

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 9

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: 30.03.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 9 · 28. Februar 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

CHECK-UP VOR CHECK-IN

«Der einzige Mensch, der sich vernünftig benimmt, ist mein Schneider. Er nimmt jedes Mal neu Mass, wenn er mich trifft. Alle anderen legen immer die alten Massstäbe an, in der Meinung, sie passten auch heute noch.»
George Bernard Shaw

Auch in der heutigen schwierigen Situation, in der sich viele Hotelbetriebe befinden, ist es (fast) nie zu spät, «neu Mass» zu nehmen. Das heisst nicht, dass die alten Massstäbe alle verjährt sind. Es geht um das bewusste Innehalten und Betrachten der aktuellen Situation und um die gezielte Planung der Zukunft. In vielen Hotelbetrieben fühlt sich die operative Leitung in ihrem Handlungsspielraum eingeschränkt; Investitionsbedarf und Arbeitsbelastung sind hoch; die Perspektiven wenig optimistisch. Umso wichtiger wird es da für die Leitung des betreffenden Unternehmens, dass sie hinter der gewählten Strategie stehen kann.

Mit einem Check-up kann beispielsweise überprüft werden, ob der vor Jahren erstellte Businessplan der heutigen Realität noch entspricht, die Strategie wie vorgesehen umgesetzt wurde und das Leitbild zur aktuellen Unternehmenskultur passt. Umfeld, Marktsituation, aber auch die eigene Optik sind in einem laufenden Veränderungsprozess. Dabei gilt es, sowohl die betriebsinterne Sichtweise der Betriebsleitung und der Mitarbeitenden als auch die Wahrnehmung aller externen Anspruchsgruppen (Gäste, Lieferanten, Partner, Öffentlichkeit etc.) zu berücksichtigen.

Eigentlich sollte ein periodischer Check-up eines Unternehmens genauso selbstverständlich sein wie der Service beim eigenen Auto. Oftmals genügt bereits schon «der kleine Service», um einer grösseren Panne vorzubeugen.

Kurz-Check-up für Ihr Unternehmen

1. Welche Eigenschaften ideller oder materieller Natur zeichnen unser Unternehmen aus?
2. Deckt sich die Grundeinstellung des Managements mit der Strategie unseres Betriebs?
3. Welche Dienstleistungen sind genau so nur bei uns erhältlich?
4. Worum beneiden uns unsere Berufskollegen und -kolleginnen?
5. Worum beneiden wir andere? Was können wir unternehmen, um dasselbe zu erreichen?
6. Über welches erreichte Ziel würden wir uns am meisten freuen?

«I am the master of my fate, I am the captain of my soul.» Ich bin der Meister meines Schicksals; ich bin meiner Seele Herr – mit dieser Einstellung meisterte Nelson Mandela seine 27-jährige Gefangenschaft. Er hat gezeigt, dass es auf die persönliche Einstellung ankommt und ist damit für viele ein Vorbild.



Barbara Urfer Wyss
Geschäftsleitung
Swiss Hospitality Communications AG
www.yourasset.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wäre jeder Tag ein Feiertag,
sich vergnügen wäre so
ermüdend wie arbeiten»

William Shakespeare

AGENDA

4.-5. MÄRZ

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

5. MÄRZ

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

14. MÄRZ

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, im Hotel Metropole in Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19./20./21. MÄRZ

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

20. MÄRZ

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

2. APRIL

«Mitarbeiter führen», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

3. APRIL

Informationsveranstaltung: Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

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



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Gestelle, Regale, Podeste
Gefährdung:

- Verletzung durch Herunterfallen des Materials, einbrechende Böden, umstürzende Lagereinrichtungen
- Verletzung durch Abstürzen

Mögliche Massnahmen:

- Standfestigkeit und Kippsicherung: Regale an Wand oder Decke befestigen und miteinander verbinden
- Regale zugänglich machen
- Beschriftung mit zulässiger Belastung für Boden (kg/m²) und Regale (kg/Fach) anbringen und einhalten
- Rammschutz anbringen
- Geeignete und sichere Aufstiegs- hilfen bereitstellen und verwenden

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

VERKAUFEN SIE SICH GUT BEI DER STELLENSUCHE

Auf eine Stelle bewerben sich meist Dutzende von Personen. Damit Ihre Bewerbung berücksichtigt wird, müssen Sie hervorheben, was Sie wirklich gut können.

Wer eine neue Stelle sucht, der muss sich gut verkaufen können. Das gilt sowohl bei der Bewerbung wie beim Vorstellungsgespräch. Sie müssen sich also im Vorfeld gut überlegen, wo Ihre Stärken liegen. Das gilt einerseits für Ihre berufliche Erfahrung und Ihr Können. Aber daneben gibt es noch andere Kompetenzen, die Sie vielleicht haben. Hier einige Beispiele in Frageform. Die Punkte, die für Sie zutreffen und die Sie in Ihrem Beruf einsetzen können, sollten Sie spätestens beim Vorstellungsgespräch erwähnen.

ARBEITSTIL UND METHODENKOMPETENZ

- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise? Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?
- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
- Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie beim Erwerb und der Erweiterung von Qualifikationen sowie bei der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?

- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht und Ruhe?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Materialengpässen, Zusatzaufträgen, anderen Prioritäten) um?
- Inwiefern «erspüren» Sie «intuitiv» mit Ihrem «sechsten Sinn», ob Arbeitssituationen normal oder kritisch sind, erkennen Störungen und beheben diese prompt?
- Erkennen Sie organisatorische Schwachstellen rasch, improvisieren sinnvoll und mobilisieren die notwendigen Ressourcen?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass Kontrollen unnötig sind?
- Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben?

FÜHRUNGSKOMPETENZ

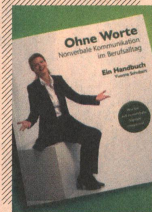
- Wie zielführend und motivierend ist Ihr Führungsstil?
- Wie souverän, ruhig und gelassen bleiben Sie bei schwierigen Entscheidungen und in neuen, unbekannteren Situationen?
- Kennen Sie erfolgreiche Strategien der Führung und strahlen gegenüber den Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit aus? Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

NONVERBALE KOMMUNIKATION IM BERUFSALLTAG

Die Körpersprache sagt viel über die Menschen aus. Angefangen über den Gang und den Händedruck erfahren Sie im Buch alles zu den verschiedenen Ausdrücken von Offenheit, Ablehnung, Unsicherheit, Dominanz und vielen weiteren Aussagen. Die Gliederung dieser Inhalte basiert auf der Aussage des körpersprachlichen Signals und zeigt nacheinander die verschiedenen Ausprägungen. Sie finden jeweils die Abbildung, die dazugehörige Aussage und/oder verschiedene Aussagen in verschiedenen Situationen zum Signal und die mögliche Reaktion darauf. Mit dem Wissen von über 60 körpersprachlichen Signalen aus dem Berufsalltag können Sie zukünftig zielorientierter und effizienter in Besprechungen und Vorstellungsgesprächen und Mitarbeitergesprächen agieren. Spannend ist auch das Kapitel «Lüge». Die Körpersprache kann Menschen beim Lügen entlarven. Das Buch kann eine Unterstützung sein in alltäglichen und herausfordernden Situationen. Und Sie erfahren viel über Ihre eigene Körpersprache und Reaktion.



«Ohne Worte»
Schilling-Verlag
Yvonne Schubert
ISBN
978-3-930816-26-2
CHF 47.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufs begleitend
Start Frühling: Montag, 5. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

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

2578-8994

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs
Cools Drinks heisse geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13,
Start Herbst: 19.11.13

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

2566-9685

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

KADER

Charmantes Landhotel mit stilvollem Dorfrestaurant und gemütlichem Feinschmeckerlokal im Raum SO/AG/ZH bietet jungem, dynamischem

Küchenchef m/w
die einmalige Gelegenheit!

- fundierte Berufserfahrung in gehobener Küche
- hohes Qualitätsbewusstsein in Produkt und Zubereitung
- professionelle Führung des Teams und der Lehrlinge (bis 8 MA)
- Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Teamgeist zeichnen Sie aus

Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen unter Chiffre 25697-9787 an hr@hotelrevue.com, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

25691-9181

Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Restaurant Mishio im Vatterland
Bärenplatz 2, 3011 Bern
per 1. April 2013

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

zfv Die Gastronomiegruppe www.zfv.ch

25698-9790

TITLIS BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE

Unser Hotel Terrace ist ein ***-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" zur Verfügung. Im Weiteren verfügt das Hotel über zwei Seminarräume und einen kleinen Wellness-Bereich.

Wir suchen per **sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

Manager Operations Hotel Terrace (w/m)

Als verantwortliche Person Hotel Terrace sind Sie dem Direktor TITLIS Hotels & Gastronomie unterstellt und für das operative Geschäft des ***-Hotels Terrace (168 Zimmer) verantwortlich.

Mit Ihrer mehrjährigen Hotel- und Front-Erfahrung sind Sie der herzliche, proaktive Gastgeber und nehmen die Herausforderung unserer unterschiedlichen multi-kulturellen Gäste Segmente gemeinsam mit Ihrem Team (Winter 60 Mitarbeiter, Sommer 55 Mitarbeiter) mit Freude an. Sie führen die Mitarbeitenden sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild. Mit Ihrer Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für alle Belange im Hotel und schätzen die Einbindung „Ihres“ Hotels in eine grosse und doch nicht anonyme Tourismusunternehmung.

Anfallende administrative Aufgaben erledigen Sie kompetent und werden hierfür von den zentralen Diensten der TITLIS Bergbahnen in verschiedenen Bereichen unterstützt. Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch (weitere Fremdsprachen von Vorteil).

Interessiert? Gerne geben wir unter 041 639 50 53 weitere Informationen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: TITLIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, swaser@titlis.ch

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE
PERSONALBETRIEB | POSTSTRASSE 3 | CH-6391 ENGELBERG
TELEFON +41 (0)41 639 50 53 | FAX +41 (0)41 639 50 60 | WWW.TITLIS.CH | HR@TITLIS.CH

25698-9796



Das GramPi's ist seit Jahren ein beliebtes und bekanntes In-Lokal an der pulsierenden Zermatter Bahnhofstrasse. Wir suchen für die Sommersaison 2013 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit, vorzugsweise mit Wirtpatent, als

**Geschäftsführer (in)
Mitglied in der Geschäftsleitung**

Sie sind eine gewinnbringende und aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt, unsere internationalen Gäste an der ersten Front zu verwöhnen und zu umsorgen.

Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen und verfügen über gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse.

Ferner legen Sie Wert auf eine gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick. Sie leiten den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und sozialen Grundsätzen und vertreten den Geschäftsinhaber.

Sowie eine

**Sekretärin
(Arbeitspensum 50-70%)**

Sie sind eine engagierte, selbständig arbeitende Persönlichkeit, idealerweise mit Branchenerfahrung und guten Sprach- und EDV-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung in unserem Betrieb. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

GramPi's, Herr Mario Julen, Bahnhofstrasse 70
3920 Zermatt, info@grampis.ch, Telefon 027 967 77 73

25690-9782



Gastroprojekte
www.schauss.ch
0041 79 704 10 44

Für Ihr

- Betriebskonzept
 - Produktentwicklung
 - Kostenrechnung
 - Wenige % entscheiden über Sein oder Nichtsein!
- Für Sie sind wir aktiv!

Historisches Hotel-Restaurant am Murtensee sucht für lange Sommersaison enthusiastische, begeisterte

- Servicefachkraft D/F
- Koch/Metzger
- Etagemitarbeiterin
- Küchenhilfe/Allround

Auf Ihre kurze Bewerbung freuen wir uns
RS Gastroprojekte
Murtenstrasse 15, CH 3210 Kerzers

25698-9793

Golfpark Holzhäusern (Saison)



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für den Golfpark Holzhäusern suchen wir zur Unterstützung unseres Serviceteams vom 1. April bis 31. Oktober 2013 zuverlässige Persönlichkeiten als

Servicefachangestellte 100% (w/m)

Ihr Aufgabengebiet

- Gästebetreuung und -beratung im A-la-carte-Restaurant, im Selbstbedienungsbereich sowie bei Banketten
- Kassaführung und -abrechnung
- Sicherstellung der Verkaufsbereitschaft am Buffet

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung im Service und sind Gastgeber/in aus Leidenschaft
- Zuverlässiges sowie team- und kundenorientiertes Verhalten zeichnet Sie aus
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden und Abenden ist für Sie selbstverständlich

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche und kundenorientierte Saisonstelle im Golfpark Holzhäusern sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleistungen.

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

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



25672-9771

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Sommersaison 2013 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche & thailändischer Küchenchef/in für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:

- Gault Millau u./o. Michelin
- Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an
Frau Claudia Muschalik
jobs@arosakulm.ch



***** CHAMPINE SINCE 1882
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 07 - Fax - 89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

25696-9788

Für ein attraktives 50-Betten-Hotel mit Hallenbad und gepflegter Restauration, inmitten der Ostschweizer Berg- und Seenwelt, suchen wir auf Frühling/Sommer 2013 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

**Gastgeber
w/m oder Paar**

*Ausgebildete Fachleute mit Lust, Power und Herzblut für das Gastgewerbe, welche an einem selbständigen und langfristigen Jahresengagement interessiert sind, melden sich unter
Chiffre 25668-9767 an hr@hotelrevue
Mombijoustrasse 130, 3001 Bern*

25668-9767

**HOTEL
BERGSONNE**

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles Swiss Lodge Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (15 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai für Sommersaison

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie.

Dorly und Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
hotel@bergsonne.ch
Telefon 041 399 80 10

25699-9789

INTERLAKEN



JUNGFRAU-REGION

... Hier ist «die Ferienecke und schönste Terrasse» in Interlaken! Zum Verwöhnen unserer internationalen und lokalen Gäste mit einer gehobenen und kreativen Küche suchen wir Sie (w/m):

Küchenteam:

- Chef de partie mit Flair und Erfahrung
- Commis-Jungkoch mit Lust auf Neues

Haben wir Ihr Interesse geweckt... Marc, unser Küchenchef, würde sich auf eine gute Zusammenarbeit freuen!
Tel. 033 822 29 22/dulac@bluewin.ch
Ernst und Barbara Hofmann-Rieben

25680-9776

Life-Style, Harmonie, starke Marke, magische Momente

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendeter Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Fazit: Eines der besten 5-Sterne-Superior-Hotels der Schweiz. Dies an besonders attraktiver Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer **Premium Destinationen** mit Life-Style-Charakter.

Was können dynamische Hands-On Gastroprofis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, beeindruckende Bar-Lounge, exklusiver Spa und wunderschön ausgestattete Komfortzimmer und Suiten sowie ein weitsichtiges **Top Management** Team. Ein Asst.-Rest.-Manager, ein Chef de Service sowie rund 30 Mitarbeitende sind Ihnen unterstellt.

Leiter/in der Restaurants eines Luxus Resorts 5***S
Operations Manager für div. F & B Outlets, grosse Bar, Bankett & Room Service**

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler **Spitzenküche** bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen im Rahmen neuer F & B-Trends. Optimal für sprachlich gewandte - D/E/I plus vorzugsweise Französisch - und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, die sich im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz wohlfühlen.

Ausbaubare Position für Damen und Herren aus der Spitzenhotellerie, ca. 30-45, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen, Führungsqualitäten sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis. Trotz saisonalen Charakters sind Sie ganzjährig angestellt! Komfortables Studio oder Kader-Wohnung vorhanden. Eintritt: Juni, Juli. - Stehen Sie für **Service Excellence**? Suchen Sie das Aussergewöhnliche? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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

25623-9144

Wir suchen per **Mai** eine selbständige und aufgestellte

Service-Mitarbeiterin

für unser Alphütli (Bar/Restaurant, 25 Sitzplätze und Terrasse).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Fam. Rubi, Hotel Chemihüttli
3855 Axalp, Telefon 033 952 10 10
info@chemihuettili.ch
www.chemihuettili.ch

25681-9777

NEUERÖFFNUNG

in Rickenbach TG/per sofort oder nach Vereinbarung

Für die Neueröffnung unserer stilvollen Trend-Bar, Lounge und unseres Speiseraum mit Grillspezialitäten, auch eingerichtet für moderne Musikevents und andere spannende Konzepte, suchen wir eine motivierte Führungspersönlichkeit für die Position als

Geschäftsführer/in / Eventmanager/in

Wir erwarten eine ergebnisorientierte und selbstständige Führungspersönlichkeit. Sie erarbeiten die Konzeption, Planung und Umsetzung von Events, sorgen für eine aktive Entwicklung und Optimierung der Organisation, der Abläufe sowie eine ziel- und leistungsorientierte Personalplanung, -führung und -förderung. Ihr Profil: fundierte Ausbildung in der Bargastronomie – Ihr unternehmerisches Denken und Ihr Durchsetzungsvermögen zeichnen Sie aus – überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten – hohe Selbstständigkeit und Einsatzwille, auch in hektischem Umfeld – teamfähig, flexibel, belastbar.

Um unsere Gäste auf gehobenem Level kulinarisch mit exklusiven Fleischgerichten vom Grill verwöhnen zu können, suchen wir für unsere Küche:

Küchenchef mit Führungserfahrung und Koch/Köchin

Gleichzeitig suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Bardame/Barmixer und Serviceangestellte
mit sehr guter Erfahrung in gehobenem Bar- und Speisebetrieb

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail an:

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil,
E-Mail: info@laghetto.ch, www.laghetto.ch, Fax ++41 71 920 15 17, Tel. ++41 71 920 01 01

25704-9781



KAMEHA GRAND is coming to town...



Im Frühjahr 2015 eröffnet das KAMEHA GRAND ZÜRICH, das erste 5-Sterne Lifestyle Hotel in Zürich. Finden Sie Ihren Lieblingsplatz und leiten als Mitglied unseres Executive Teams unsere Verkaufabteilung zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

DIRECTOR OF SALES (m/w)

Ab Herbst 2013 SALES MANAGER MICE und SALES MANAGER CORPORATE. Alle anderen 250 Positionen ab Januar 2014.

Wenn Sie über mehrjähriger Berufserfahrung in vergleichbarer Position verfügen und sich ferner durch erstklassige Marktkenntnisse in Zürich und Kundenkontakte auszeichnen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an info@lhcg.com. www.lhcg.com



...are you coming to the KAMEHA GRAND?



25685-9780



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



Agrotourismus Schweiz (AT) ist die Dachorganisation für Ferien- und Freizeit-erlebnisse auf dem Bauernhof und positioniert sich als Kompetenzzentrum und zentrale Schalt- und Koordinationsstelle. Als Dienstleistungszentrum für unsere Mitglieder gehören die Weiterentwicklung der Angebote und Produkte, das Qualitätsmanagement, der Betrieb einer Informations- und Reservationsplattform, ein wirkungsvolles Marketing sowie Networkingarbeit zur Verbesserung der Rahmenbedingungen der Anbieter zu unseren Hauptarbeitsbereichen.

Auf den 1. Januar 2014 werden die operativen Tätigkeiten der drei Organisationen «Ferien auf dem Bauernhof», «Schlaf im Stroh» und «Tourisme rural» in unserer Geschäftsstelle zusammengeführt.

Per 1. Mai (oder nach Vereinbarung) suchen wir eine/n

Assistenten/Assistentin des Geschäftsführers (80–100%)

Folgende Aufgabenbereiche erwarten Sie in unserer Geschäftsstelle in Bern:

- Administrative Arbeiten und Unterstützung des Geschäftsführers
- Umsetzung und Leiten von Projekten gemäss Marketingkonzept
- Unterhalt und Weiterentwicklung der Homepage
- Sicherstellen des Betriebes der Reservationsplattform
- Mithilfe in der Information gegen innen und aussen, u. a. Gestaltung des Newsletters (Print und elektronisch), Unterstützung bei der Medienarbeit
- Koordination und Umsetzung Werbemaassnahmen (Messen, Prospekte etc.)
- Ansprechperson für die Anbieter und Partnerorganisationen

Folgende Eigenschaften bringen Sie für diese Aufgaben mit:

- höhere Ausbildung im kaufmännischen Bereich, im Marketing, im Tourismus (z. B. Tourismusfachschule oder andere HF)
- Verständnis für die Aufgaben/Abläufe auf einem Bauernhof (bäuerlicher Hintergrund von Vorteil)
- Hohe Affinität zu Internet, elektronischen Medien und EDV (Windows, Excel, Page Maker etc.)
- Grosse Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit, Freude an Kontakten mit ganz unterschiedlichen Personen, Flair für Kommunikation und vernetztes Denken
- Sprachen (Französisch, Englisch, evtl. Italienisch) in Wort und Schrift

Was bieten wir Ihnen als Arbeitgeber:

- Zeitgemässe Entlohnung inkl. Sozialleistungen
- Zentraler, attraktiver Arbeitsplatz in Bern
- Platz für eigene Ideen, selbstständiges Arbeiten in kreativem Umfeld
- Ein attraktives Tourismusprodukt mit grossen Entwicklungsmöglichkeiten

Vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Persönlich, Oliver von Allmen, c/o Agrotourismus Schweiz, Finkenhubelweg 11, Postfach 8275, 3001 Bern, oder per E-Mail an: ova@bluewin.ch

25692-9764



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Haberli's Schützenhaus
Jakob Haberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haberlis.com

25642-9756

Golfpark Holzhäusern (Saison)

«Arbeit, die Spass macht.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für den Golfpark Holzhäusern suchen wir zur Unterstützung unseres Küchenteams vom 1. April bis 31. Oktober 2013 zuverlässige Persönlichkeiten als

Koch 100% (w/m)

Ihr Aufgabengebiet

- Vor- und Zubereitung der warmen und kalten Küche unter Einhaltung von Rezept, Qualität und Hygiene im A-la-Carte-Restaurant, Selbstbedienungsbereich sowie an Banketten
- Gästebetreuung und -beratung
- Unterhalt von Maschinen und Arbeitsgeräten in Bezug auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Köchin/Koch sowie fundierte Kenntnisse in der Gastronomie
- Organisationstalent, Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten zeichnen Sie aus
- Sie sind Köchin/Koch aus Leidenschaft und flexibel einsetzbar
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden sowie Abenden ist für Sie selbstverständlich

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche Saisonstelle im Golfpark Holzhäusern sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

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

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



25611-9770

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



JETZT BUCHEN



Engadin St. Moritz Mountains ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls gehören verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Auf Anfang Mai 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

PRODUCT MANAGER (M/W, 100%)

In dieser verantwortungsvollen Position arbeiten Sie in einem kleinen Team und sind verantwortlich für einen unserer Erlebnisberge mit den Sommer- und Winterangeboten, welche von Sport über Lifestyle bis hin zur Gastronomie und Hotellerie reichen. Sie rapportieren dem Leiter Marketing & Verkauf.

Ihre Aufgaben

- Sie konzipieren, entwickeln und implementieren neue Produkte in enger Zusammenarbeit mit internen und externen Partnern.
- Das Unterhalten, Weiterentwickeln und Ausbauen von bestehenden Produkten und Angeboten gehört ebenso zu Ihrer Aufgabe wie die Verantwortung über die Führung und den Unterhalt des gesamten Produktportfolios über den ganzen Produktlebenszyklus Ihres Verantwortungsbereiches. Regelmässige Markt- und Sortimentsanalysen machen Sie zu einem Profi Ihres Bergangebots.
- Zwecks Absatz der Produkte und Angebote definieren Sie die Kommunikationsmassnahmen und setzen diese eigenverantwortlich um.
- Sie übernehmen Projektverantwortung und stellen sicher, dass Ihr Produktportfolio in Abstimmung mit dem Gesamtangebot unsere Gäste begeistert.

Unsere Anforderungen

- 3 Jahre Berufserfahrung im Produktmanagement oder in ähnlicher Funktion
- Erfahrung im Projektmanagement
- Erfahrung in der Dienstleistungsbranche, idealerweise im Tourismus
- Fundierte Ausbildung im Bereich Produktmanagement oder Marketing
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch sowie gute Kenntnisse der italienischen und englischen Sprache

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit viel Freiraum um Ideen umzusetzen suchen, gerne im Engadin leben und eine hohe Affinität zum Winter- und Sommerbergssport haben, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit einem Motivations schreiben und Lebenslauf inkl. Foto per E-Mail an:

Engadin St. Moritz Mountains AG, Michael Baumann, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. 081 830 00 00, michael.baumann@support-engadin.ch

Weitere Informationen: www.mountains.ch, www.engadin.stmoritz.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA • MUOTTAS MURAGL



25691-9783



Die Verpflegung im Zug ist ein wesentlicher Bestandteil des Angebotes der Rhätischen Bahn und der Matterhorn Gotthard Bahn. Insbesondere bei den beiden Top-Brands Glacier Express und Bernina Express mit ihrer internationalen Kundschaft hat das Gastronomieerlebnis einen hohen Stellenwert.

Um diese Positionierung zu stärken suchen wir einen

Gastronomie Betreiber

Rhätische Bahn und Matterhorn Gotthard Bahn

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine Unternehmung mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie und in der Logistik. Als eigenständiges Gastro-Unternehmen prägen Sie als leidenschaftlicher Gastgeber den Service in unseren Zügen. Sie entwickeln neue Konzepte und setzen diese kundenorientiert in die Praxis um. Sie festigen die Gastfreundlichkeit beider Bahnen und bauen diese mit innovativen Angeboten weiter aus. Mit Ihrem motivierten Team sorgen Sie für eine entspannte Atmosphäre und für eine konstant hohe Dienstleistungsqualität.

Beide Bahnen verfügen über verschiedene Produkte, bei welchen eine Verpflegung angeboten wird. Dies sind unter anderem Glacier Express, Bernina Express, Railbars, nostalgische Speisewagen sowie weitere Charterwagen. Die Bahnen bieten Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und langfristigen Perspektiven. Wir freuen uns auf Sie!

Informationsveranstaltung

Interessenten werden herzlich zu einer Informationsveranstaltung eingeladen. Sie erhalten an diesem Anlass weitere wichtige Informationen sowie alle nötigen Unterlagen für Ihre Offerte respektive Bewerbung für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Datum: 13. März 2013

Zeit: 10.00 Uhr

Ort: Bahnhof Chur (Besammlung vor RhB/SBB-Billetschalter)

Für Fragen stehen Ihnen Herr Piotr Caviezel, Leiter Vertrieb Rhätische Bahn sowie Herr Marco Tacchella, Leiter Vertrieb und Marketing Matterhorn Gotthard Bahn, gerne zur Verfügung. Interessenten werden gebeten sich bei einer der untenstehenden E-Mail-Adressen anzumelden.

Rhätische Bahn AG
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur
Telefon +41 (0)81 288 65 76
p.caviezel@rhb.ch

Matterhorn Gotthard Bahn
Bahnhofplatz 7
CH-3900 Brig
Telefon +41 (0)27 927 71 02
marco.tacchella@mgbahn.ch

25670-9769

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

Praktikumsstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch



Das Hotel Terrace ist ein ***-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" zur Verfügung. Im Weiteren verfügt das Hotel über zwei Seminarräume und einen kleinen Wellness-Bereich.

Wir suchen per **1. Mai 2013** oder nach Vereinbarung eine/n

Executive Housekeeper (m/w)

Als Executive Housekeeper unterstützen Sie zusammen mit Ihrer Stellvertretung tatkräftig Ihr 16-köpfiges Team bei allen anfallenden Arbeiten im Bereich Housekeeping (168 Zimmer, ca. 75'000 Logiernächte pro Jahr). Um einen bestmöglichen Gästeservice zu erreichen, arbeiten Sie zudem eng mit den verschiedenen Bereichen (Front- & Back Office, F&B, Haustechnik) zusammen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fach- und Sozialkompetenz sowie Ihre Führungserfahrung in die Tat umzusetzen und unser Housekeeping-Team kompetent und effizient zu leiten. Idealerweise bringen Sie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit, verfügen über eine hohe Selbstständigkeit und haben den Blick fürs Detail. Zuverlässigkeit, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität runden zusammen mit Ihrer Kommunikationsfähigkeit (Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil) und Ihrem Organisations- und Administrationstalent Ihre beruflichen Fähigkeiten ab.

Interessiert? Gerne geben wir Ihnen unter 041 639 50 53 weitere Informationen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: **TITLIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie**, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / swaser@titlis.ch

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE

PERSONALABTEILUNG | POSTSTRASSE 3 | CH-6390 ENGELBERG

TELEFON +41 (0)41 639 50 53 | FAX +41 (0) 41 639 50 60 | WWW.TITLIS.CH | HR@TITLIS.CH

20694-9785



Das Hotel Adler in Reichenau steht für Tradition und exzellenten Service, gelegen am historischen Ort in Graubünden. Hier treffen an spektakulärer Lage der Vorder- und der Hinterrhein zusammen. Gegenüber liegt das Schloss Reichenau aus dem 17. Jahrhundert, das die Weinkellerei der Familie von Tschamer beherbergt.

Für dieses einzigartige Hotel in charmanter Umgebung suchen wir nach Vereinbarung

neue Gastgeber/Pächter

Es erwarten Sie...

Ein gut eingeführtes (regional verankertes), traditionelles Hotel mit drei Restaurants, Bankett- und Konferenzsaal, herrlicher Terrasse und fantastischer Gartenanlage und Park. Ein betrieberfreundliches Pachtzinsangebot als Basis für eine langjährige Zusammenarbeit.

Sie sind...

Gastgeber/in mit Leidenschaft und innovativen Ideen. Verfügen über eine solide Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und haben Erfahrung als Pächter.

Haben wir Ihr Interesse geweckt – Dann freut sich RRT AG Treuhänder & Revision, Frau Pia Cruffer, auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Zeugnissen und Fähigkeitsausweis. p.cruffer@rrt.ch, Poststrasse 22, 7002 Chur, Telefon 081 258 46 33.

20693-9778

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotelrevue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.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

Nicole Kälin

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23

inserte@stellenprofil.ch
inserte@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immobiliensuche.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

Inserte: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

CONGREG

Congrex Travel gehört zur weltweit mit 18 Standorten im Kongressmanagement tätigen Congrex-Gruppe. Wir übernehmen für zahlreiche, vor allem internationale Kongresse den Einkauf der Hotelkontingente und bieten zusätzliche touristische Dienstleistungen an.

Per **1. 5. 2013** oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team in Basel eine/n erfahrene/n und kompetente/n

Accommodation Purchase Manager

Sie tragen die fachliche Verantwortung für den Hoteleinkauf. Ihr Aufgabengebiet umfasst dabei das Einholen und Bearbeiten von Hotelkontingenten in weltweiten Destinationen und die entsprechenden Preis- und Konditionsverhandlungen vor Ort. Die Vertragsabschlüsse und die damit verbundene Administration gehören ebenfalls in Ihren Verantwortungsbereich.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in einem internationalen Umfeld suchen, ein sicheres Auftreten mit guten Kommunikationsfähigkeiten mitbringen, an selbständiges und erfolgsorientiertes Arbeiten gewöhnt sind, über Sozialkompetenz und Teamgeist verfügen und zudem den professionellen Umgang mit anspruchsvollen Auftraggebern nicht scheuen, dann sind Sie bei uns richtig.

Ihr Profil:

- Ausbildung in der Hotellerie und/oder Kongressbranche
- Mehrjährige Berufserfahrung und vorzugsweise Weiterbildung in obigen Fachbereichen
- Stilsicheres Deutsch, fließend Englisch und gute Französischkenntnisse
- Gewinnende, positive und belastbare Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen
- Verhandlungsgeschick mit der nötigen Diplomatie
- Fundierte PC-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Flexibilität und Reisebereitschaft
- Führerschein für PW unerlässlich

Wir bieten ein interessantes Aufgabengebiet in einem jungen, dynamischen Team, attraktive Arbeitskonditionen, fünf Wochen Ferien und eine moderne Infrastruktur.

Wenn Sie unseren Anforderungen entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung **inklusive Salärwunsch vorzugsweise per E-Mail** an: claudia.jeker@congreg.com



20677-9775



HOTEL MOOSEGG



Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Sie wollen:

In einem jungen Team arbeiten! Verantwortung übernehmen! Sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten!

Sie sind:

Genussvoll! Energiegeladent! Begeisterungsfähig! Gäste- und teamorientiert! Haben menschliche und fachliche Kompetenz!
Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung als

Chef de Partie ab Mai (Saisonstelle)
Chef de Rang ab April/Mai (Saisonstelle)

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Moosegg

Frau Nicole Lehmann, CH-3543 Emmenmatt
+41 (0)34 409 06 06 oder hotel@moosegg.ch

20683-9778

per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung

Chef de Partie m/w Jungkoch

Jobcode hoteljob.ch: J58762

Hotel Oktogon
Stallikerstrasse 1 8906 Bonstetten
+41 43 466 10 50 s.koch@hotel-oktogon.ch

20679-9775

STELLENGESUCHE

Gesucht Ausbildungsplatz

Lehrstelle

Ich will den hervorragenden Beruf Köchin erlernen.

Haben Sie in Ihrem Lehrbetrieb per sofort eine freie Lehrstelle? Oder ab August 2013, um den perfekten Einstieg ins 1. oder 2. Lehrjahr zu erhalten?

Gerne sende ich Ihnen die Bewerbungsunterlagen.

Zum Kennenlernen komme ich auch vorbei und schnuppere einige Tage.

079 516 87 32

20682-9778

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

FENG SHUI IN DER GASTRONOMIE



KEYSTONE

Stellen Sie sich vor, Sie sind in einem Restaurant verabredet. Alle sind bereits dort und haben ihre Plätze am Tisch eingenommen. Dieser steht schräg gegenüber dem Eingang und zwar so, dass ein paar Ihrer Freunde Sie sofort hereinkommen sehen, während die anderen Ihnen den Rücken kehren. Was glauben Sie, wo ist noch ein Platz für Sie frei? Sehr wahrscheinlich ist es einer der Plätze, wo auch Sie mit dem Rücken zum Eingang sitzen (müssen). Instinktiv, ohne darüber nachzudenken, ziehen wir den Platz vor, der uns einen freien Blick in den Raum gewährt. Dies ist ein simples Beispiel, welches unsere Bedürfnisse innerhalb eines Raums verdeutlicht. Bei der Platzwahl handeln wir instinktiv nach den Prinzipien des Feng Shui. Wir wählen den Platz, der uns Überblick und somit Sicherheit vermittelt. Sie wissen, dass es in einem Gastbetrieb einige Bereiche gibt, bei denen es entscheidend sein kann, dass sich Gäste und Mitarbeitende gleichermaßen wohl fühlen. Positive Emotionen ziehen Gäste in ein Lokal und motivieren Mitarbeitende zu besseren Leistungen. Beides spiegelt sich langfristig in einem gesunden Ge-

schaftsverlauf. Leider sind nicht alle räumlichen Gegebenheiten so deutlich, wie das zuvor geschilderte Beispiel. Durch Feng Shui erhalten wir Methoden für eine Raumanalyse, welche uns die «Sprache des Raums» übersetzt.

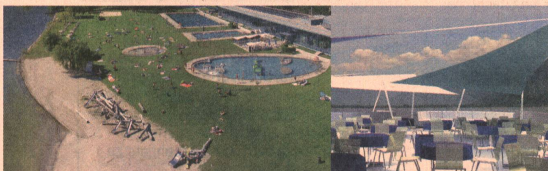
Die aus einer solchen Analyse resultierenden Ergebnisse sind inspirierend. Räume können so gestaltet werden, dass der Betrieb reibungsloser fliesst. In der Beratungspraxis ist es nicht selten, dass in Lokalen, die in Konkurs gingen, die Nachfolger ähnliche Widerstände erleben. Aber warum? Die Frage drängt sich vor allem dann auf, wenn die Dienstleistung, das Angebot und die Preise stimmten und das Personal fachkundig und freundlich war.

Ein Blick durch die «Feng-Shui-Brille» kann Hinweise geben, warum in diesen Räumen Ziele nur mit viel Energieaufwand erreicht werden konnten. Aber muss es erst so weit kommen? Wäre es nicht spannend, mal wieder ganz bewusst zu beobachten, wo Ihre Gäste sich am liebsten aufhalten, wo weniger gerne und woran das liegen könnte? Schenken Sie vor allem auch

dem Eingangsbereich Aufmerksamkeit, da dieser ein neuralgischer Punkt ist. Durch diese Beobachtungen könnten sich ganz neue Raumlösungen eröffnen. Optimierungsmöglichkeiten sind (fast) immer vorhanden! Warum nicht die vorhandenen Potenziale ausschöpfen? Gleichzeitig können Sie mögliche Hindernisse und Störfaktoren erkennen und beheben. Ihre fundierten Fachkenntnisse, Ihre Motivation und Ihr Arbeitseinsatz, kombiniert mit harmonischen Räumen, heben nicht nur das Wohlergehen von Gästen und Mitarbeitenden, sondern auch Arbeitsleistung, Umsatz und Gewinn.



Ute Born
Feng Shui Beratungen
www.fengshuiberatungen.ch



LIDO LOCARNO

Die aussergewöhnliche Freizeit-, Sport- und Wellness-Oase am Lago Maggiore:

- mit Hallenbad, Rutschen und Thermal-Aussenbad 365 Tage im Jahr geöffnet;
- mit über 400'000 Besuchern im Jahr einer der meistbesuchten Badeanlagen des Landes.

Sucht einen unabhängigen Partner zum Betrieb des gesamten Gastronomieangebots auf dem grossen Areal der Anlage.

Die an unvergleichbarer Lage am See, nahe an verschiedenen Sportzentren gelegene Restaurants sind auch für nicht ins Badezentrum eintretende Gäste von aussen zugänglich.

Informationen zu den Strukturen und das Verfahren finden Sie unter www.lidolocarno.ch/ricerca-gestore-gastro

25091-9729

Ideales Pächterpaar gesucht per Herbst/Winter 2013 oder nach Vereinbarung für ein beliebtes Gourmetlokal in der Region Basel

Sie sind ein aufgestelltes jüngerer Schweizer Wirtepaar, mit Leib und Seele Gastgeberin und träumen von einem eigenen Betrieb?

Sie wünschen sich ein stilvolles Dorfrestaurant und möchten ein gemütliches Feinschmeckerlokal führen? Sie haben Erfahrung in Küche und Service der gehobenen Gastronomie und bringen das betriebswirtschaftliche Know-how mit?

Charmantes Haus mit kleiner Wohnung, Zentrumslage. Ganzjahresbetrieb. 60 Plätze mit flexibler Aufteilung. Inventar vorhanden. Attraktive Konditionen (Details werden bei Eignung im persönlichen Gespräch mitgeteilt).

Wenn Sie echtes Interesse bekunden und die Fragen mit «Ja» beantworten können, dann danken wir Ihnen für Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

An Chiffre 25653-9762, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

25653-9762

Bauernfamilien in Guinea-Bissau stoppen den umweltschädlichen Phosphatabbau auf ihrem Land.

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

PC 30-305
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

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

htr hotelrevue