

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 25

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 25 · 20. Juni 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

ZITAT
DER WOCHE

«Was Manager entscheiden zu unterlassen, ist oft wichtiger, als was sie entscheiden zu unternehmen»

Peter Drucker, US-Ökonom

UMSETZUNG DER NISCHENSTRATEGIE

Eine erfolgreiche nischenorientierte Markt-Strategie bedeutet nicht unbedingt, dass viel Geld in die Hand genommen werden muss. Im Gegenteil: Wenn zu Beginn der Umsetzung eine gewaltige finanzielle Investition steht, wächst die Gefahr des Scheiterns, weil die finanziellen Planungen sehr schnell aus dem Ruder laufen können oder weil die anderen Umsetzungsschritte zu lange in den Hintergrund treten müssen. Sie sind es aber, die für die Wirkung der Nischenstrategie den nachhaltigen Erfolg sichern. Denn die Service- und Erlebnisqualität eines Hotels wird durch die Gästeorientierung des Hotelpersonals bestimmt.

Drei Sterne sind manchmal mehr als vier
Viele Erfahrungen zeigen, dass eine Herabstufung z. B. von vier auf drei Sterne nicht nur Investitionen spart, sondern die Qualitätswahrnehmung der Gäste positiv beeinflusst. Weil nämlich mehr geboten wird, als die Gäste erwarten. Es kommt also darauf an, wie man die Marktstrategie auf die drei Sterne abstimmt. Dann sind drei Sterne manchmal mehr als vier. In der Umsetzung entscheidet sich der Erfolg. Für die technisch-sachorientierte Umsetzung bietet es sich an, die notwendigen Schritte entlang der klassischen Marketing-Instrumente, also Vertrieb, Preispolitik, Marktkommunikation sowie die Produkt- bzw. Leistungsgestaltung zu analysieren und zu vernetzen.

Was bedeutet Vernetzung?
Wenn beispielsweise eine geplante, behutsame Neu-Positionierung eines Hotelbetriebs mit

Fokus auf sportliche, gut situierte (aber preisbewusste) Senioren (62+) – diese Zielgruppe ist in Mitteleuropa sehr gross und nimmt weiter zu – erfolgen soll, dann können zur Leistungsgestaltung nicht nur eine kalorienbewusste Küche, sondern auch Bewegungstraining (z. B. Yoga-Kurse für Senioren) und entsprechende Kochkurse gehören. Innovation, d. h. neue Angebote, können in einer Nische oftmals sehr schnell und kostengünstig etabliert werden. Yoga-Kurse für Senioren können kombiniert werden mit Seminar-Angeboten für bewussteres und gesünderes Leben, intelligente Partnersuche für «Best Ager» etc. Der Erlebniswert solcher Angebote ist sehr hoch. Dementsprechend kommt die Mundpropaganda sehr schnell in Gang. Entsprechende PR-Arbeit tut ihr Übriges, um die Nachfrage für dieses besondere Angebot effektiv anzukurbeln. Denn die Medien berichten sehr gerne über innovative Angebote im Tourismus. Für die Strategieentwicklung sowie für technisch-sachorientierte Umsetzung gibt es praxiserprobte Expertenhilfe. Für die Umsetzung bei der Einstellung und dem Verhalten der Mitarbeiter braucht es die volle Kraft und Widmung der Führungskräfte. Hier trennt sich die Spreu vom Weizen (der vollständige Artikel auch unter info@swiss-mf.com).



Axel F. R. Fischle
Verwaltungsrat
Management Factory AG, Giebenach

AGENDA

24.-25. JUNI
Learning by Doing –
Module 3 + 4, von hotellerieuisse,
im Hotel Cascada,
in Luzern
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

27. JUNI
Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF Hotel-
management, von hotellerieuisse,
im Hotel Mont Cervin,
in Zermatt
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

15.-20. JULI
Summer Academy –
English Week,
von hotellerieuisse,
Ecole Hôtelière de Lausanne,
in Lausanne
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

31. AUGUST
«Methodik-/Didaktikkurs», vom
Schweizer Kochverband, im
Ausbildungszentrum, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

18. SEPTEMBER
«ECDL-Start-Kurs», vom
Berufsverband Hotel · Adminis-
tration · Management, im Ausbil-
dungszentrum SBV, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. SEPTEMBER
«8. Internationale Service-
meisterschaft», vom
Berufsverband Restauration,
anlässlich der Igeho in Basel
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotellerieuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps in dieser Folge gelten für beide Branchen.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 2)

Vergiftungen

Stark ätzende Reinigungsmittel können bei direktem Haut- oder Augenkontakt bzw. beim Einatmen der Dämpfe ernsthafte Gesundheitsschäden verursachen. Deshalb sind die Sicherheitsdatenblätter aufmerksam zu lesen und die Mitarbeitenden in den wichtigen Punkten zu unterweisen (erste Hilfe, Schutzmassnahmen, Handling, Dosierung).

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

ZEIT FÜR EINEN STELLENWECHSEL?

Sind Sie noch zufrieden mit Ihrer Arbeit, Ihrem Arbeitsort, Ihrem Leben? Im Buch «Aussteigen – Umsteigen» (siehe Buchtipp rechts) gibt es eine Checkliste mit vielen Fragen zu Beruf und Leben.

- Jeder hat wohl mal den Verleider bei seiner Arbeit. Die Frage ist aber, wie oft das der Fall ist. Um diese Frage zu beantworten, gibt es im oben erwähnten Buch auch eine Checkliste zum Thema rund um die Arbeit:
- Meine berufliche Tätigkeit macht mir Spass.
 - Ich verrichte meine Arbeit in einer angenehmen Umgebung.
 - Ich arbeite gerne mit meinen Mitarbeitenden zusammen.
 - Ich fühle mich selten in unangemessener Weise bewertet und kontrolliert.
 - Mein Arbeitsplatz gefährdet mich nicht durch Chemikalien, giftige Gase, Strahlen, Staub, schlechte Luft, extreme Temperaturen, Lärm, grosse Unfallgefahr und Ähnliches.
 - Ich fühle mich selten unter Druck oder gehetzt.
 - Ich fühle mich nicht häufig überfordert.
 - Wenn ich Spannungen mit Vorgesetzten oder Mitarbeitenden habe, finden wir meist Lösungsmöglichkeiten.
 - Ich kann meine Arbeit grösstenteils selber einteilen.
 - Während der Arbeit habe ich genügend Pausen.
 - Ich empfinde meine Arbeit als sinnvoll und anregend.
 - Finanziell fühle ich mich sicher.

Wenn Sie die meisten oder gar alle Fragen mit Ja beantworten können, ist ein Stellenwechsel kaum angesagt. Wenn Sie aber fast überall Nein sagen müssen, dann sollten Sie sich wahrscheinlich einen neuen Job suchen. Natürlich spielen noch andere Faktoren mit als nur die di-

rekte Arbeitssituation. Deshalb stellt das Buch auch Fragen zu Ihren Gefühlen, Ihrer Kreativität, Entspannung, Ihrem Schlaf, Ihrer körperlichen Aktivität und Fürsorge, zu Ernährung und Wohnen, zwischenmenschlichen Beziehungen und Ihrem Leben allgemein. Aus den Antworten können Sie schliessen, ob eine Veränderung notwendig ist.

WARUM WOLLEN SIE WEG?

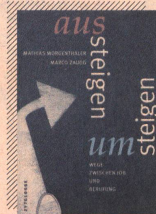
Aus welchen Gründen sind Sie nicht mehr gern an Ihrem Arbeitsplatz? Warum wollen Sie weg? Sammeln Sie auf einem Blatt Papier alles, was Ihnen an Ihrem Job missfällt. Es kann Wichtiges, weniger Wichtiges, Grosses und Kleines sein. Trauen Sie sich, subjektiv zu sein. Dann versuchen Sie, das, was Sie aufgeschrieben haben, möglichst genau und konkret zu analysieren. Wenn Sie zum Beispiel schreiben, Ihre Arbeit sei langweilig, gilt das dann wirklich für alle Tätigkeiten? Für welche Arbeit gilt es besonders? Welche ist ganz in Ordnung? Liegt das nur an der Tätigkeit oder auch an Ihnen? Überlegen Sie zu jedem Punkt genau, welches Ihr Anteil ist und wo es am Betrieb, dem Chef oder den Strukturen liegt. Ihr Chef gibt Ihnen immer nur die langweiligsten Arbeiten. Woran könnte das liegen? Was haben Sie bisher getan, um das zu ändern? Betrachten Sie jeden Punkt, der Ihnen nicht passt, und fragen Sie sich, was Sie in Zukunft brauchen oder tun können, um in dieser Hinsicht zufrieden zu sein.

Mario Gsell

BUCHTIPP

DIE SUCHE NACH NEUEN BERUFLICHEN WEGEN

Früher war der Beruf etwas derart Unveränderliches, dass manche ihn noch auf dem Grabstein vermerkten, gleich unter dem Namen. Heute haben wir alle Freiheiten, uns neu zu erfinden. Das kann zu erstaunlichen Veränderungen führen: Ein langjähriger Bank-Filialleiter kündigt seinen gut bezahlten Job und eröffnet einen Tee- und Gewürzladen; eine alleinerziehende Kellnerin und Putzfrau wird zur fragten Immobilienmaklerin; ein Lehrer zieht los, um die Welt zu entdecken und leitet fortan Expeditionen in die Südsee. Warum bleiben solche Aus- und Umstiege die Ausnahme? Was lässt uns aufbrechen, was hält uns zurück, und von welchen Faktoren hängt es ab, ob eine Veränderung gelingt? Selbstverständlich geht es nicht darum, Ihren Beruf zu wechseln. Aber das Buch bietet interessante Begegnungen mit Menschen und eine Checkliste mit über 150 Fragen zum Beruf und zur allgemeinen Lebenssituation. Vielleicht gibt es auch Mut zu einem fälligen Stellenwechsel, oder Sie finden sich in einem Hoteljob in Übersee wieder.



«Aussteigen – Umsteigen»

Zytglogge Verlag von Mathias Morgenthaler und Marco Zaugg
ISBN 978-3-7296-0864-1
CHF 36.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Barkurs
Cooles Drinks heiss geliebt

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

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 29, 6048 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 9. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 29, 6048 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.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 Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

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

PREISE

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet.ch / www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden
Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27133-10164

Neues Restaurant/Bar und Terrasse in der Zürcher Altstadt

Ende November 2013 eröffnen wir an der Bahnhofstrasse Zürich einen einzigartigen Gastronomiebetrieb mit Restaurant und Terrasse (jeweils 100 Sitzplätze) und einer trendigen Bar. Das frisch zubereitete gastronomische F&B-Angebot soll die anspruchsvollen nationalen und internationalen Gäste gleichermaßen erfreuen.

Ab sofort suchen wir passionierte und begeisterte Fachprofis, die gerne Hand in Hand mit dem Geschäftsführer – bereits in der Vor-Eröffnungsphase – den Erfolg des Unternehmens aktiv mitgestalten wollen. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Leitung Restauration und Stellvertretung des Geschäftsführers (m/w)

Wir wenden uns an eine ausgewiesene und flexible Gastgeber-Persönlichkeit, welche bereits über Erfahrung in einer vergleichbaren Position verfügt. Sie sind eine umsichtige und vorausblickende Führungspersönlichkeit, die Ihrem Team in jeder Hinsicht ein Vorbild ist. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken und Handeln, Ihrer Liebe zum Detail und durch hohes Qualitätsdenken aus (Sprachen D und E/F von Vorteil).

Küchenchef (m/w)

Sie verfügen bereits über Erfahrung als Küchenchef in der Führung eines kleineren Teams in einem A-la-carte-Restaurant. Mit Kreativität und Innovation kreieren Sie gemeinsam mit Ihren Köchen saisonale, regionale und internationale Spezialitäten für die Gäste. Dabei liegt Ihnen der punktuelle Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch des exzellenten Rufs des Restaurants. Wenn Sie Freude haben, in der Zürcher Gastroszene Akzente zu setzen und Ihren Beruf als Passion verstehen, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. (Sprachen D und E/F von Vorteil).

Matthias Kofmehl freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder per E-Mail. Telefon +41 79 354 92 85

Rheingold Gastro GmbH, Matthias Kofmehl, Bahnhofstrasse 61, 8001 Zürich
m_kofmehl@hotmail.com

27130-10181

Für unser gut eingeführtes, typisches Schweizerhotel ***Q3 in Wilderswil suchen wir eine/n

Gastgeber/in Leitung Hotel



Ihre Aufgaben

- Operative Führung unseres integrativen Jungfrau Hotels mit Restaurant, Catering und Mahlzeitenlieferungen in Zusammenarbeit mit der Institutionsleitung und den Ressortleitern
- Überwachung unserer Qualitätsstandards (ISO 9001:2008, Q3, ***)
- Führung des Personals/Einsatzplanung
- Budget-Verantwortung/Kostenkontrolle/Reporting
- Positionierung und Weiterentwicklung unserer Angebote
- Umsetzung Marketingkonzept
- Führung und Mitarbeit Reception und Restaurant
- Betreuung Individual- und Gruppengäste
- Kontaktpflege mit Partnern

Ihr Profil

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

Unser Angebot

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

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

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

27129-10160



Das Restaurant und Hotel Landhaus Liebfeld beherbergt insgesamt 330 Plätze und liegt nahe der Stadtgrenze von Bern. Der Restaurationsbetrieb ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für ihre traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankett- und Konferenzsaal im Dachstock, die Gartenterrasse und die Röstisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller A-la-carte-Service geboten wird.

Wir besetzen in diesem Sommer einige Stellen neu in unserem Betrieb:

- Restaurationsfachfrau – ab Mitte Juli 2013 (100% Frühdienst)
- Commis de Cuisine – ab Juli 2013
- Chef de Partie – ab August 2013

Wir suchen kompetente, fähige Mitarbeiter, die motiviert sind, ihre persönlichen Ziele sowie die des Unternehmens zu erreichen. Kollegialität, Teambewusstsein sowie die Passion zum Beruf sind uns sehr wichtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Restaurant Landhaus Liebfeld AG

Jos und Brigitte de Wolf-Oster
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebfeld
Telefon 031 971 07 58
www.landhaus-liebfeld.ch
info@landhaus-liebfeld.ch

27125-10186



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 250 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unserer 25-köpfigen Service-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service 100 %



Können Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlfühlen? Dann lesen Sie weiter ...

Das Aufgabengebiet

- Gepflegter Speise- und Getränkeservice auf den Zimmern (Room-Service)
- Koordination mit Küche und Ernährungsberatung
- Unterstützung im Speisesaal während der Servicezeiten

Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachangestellte/r (oder gleichwertige Ausbildung) und entsprechende Weiterbildung
- Abschluss einer Hotelfachschule ist von Vorteil
- Einige Jahre Erfahrung in entsprechender Position und Führungserfahrung
- Gutes Fachwissen für einen professionellen Arbeitsablauf und Organisationstalent
- Idealeralter zwischen 30 und 40 Jahren
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch sind ein Muss, weitere Sprachen sind von Vorteil
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Flexibilität, Belastbarkeit, Selbständigkeit und absolute Zuverlässigkeit
- Mithilfe und Organisation bei Banketten bis zu 200 Personen

Wir bieten

- Abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- Schichtbetrieb, in der Regel von 6h45 – 12h45 / 16h00 – 20h00
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, u. a. 5 Wochen Ferien
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung per Post an unten stehende Adresse. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Maître d'hôtel, Herr Ivan Uradin unter der Telefonnummer 0041 52 742 11 11 gerne zur Verfügung

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH 8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
stellen@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



27099-10155

Das Kongress- und Kulturzentrum Pontresina sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Technischer Leiter 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem:

- Gesamtleitung technischer Betrieb des Kongresszentrum
- Überwachung und Koordination von technischen Umbauten
- Personalführung Technikerteam
- Planung und Koordination der Anlässe

Sie schätzen selbständiges Arbeiten, verfügen über gute technische Fähigkeiten, EDV-Kenntnisse und Führungserfahrung. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (D/I) und können anpacken und haben Freude am Umgang mit Menschen. Die Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten sowie Abend- und Wochenendeinsätzen stellen für Sie kein Problem dar.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen Arbeitsbedingungen.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis
spätestens 2. Juli 2013 an:

Gemeindekanzlei Pontresina, Anja Hüslér,
Via da Mulin 7, 7504 Pontresina
anja.huesler@pontresina.ch

Bei Fragen wenden Sie sich an:
Pontresina Tourismus, Jan Steiner,
Via Maistra 133, 7504 Pontresina
Tel. 081 838 83 11, jan.steiner@pontresina.ch
www.pontresina.ch



piz bernina engadin

27124-10157

hpmISTELI

Ein junges, innovatives, frisches Gastronomiekonzept in einem bekannten (Familien)Ferienort im Berner Oberland. Ein lebhafter Betrieb mit grossem Entwicklungspotenzial, der sich durch kreative Angebote, aussergewöhnliche Dienstleistungen und einem speziellen Ambiente schnell zu einem nachgefragten und beliebten Treffpunkt etabliert hat.

Für die geplante Erweiterung und die nächsten Schritte in dieser Erfolgsstory suchen wir im Auftrag unseres Mandanten kommunikative und präzise Gastgeber als

Geschäftsleitung (Einzelperson oder Team)

Mit der Option den Betrieb zu einem späteren Zeitpunkt als Mieter zu übernehmen, führen und prägen Sie den lebendigen Betrieb engagiert, mit unternehmerischem Flair, Ihrer Freude am Umgang mit Menschen und viel Liebe für die kleinen Details. Das stark vorhandene Potenzial und die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten sind für Sie eine Herausforderung, die Sie aktiv nutzen.

Sie sind Profis und begeisterte Teamplayer, verfügen über gastronomische Grund- und Weiterbildung, den Fähigkeitsausweis. Idealerweise konnten Sie bereits breite Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie sammeln.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme und lassen Ihnen gerne unsere Mieterdokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
Wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

27121-10155

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Wenn Sie wissen, dass eine gute Sauce Stunden köcheln muss, die Zubereitung von perfekt gegartem Fleisch Ihre Leidenschaft ist und Sie ein junges Kochteam in einer gut ausgestatteten, sonnigen Küche zu schätzen wissen; dann gibt Ihnen unsere Homepage mit Presseberichten einen ersten Einblick, wo Sie als

Chef de partie

ab zirka Mitte August arbeiten werden.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Ursi Gisler
Höhlhäuserstrasse 4
6343 Holzhausen
041 790 33 88
www.tischundbar.ch

27044-10136

Für die gehobene Gastronomie ab Aug. 2013

Küchenchef m/w
Jobcode hoteljob.ch: J63753

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Vor Anker am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

27074-10136

SVIZZERA ITALIANA



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

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

**FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

27085-10143

SVIZZERA ITALIANA



The recently re-opened Kurhaus Cademario Hotel & Spa offers 82 elegant rooms, a spectacular view, 2 restaurants with healthy regional cuisine and a unique DOT.Spa over an area of 2.200 m² offering both relaxing wellness and medical treatments alike.

All this nestled in the idyllic scenery of Cademario, the quaint village on the hills of Malcantone, just a few kilometers away from Lugano.

The hotel is one of a group of 4 luxury hotels in Ticino, in order to re-enforce our Sales & Marketing team, we are currently looking for a highly motivated and dynamic **SALES MANAGER** bringing along following skills:

- Experience in Sales and/or in the Hospitality industry, preferably in the medical wellness field
- Excellent language skills, both written and spoken, of Italian, English and German is a must.
- French and/or Russian or any other language is a big plus.
- Customer and result oriented, showing great flexibility to work independently and in a team alike.
- High ability of self-drive and to interact easily with clients, colleagues and superiors.
- Readiness to travel nationally and internationally.
- Disposed to attend trade fairs and to work from time to time on weekends.

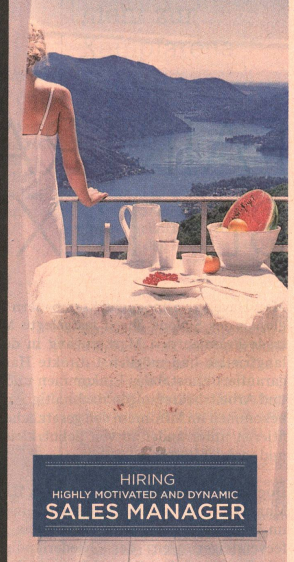
Please send your CV and motivation letter with the subject **Job application - KHC** to Alain Masson, Director of Sales & Marketing at alain.masson@villasassa.ch

Please note that we will only contact the candidates fully corresponding to the profile mentioned further above.

For further details, please contact:

Intab SA | Via Tesserete 10 - CH-6900 Lugano
T +41 91 911 41 11
www.kurhauscademario.com

**KURHAUS
CADEMARIO
HOTEL & SPA**
RE-OPENED APRIL 2013



**HIRING
HIGHLY MOTIVATED AND DYNAMIC
SALES MANAGER**

27132-10165



Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

**1 Jungkoch oder Koch (w/m)
sowie 1 Servicemitarbeiter (w/m)**
per 1. August 13 oder nach Vereinbarung

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 40 Jahren, deutschsprachig, arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freuen sich Doris und Peter Tschannen
(Telefon 031 829 11 00)

27137-10165



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 250 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unseres Empfangsbereichs suchen wir per 01. Juli 2013 oder nach Vereinbarung eine

**Réceptionistin
(Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %**

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Austritt
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale
- Diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Windows 7, Office 2010)

Wir erwarten

- Eine abgeschlossene Grundausbildung im Bereich Hotellerie oder Gesundheitsbranche mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie
- Ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Bereitschaft für Wochenenddienst und Schichtarbeit
- Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- Sehr gute Umgangsformen und gepflegte Erscheinung

Wir bieten

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wochen bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollte Sie diese vielseitige Aufgabe interessieren, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C, von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. +41 (0)52 742 11 11
stellen@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



27030-10110

SUISSE ROMANDE



La société
MACAROON SA (LADURÉE) recherche :

CHEFS DE POSTE

Missions principales :

- Encadrement d'équipe
- Préparation de biscuit

Profil recherché :

- CFC de boulanger-pâtissier ou pâtissier-confiseur
- Réactivité dans la gestion des aléas
- Capacité de travailler en autonomie
- Faire preuve de rigueur dans le quotidien
- Avoir le sens de l'initiative

Adresse d'envoi

Les dossiers de candidature, comprenant une lettre de motivation, un C.V. et les prétentions salariales sont à envoyer sous pli confidentiel à :

Macaroon SA
A l'attention de Madame Sandrine Veigneau
Route des Rez 2
CH-1667 ENNEY

27131-10162

STELLENGESUCHE

Troubleshooter bietet sich an

Erfahrener, junggebliebener Rentner (1944), mit grosser Erfahrung im Restaurations- und Hotelbusiness (ohne Küche) sowie in der Tourismusbranche (Reiseleitung) sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung bis zu 50%-Pensum.

Interessenten melden sich bitte bei:

FST Consultant and Trading
Lindenbergstrasse 8b
6331 Hünenberg ZG
Telefon 079 340 71 27

27158-10159

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



**Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.**

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



27138-10166

ANZEIGEN

ZU VERKAUFEN

Occ. Self-Check-In-Automaten Ariane Terminal Duo 1650, inkl. Standfuss.

- Aussenterminal, mit Witterungs- und Vandalismusschutz
- Sicheres Zahlungsverfahren für EC- und Kreditkarten
- Zahlreiche Schnittstellen verfügbar
- Magnetkarten Kodierer

Kontakt: 079 821 97 50

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



KEYSTONE

FAIRTRADE BEI TEXTILIEN

Max Havelaar ermöglicht Kleinbauern aus benachteiligten Regionen des Südens durch festgelegte Mindestpreise und Fairtrade-Prämien den Marktzugang in den Norden und fördert langfristige und möglichst direkte Handelsbeziehungen. Dies garantiert ein stabiles Einkommen und verbessert die Lebens- und Arbeitsbedingungen nachhaltig. Angestellte auf Plantagen bekommen im Minimum den gesetzlichen Mindestlohn und profitieren unter anderem von Schutzkleidung, bezahlten Ferien und sozialer Vorsorge.

Doch wer ist eigentlich dieser Max Havelaar?

Max Havelaar ist die Hauptfigur eines Romans, erschienen im Jahr 1860 unter dem Titel «Max Havelaar oder die Kaffeeversteigerungen der Niederländischen Handels-Gesellschaft». Der Autor, Eduard Douwes Dekker, schrieb sein zum Teil autobiografisches Buch unter dem Pseudonym Multatuli. Dekker lebte seit seinem 18. Lebensjahr in den niederländischen Kolonien als Angestellter des Staates. Er wehrte sich er-

folglos gegen die dortigen Missstände und quittierte zuletzt den Dienst (Quelle: www.maxhavelaar.ch).

Aber Fairtrade bedeutet mehr: Auch alle anderen Hersteller innerhalb der Produktionskette wie Spinnereien, Webereien oder Konfektionäre aber auch Trader verpflichten sich, die anerkannten Konventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) einzuhalten.

Baumwolle aus fairem Handel

Fairtrade, in der Öffentlichkeit vor allem bekannt als Max-Havelaar-Gütesiegel für fair gehandelte Lebensmittel wie z. B. Bananen und Kaffee, hat 2005 ein Label für Textilien eingeführt. Die Verarbeitungskette der Baumwolle ist transparent und entspricht anerkannten sozialen Kriterien. Eine zertifizierte Spinnerei importiert die Baumwolle von der Fairtrade-zertifizierten Chetna Organic Farmers Association in Indien, die beste Qualität aus fairem Anbau herstellt. Corporate Social Responsibility,

Fairtrade und Nachhaltigkeit sind heute die Top-Themen, und auch in der Textil- und Bekleidungsindustrie macht man sich vermehrt Gedanken und unternimmt Anstrengungen zu diesen Themen. Klimastandards sind heute Attribute, welche auch von Luxus-Produkten und deren Verwendern gefordert werden.

So verwundert es nicht, dass erfolgreiche Hotels in der ganzen Welt auf ökologische und soziale Verantwortung setzen: Kaffee aus fairem Handel, Lebensmittel aus biologischer und lokaler Produktion, und verstärkt rückt bei Hoteliers auch die verwendete Tisch- und Bettwäsche ins Zentrum der Aufmerksamkeit.



Stephan Hirt
Vorsitzender der Geschäftsleitung
Schwab AG

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

Zu verkaufen

renoviertes Gästehaus in der Provence

7 Zimmer, schöner, privater Teil, Pool, viel Land.

Sehr rentabel, seit über 10 Jahren von CH-Paar geführt.

Beste Lage. VP 1,7 Mio. Euro.

Nähere Angaben unter Chiffre 27080-10141 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Schiers – Zu verkaufen

Wohn- und Geschäftshaus an bester Lage

- Restaurant 50 Plätze
- Gartenwirtschaft 60 Plätze
- grosszügige Bar für ca. 150 Personen
- gewölbter Keller mit Buffet
- 10 Studios
- 4 Zwei-Zimmerwohnungen
- 1 Drei-Zimmerwohnung

Ideal als Kapitalanlage
Interessanter Kaufpreis.

Weitere Auskünfte:

KOHLER IMMOBILIEN Mitglied HEV
kohlerrimmobilien@bluewin.ch
www.koehlerimmobilien.ch
7000 Chur
Tel. 081 250 05 20 · Mob. 078 715 09 54

Zu verkaufen per 1. Januar 2014 oder nach Übereinkunft

Besteingegeführtes Restaurant, Top Lage in St. Gallen, Rohbaumiete, Verkaufspreis: Fr. 250 000.-

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an: benno.jud@treuhandjudgraf.ch
Per Post an Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen.

Herr Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93
Diskretion zugesichert und erwartet.

Hotel/Restaurant

mit einem Projekt für ein Motel, ca. 70 Zimmer, im Kanton Schwyz zu verkaufen.

Verkehrsgünstige Lage, Motel-Betreiber vorhanden.
VKP: 5,6 Mio. Fr., inkl. Projekt.

ANMAT ImmoTreuhand AG, T: 078 622 91 44

Zu verkaufen elegantes

5*-Boutique-Hotel

Villa mit Park am Kap – Golf & Wein, nur solvente Anfragen, cash offers.
www.capedream.com

Wildhaus – Zu verkaufen

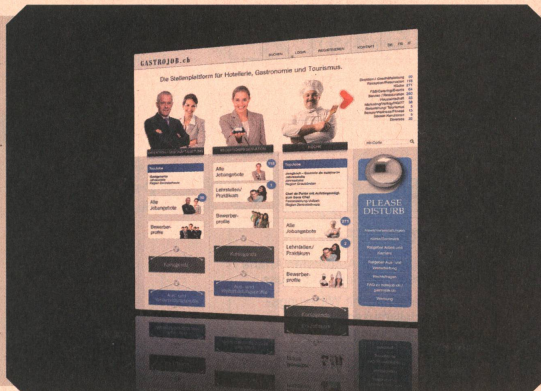
Wohn- und Geschäftshaus

- 7-Zimmer-Wohnung
- 4 Personalzimmer
- 2 Duschen und WC
- Ladenlokal
- Café mit 65 Plätzen
- Parkplätze/Gartensitzplatz
- gute und sonnige Lage
- verschiedene Nutzungsmöglichkeiten

Interessanter Kaufpreis
Weitere Auskünfte:

KOHLER IMMOBILIEN Mitglied HEV
kohlerrimmobilien@bluewin.ch
www.koehlerimmobilien.ch
7000 Chur
Tel. 081 250 05 20 · Mob. 078 715 09 54

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

