

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 13-14

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: 16.03.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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. 13/14 · 28. März 2013

www.stellenPROFIL.ch

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



LERNEN MIT DEM RICHTIGEN TEMPO

Jeden Morgen wacht in Afrika eine Gazelle auf. Sie weiss, dass sie heute wieder rennen muss, und zwar schneller als der Löwe, sonst wird sie gefressen. Und jeden Morgen wacht in Afrika ein Löwe auf, der weiss, dass er heute wieder rennen muss, und zwar schneller als die Gazelle, sonst verhungert er. Die Moral von der Geschichte? Ganz egal, ob Löwe oder Gazelle: Wenn die Sonne aufgeht, müssen sie rennen.

Tempo, Performance, Stress sind zu prägenden Begriffen unserer Zeit und Massstab für Fortschritt und Erfolg geworden, aber wenn wir weiterkommen wollen, müssen wir auch neues Wissen aufnehmen. Und das geht nicht, wenn wir ständig am Rennen sind. Leistung und Regeneration, Aktion und Ruhe müssen einander ablösen. Speed oder Tempo heisst nicht, einfach drauflos rennen. Wir brauchen zuerst ein konkretes Ziel vor Augen. Dieses Ziel gilt es, mit einem minimalen Einsatz von Ressourcen und damit auch mit einem möglichst geringen Zeitaufwand zu erreichen. Effizienz ist bei dem, was wir tun, enorm wichtig. Aber es bedingt: «Erst denken, dann rennen.» Die Energie, die wir dazu brauchen, können wir nachhaltig nur aus einer bewussten Lebensgestaltung und einem bewussten Lebensrhythmus schöpfen. Zeitmanagement ist Lebensmanagement – eine gesunde Balance zwischen Zeiträumen für Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich. Was sich jedoch dem Takt der Ökonomie weitgehend entzieht, sind die Aufnahme und nachhaltige Verankerung von neuem Wissen und Können. Am

lebenslangen Lernen führt auch in unserer schnelllebigen Zeit kein Weg vorbei. Wenn wir am Ball bleiben wollen, müssen wir ein Leben lang neugierig auf Neues bleiben und uns auf einen Bildungsdauerlauf einrichten. Und der Lernprozess folgt einem eigenen Gesetz, nämlich jenem des menschlichen Lebensrhythmus. Hier gilt: Wissen braucht Mass, und Bildung braucht Zeit. Neues Wissen aufzunehmen ist kaum möglich, wenn wir ständig am Rennen sind. Damit Raum für Neues und Kreatives entstehen kann, müssen Leistung und Regeneration, Aktion und Ruhe einander ablösen.

Bewusst entschleunigen

Unser Ziel sollte demzufolge nicht bloss ein ausgefülltes, sondern ein erfülltes Leben sein. Dazu gehört, zwischendurch bewusst zu entschleunigen. Wir brauchen Auszeiten vom beruflichen Alltag. Genau diese sind es, die wir ja im Tourismus auch unseren Gästen verkaufen. Glaubwürdig können wir das letztlich nur tun, wenn wir selbst wissen, was es heisst, in der Nonstop-Gesellschaft bewusste Pausen einzulegen und innezuhalten. Die gesunde Wechselwirkung von «speed up – slow down» ist wohl der Schlüssel zum nachhaltigen Erfolg und zu einem gesunden Leben.



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I
Direktorin und Inhaberin
IST Internationale Schule für Touristik
www.ist-zurich.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Gib jedem Tag
die Chance, der schönste
deines Lebens
zu werden»

Mark Twain

AGENDA

3. APRIL

Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement,
im Hotel Cascada,
in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11.-12. APRIL

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

15. APRIL

«Mental fit für die Prüfung», vom
Berufsverband Hotel-Adminis-
tration-Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

18. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für
Arbeitsicherheit und Gesund-
heitschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
im Bildungszentrum 21,
in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24. APRIL

«Gastrozesse – Prozessumset-
zung im Arbeitsalltag», vom
Schweizer Kochverband, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

25.-26. APRIL

«Zertifizierungskurs SCAE
Barista Level 1», vom Berufsver-
band Restauration, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI

«Learning by Doing» –
Module 1 + 2, von hotelleriesuisse,
im Hotel Ador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

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

Sichere Arbeitsmittel für sicheres Arbeiten

- Beschaffen Sie nur Maschinen und Geräte, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen und keine offensichtlichen Mängel aufweisen
- Der Lieferant hat Ihnen deshalb für jede neue Maschine und jedes neue Gerät eine Konformitätserklärung und eine Betriebsanleitung in der in Ihrer Region geläufigen Sprache abzugeben
- Bei Occasionsmaschinen muss der Verkäufer garantieren können, dass diese den heutigen Sicherheitsanforderungen entsprechen

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

REAKTIVE ODER AKTIVE BEWERBUNG

Ob Sie sich auf ein Inserat bewerben oder aktiv einen Betrieb anschreiben, ist nicht dasselbe. Je nachdem ist der Inhalt der Bewerbung ein anderer und das mitgeschickte Dossier unterscheidet sich auch.

Die Vorgehensweise ist ein wichtiger Faktor für den Erfolg einer Bewerbung. So muss sich eine reaktive Bewerbung im offenen Markt gegen zahlreiche Bewerbende durchsetzen, während eine Aktivbewerbung kaum auf Konkurrenz trifft, es aber gilt, die Aufmerksamkeit auf ein Angebot zu lenken, für das vielleicht noch kein Bedarf vorhanden ist.

WO BEWERBEN?

Es gibt zwei verschiedene Möglichkeiten. Sie können sich reaktiv bewerben. Das bedeutet, Sie suchen in Stellenanzeigen oder im Internet nach Inseraten und bewerben sich. Sie können sich aber auch aktiv bewerben. Das heisst, Sie überlegen sich, in welchen Betrieben sie gerne arbeiten würden und schicken dann eine Bewerbung an diese Unternehmen.

ANALYSE

Sammeln Sie Informationen über den Betrieb und die Stelle, für die Sie sich bewerben wollen. Lesen Sie ein Inserat genau, schauen Sie auf der Homepage des Betriebes nach und erkundigen Sie sich bei Bekannten nach dem Betrieb.

VORBEREITUNG

Überlegen Sie, ob Sie die Anforderungen erfüllen und erarbeiten Sie Verkaufsargumente. Wenn damit Aufmerksamkeit und Interesse geweckt werden können, telefonisch vorfassen:

offene Fragen klären, Motivation und Qualifikation platzieren, Vorgehen abklären.

BEWERBUNGSBRIEF

In den letzten beiden Ausgaben von «Profil» gab es Artikel zum Thema Bewerbungsbrief. Deshalb hier nur noch kurz einige Ergänzungen. Wenn Sie telefoniert haben, nehmen Sie Bezug aufs Telefonat sonst auf das Inserat. Die wichtigsten Resultate der Recherche und Analyse sollten in den Text einfließen. Zum Schluss schreiben Sie, dass Sie sich auf ein Vorstellungsgespräch freuen. Bei einer aktiven Bewerbung schreiben Sie zum Abschluss: «Ich werde Sie am Tag X zwischen neun und elf Uhr telefonisch kontaktieren.»

DOSSIER

Bei einer reaktiven Bewerbung müssen Sie ein vollständiges Bewerbungsdossier mitschicken. Das heisst, neben dem Bewerbungsbrief einen Lebenslauf und sämtliche Schul- und Arbeitszeugnisse. Bei einer aktiven Bewerbung genügt ein Lebenslauf.

VERSAND

Je nachdem schriftlich, elektronisch oder persönlich. Klären Sie den Bedarf ab. Mario Gsell

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

BUCHTIPP

COACHING FÜR DEN GENERATIONSWECHSEL

Generationswechsel im Gastrobetrieb gibt es häufig. Für die gelungene Unternehmensnachfolge sind Motivation, Wertschätzung und Kommunikation entscheidend. Den Bauplan liefert Wiebke Anton. Die Fussstapfen des Vorgängers sind gross. Die Selbstverwirklichungsträume der Nachfolger auch. Wie aber können Traditions- und Innovationsbewusstsein befruchtend zusammengeführt werden? Wiebke Anton hat in langjähriger Arbeit als Coach mit dem Brücken-System eine gelungene Unternehmensnachfolge erarbeitet. Sie zeigt, wie durch gelungene Kommunikation ein solides Fundament entsteht, auf dem sowohl Unternehmer als auch Mitarbeiter grösstmöglichen Erfolg aufbauen können. Neben dem detaillierten Bauplan helfen Erfahrungsberichte, Beispiele, Checklisten sowie praktische Übungen dem Jungunternehmer und dem scheidenden Oberhaupt, mögliche Konflikte mit Minimalschaden zu lösen. Der Jurist Volker Römermann liefert die harten juristischen Fakten, die im Prozess der Nachfolge zu beachten sind.



«Nachfolge in Familienunternehmen»

Orell Füssli Verlag
Yvonne Schubert
ISBN
978-3-280-05448-2

CHF 39.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13, Start Herbst: 18.11.13

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

NEU Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Start Herbst: Mittwoch, 4. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13, **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

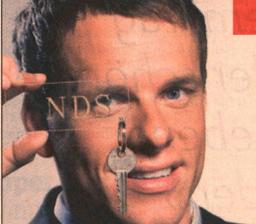
Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.job.ch
www.hotelleriesuisse.ch



FRAPOLLI BETRIEBE AG
Hotel, Restaurants
& Catering, Dietikon, sucht:
**Küchen-
Verantwortliche/r
für Golfrestaurant
Unterenngstringen (m/w)**

Das bekannte Tessiner Familienunternehmen Frapollì sucht eine/n Küchen-Chef/in für das **RESTAURANT GOLFCUB UNTERENNGSTRINGEN** im Limmattal. Erfahrung im selbstständigen Einsatz im A-la-carte und in Banketten gibt Ihnen die Chance zur Profilierung.

Golfmitglieder, zahlreiche Turnierbankette und Passanten, das sind Ihre Gäste. Mit einer kleinen Brigade, unterstützt von der Hauptküche im Hotel SOMMERAU-TICINO, Dietikon, kochen Sie in einer topmodernen Küche mit Herz und Kreativität. Sie werden eingeführt in die vielfältigen Aufgaben und sind Teil eines vor allem im Catering expandierenden Unternehmens. Es bietet viele Chancen zur Weiterentwicklung. Wir erwarten fundierte Berufsbildung und -erfahrung. Sie sind flexibel einsetzbar, führen mit Stil und Herz. Geboten wird neben guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, langfristiger Arbeitsplatz in einer modernen Firma.

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie:
FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau A. Rose
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon
admin@sommerau-ticino.ch
www.sommerau-ticino.ch

25844-9901



Im Herzen einer imposanten Bergwelt, ganz oben in der Gunst der Gäste, liegt das familiäre und sportliche 4-Sterne-Hotel. Die Bauweise im typischen Walliser Stil verspricht gemütliches und gediegenes Ambiente mit einer persönlichen Note.

Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle, erstklassige Service, die ausgezeichnete Küche sowie die junge, motivierte Crew bestimmen die ungezwungene Atmosphäre unserer Hotels.

Für die Führung unseres Küchenteams suchen wir ab Juni 2013 einen jungen

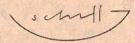
Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie haben Erfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie und verstehen es, Neues mit Bewährtem zu kombinieren. Sie arbeiten gerne mit Frischprodukten und haben die Selbstverantwortung beim Einkauf. Die Mitarbeiterplanung und -führung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menüplanung.

Wir freuen uns auf innovative, engagierte sowie team- und gästerorientierte Bewerber. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie an folgende Adresse:

Golfhotel Saaserhof, Personalbüro, CH-3906 Saas-Fee
oder manager@hotel-burgener.ch
Telefon 027 958 98 98, www.saaserhof.ch

25873-9874



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

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

Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 23 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, sind kundig, wollen sich einbringen und gerne noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und auch auf alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

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

25847-9882

Die Uniklinik Balgrist ist eine der renommiertesten orthopädischen Kliniken der Schweiz mit internationaler Anerkennung und angegliedertem Zentrum für Paraplegie sowie Rehabilitation. Wir suchen per 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Küche, 100%

Hauptaufgaben:

Sie sind für die Leitung unserer Hauptküche (inkl. Diätküche) zuständig und führen rund 29 Mitarbeitende. Sie sind für den Einkauf der Frisch-, Tiefkühl- und Lagerprodukte sowie der Getränke und für den Warenumsatz verantwortlich. Sie erstellen die Menupläne und das kulinarische Angebot für die verschiedenen Kundensegmente und arbeiten eng mit der Ernährungsberatung und der Leitung Gastronomie zusammen. Zudem garantieren Sie die Einhaltung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften sowie der ISO-zertifizierten Prozesse in Ihrem Bereich und arbeiten in diversen Projekten mit.

Anforderungen:

Ihre ursprüngliche Ausbildung zum Koch/Diätkoch haben Sie mit dem Fachausweis Chefkoch und evtl. mit dem Eidg. Diplom des Küchenchefs ergänzt. Sie weisen sich über eine mehrjährige Berufserfahrung aus, davon mind. drei Jahre in einer leitenden Funktion in einer Grossküche. Ihre Erfahrung im Erstellen von Ablaufprozessen und Kenntnisse im Unterhalt eines grossen Maschinenparks sind ebenso gefragt wie Ihr überdurchschnittliches Qualitätsbewusstsein. Ihre mündlichen Englisch und allenfalls Französischkenntnisse werden durch betriebswirtschaftliche Geschicke ergänzt. Sie überzeugen mit einer selbständigen und zielorientierten Arbeitsweise, einem sicheren Führungsverhalten und einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung.

Unser Angebot:

Sie erhalten die Möglichkeit, in einer orthopädischen Klinik mit ausgezeichnetem Ruf in einer neuen Grossküche mitzuwirken und einen Beitrag zum Wohle unserer Kunden und Mitarbeitenden zu leisten. Sie werden motivierte Mitarbeitende mit grossem Engagement und Unternehmertum vorfinden. Der Arbeitsort ist an attraktiver Lage in Zürich mit sehr guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

Nächste Schritte:

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Yves Allenspach, Leiter Hotellerie, Telefon 044 386 15 15, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung, Uniklinik Balgrist, Marie-Helene Suter, Leiterin Human Resources, Forchstrasse 340, 8008 Zürich.

uniklinik
KOMPETENZ IN BEWEGUNG
balgrist

25929-9897

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte, einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 300 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Inmitten eines wunderschönen Parks, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe, geniessen unsere anspruchsvollen Gäste internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Zur Unterstützung unseres Teams der Anlasskoordination suchen wir per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Hochzeits- & Eventplaner/in 100%

Mit Professionalität und Herzlichkeit bieten Sie unseren Gästen qualifizierte Unterstützung, von der Planung der Anlässe bis zur professionellen Betreuung vor Ort. Ebenso gehört auch die Koordination zwischen internen und externen Stellen sowie das Erstellen von Statistiken und Reports für die Events dazu. Das Reservations- und Buchungssystem «Prote» unterstützt Sie in diesen Tätigkeiten.

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit
- Einzigartiger Arbeitsplatz
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Gute Sozialleistungen

Sie bieten

- Fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil)
- Erfahrung in der Event- & Bankettkoordination
- Organisationstalent und Freude am Umgang mit Menschen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mündlich und schriftlich

haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué
Bockenweg 4, 8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

25854-9902

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH



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.**



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Zürich - Regensdorf

Seminarsteward/Ass. im Spätdienst
Jobcode hoteljob.ch: J60138Best Western Trend Hotel
8105 Zürich - Regensdorf
044 870 88 88 gloor@trend-hotel.ch

25924-9894

Sportbahnen Melchsee-Frutt, Zentralschweiz

Marketingass./Online ManagerInformationen: www.melchsee-frutt.ch
Sportbahnen Melchsee-Frutt, Thomas Keiser
Samerstrasse 1, 6064 Kerns, 041 669 70 60

25922-9893

Gesucht für Tagesbetrieb, z.T.auch abends

kreativen Koch/Köchin 100%
Jobcode hoteljob.ch: J32649Restaurant Station 1
Marktplatz 22
2540 Grenchen

25923-9893

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 FrankenDirekte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77**Unsere Handschrift**... einzigartig und persönlich
... hand- und hausgemacht**Koch/Köchin EFZ**Zur Aufrechterhaltung unserer nicht alltäglichen Qualitätsansprüche
sucht die «Kreuz»-Crew Verstärkung. Bis bald, wir freuen uns!

Für spontane Interessenten Telefon 062 398 03 33

25896-9895

Wir suchen per Mai 2013 oder nach Vereinbarung
eine/n**Leiter/in Bankett 100%****WIR BIETEN** einen lebendigen Betrieb mit einer langen
Tradition und einem stetigen Blick in die Zukunft. Unsere
Bankettabteilung besteht aus rund 10 Teilzeitarbeitenden
jeden Alters.Ihre Hauptaufgaben sind die Organisation, die Durchführung
und die Betreuung vielseitiger Bankette von 10 bis
250 Personen in unserem wunderschönen Barocksaal.Als Bereichsleiter/in gehören Sie dem jungen Kader an
und bringen Ihre Ideen und Erfahrungen ein.**SIE SIND** eine frontorientierte, junge Persönlichkeit mit
Organisationstalent. Mit Ihrer freundlichen und kommuni-
kativen Art strahlen Sie Gastfreundschaft und Spass an
der Arbeit aus.Sie verfügen über eine fundierte gastgewerbliche Ausbil-
dung mit entsprechendem Fachwissen.Neben Schweizerdeutsch als Muttersprache können Sie
sich in der französischen und englischen Sprache ver-
ständigen.**SENDEN SIE** Ihre schriftliche Bewerbung an
Sandra Guyaz, Telefon +41 62 919 17 17
sandragnuyaz@baeren-langenthal.ch**Hotel Bären Langenthal**
St. Urbanstrasse 1, 4900 Langenthal, Schweiz
info@baeren-langenthal.ch, www.baeren-langenthal

25925-9895

STELLENVERMITTLUNGENWir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für
qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Fax 061 421 48 11.
www.hotella.ch

25955-9833

ANZEIGEN**Laminoir de boulangerie-pâtisserie**
Ausrollmaschine**Marque Rondo**, tapis 110 x 60 cm, 3 tapis neufs
de rechange, avec 2 vitesses, excellent état de marche,
Fr. 3450.- à discuter. Tel. 079 488 36 68

25957-9897

**DENK AN MICH**

Ferien und Freizeit für Behinderte

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

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch

**SRF** Schweizer Radio
und Fernsehen

Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
 Ratgeber
 Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
 News
 Karrieretipps

hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotelrevue

**HOTELLERIE™
 GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 3001 Bern
 www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
 6002 Luzern
 www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotelrevue
 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 hotelrevue, 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

insetrate@stellenprofil.ch
 insetrate@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/immobilien aufgeschaltet. 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

Insetrate: htr hotelrevue,
 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 verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
 Swiss Hotel Association

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

ERFOLG DANK FENG-SHUI



KEYSTONE

Gleiches Konzept – gleiche Geschäftsleitung – gleiche Philosophie – zehn Jahre Erfahrung in unserem ersten Betrieb waren keine Erfolgsgarantie für den zweiten ...

Pia und Fabio Elia vom «Tapas del Mar», Zürich, berichten von ihren Erfahrungen: Nach fast zwei Jahren Aufbauarbeit in Zürich wollte sich ein stabiler Erfolg einfach nicht einstellen, obwohl wir durchs Band sehr gute Feedbacks von Gästen, der Gebäudeverwaltung und der Presse in Sachen Qualität, Nachhaltigkeit und Preis-Leistungs-Verhältnis hatten. Der Standort ist bekannt als «grüne, verkehrsfreie Oase». Zudem hatten wir einen bekannten Innenarchitekten beauftragt, das Cachet für unsere Gäste zu kreieren. Warum nur kam der Betrieb nicht richtig ins Fliesen? Nach einem perfekten Start und einem sehr guten Sommer 2011 blieben die begeistertsten Sommergäste im Winter aus. Das Personal formte sich nie zu einem richtigen Team, so wie im «Tapas del Mar» in Basel. Im Gegenteil, wir hatten häufige Personalwechsel. Der Sommerumsatz 2012 war dann zwar kein Flop aber auch nicht mehr Top wie 2011. Ja – und ab

September 2012 begann die zweite Winterkatastrophe! Drohte uns das Aus wie bereits unseren Vorgängern an diesem Standort? Zehn Jahre Erfolg in Basel, was nur war in Zürich anders? Wir konnten uns dies rational nicht erklären. Da mussten tiefgründigere Komponenten eine Rolle spielen. Auf solche Fragen sollte uns eine Feng-Shui-Analyse Antworten geben. Und diese sprach deutliche Worte, welche einleuchteten, und alles erschien uns plötzlich sehr logisch.

Die Feng-Shui-Analyse

Der Eingang wird nicht erkannt! Und dieser Bereich spiegelt folgende Themen wider: Unternehmungen tragen keine Früchte – Geldverlust – Rückfälle nach zunächst gutem Start – In den Rücken fallen und Mobbing – Mangel an Enthusiasmus und/oder Energie. Diese Aussagen belegten ziemlich genau unsere gemachten Erfahrungen. Muss der Eingang vom Gast erst gesucht werden, erlebt dieser schon vor dem Eintreten das Gegenteil von Genuss. Da es genügend Lokale in unserer Umgebung gibt, wählt er den «einfachsten Weg», nämlich den zum Mitbewerber. Eine

weitere Problematik war das Halten von Energien in unserem Restaurant, welches riesige Fensterfronten hat. Menschen, Finanzen oder Gesundheit blieben nicht stabil, sondern flossen sprichwörtlich hinaus. Gäste fühlen sich «ausgestellt». Stressreaktionen, Hektik und schlechte Stimmung im Team waren weitere Auswirkungen. Ziel ist es nun, einen anderen Eingangsbereich zu gestalten, die Energien im Raum zu halten und zu erhöhen. Die Analyse hat uns neuen Schwung verliehen. Volle Unterstützung beim Umsetzen der Feng-Shui-Massnahmen erhalten wir auch von der Verwaltung, denn das Konzept passt einfach perfekt ins Quartier! Nun sehen wir wieder motiviert, mit Freude und frischem Elan in die Zukunft!



Ute Born
Feng-Shui-Beratungen
www.fengshuiberatungen.ch

Im **Oberengadin**, in bekanntem Kurort in der Nähe von St. Moritz, zu verkaufen:

4-Sterne-Hotel

Das Hotel befindet sich in einem sehr guten Zustand und kann als Ganzjahres- oder Saisonbetrieb geführt werden. Es verfügt über ca. 70 Betten, Restaurants, Bar, Wellness und Spa. Der Jahresumsatz bewegt sich um ca. 2,5 Mio. Franken und ist ausbaufähig. Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre Y 176-789209, an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne I.

Saas-Fee

SAASTAL

Verpachtung Bergrestaurant Morenia

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht auf den 1. November 2013 für die Dauer von vier oder sechs Jahren für das Bergrestaurant Morenia eine/n Pächter/in bzw. ein Pächterpaar:

Das Bergrestaurant Morenia ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Egginer/Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 400 Plätze im Inneren (davon 100 Picknick-Plätze) sowie 600 Terrassenplätze inkl. Aussenbar auf.

Die Pacht des Bergrestaurants Morenia umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufs

Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung im Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität und Übersicht in umsatzstarken Betrieben
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundiertem Erfahrungsschatz in ähnlichen Positionen (Inland und Ausland).

Ab dem 25. März 2013 können bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herrn Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant Morenia bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälligen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung der gewünschten Objekte inkl. den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Referenzen usw.) erwarten wir bis zum Freitag, 19. April 2013, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Oberengadin
ein attraktives

Hotel/Restaurant

mit 80 Betten (Zimmer und Suiten),
Restaurant, Wellness u. a. m.,
total erneuert zum Ertragswert
von Fr. 10 Mio.

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

Traditionsreiches Restaurant im Seeland

Restaurant/Bar mit grosser Terrasse und mit bestehender Stammkundschaft ab 1. Juli 2013 zu vermieten. Das stilvolle Restaurant verfügt über ca. 60, die Bar über 30 und die Terrasse über 40 Sitzplätze.

Pachtzins CHF 3800.-/Monat

Grosse Küche, Damen- und Herren-WC, Kellerabteilung, Weinkeller, Getränke- und Personalgarderobe stehen zur Verfügung. Es sind genügend Parkplätze vorhanden. Besichtigung ist nach Terminabsprache jederzeit möglich.

Anfragen an: Chiffre 25937-9898, htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

25937-9898

Mieter - Pächter gesucht

Club - Disco in Laax ca. 450 m2, bis zu 600 Pers.



Gute Aufteilung in Sektionen,
komplett ausgestattet und
betriebsbereit (Bar, Tanzbereich
inkl. Sound & Lights, grosszügige
Küche)

**Weisse Arena Gruppe, 7032 Laax,
Christoph Schmidt, Tel. 081 927 70
07, christoph.schmidt@laax.com**

20848-9902

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