
Ihr mutiges Hilfswerk.

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue