

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

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: 31.03.2025

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. 9 · 27. Februar 2014

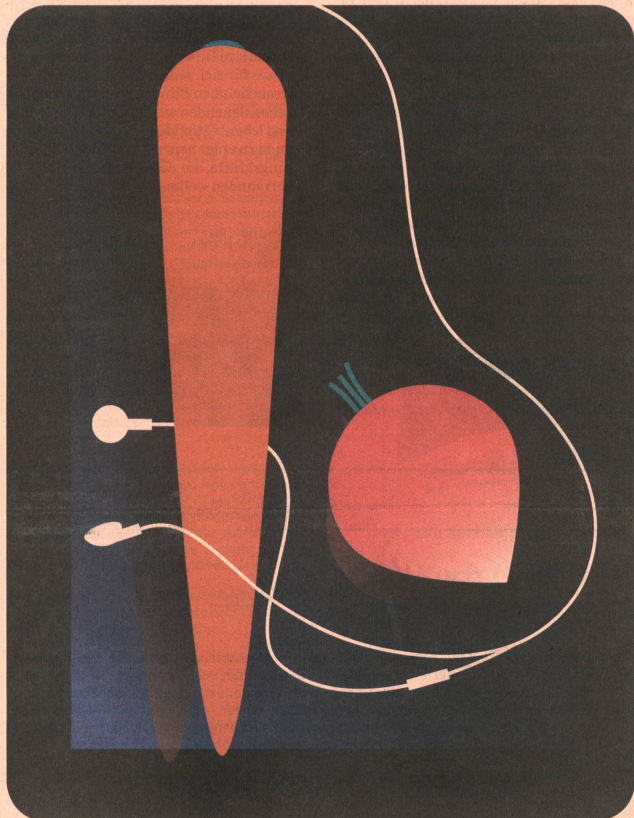
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

NEIN, DAS IST KEIN SCHNEIDBRETT!

Der Kalauer liegt auf der Hand – seit gut einem Jahr hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern Tablets als Unterrichtsmaterial im Einsatz.

Die Studierenden der SHL haben seit einigen Monaten eine weniger grosse «Bürde» zu tragen. Dies ist nicht inhaltlich gemeint, sondern bezieht sich auf das Gewicht der Unterrichtsmaterialien. Anstatt der klassischen Ordner transportieren die Studierenden nun schlanke Tablets. Was im ersten Moment als attraktives Goodie wirkt, entpuppt sich als Schlüsselement einer ausgeklügelten Unterrichtsstrategie. Eine Strategie, die ihren Ursprung im Selbstverständnis hat, dass die SHL als praxis- und anwendungsorientierte Schule gilt und somit in den Lektionen für die Entwicklung dieser Kompetenzen Raum und Zeit benötigt. Eine optimale Grundlage, um der Methodik des Blended-Learnings den richtigen Nährboden zu bieten und die Einbettung in den komplexen Unterrichtsalltag zu ermöglichen. Praxis und Anwendung vor Ort – Theorie und Lernzielüberprüfung am individuellen Bildschirm ist somit die Devise. «Warum also noch warten?», sagen sich viele Institutionen und machen sich mit viel Enthusiasmus an die Arbeit: Einfachste digitale Instrumente und E-Learning-Autoren-Software werden für wenig Geld vom Internet heruntergeladen und in wenigen Minuten entsteht ein einfaches Testing-Tool. Dieses punktuelle Vorgehen wirkt für Studierende und Mitarbeitende im ersten Moment «sexy». Schnell wird das neue Angebot jedoch als Basis für die zukünftigen Lernelemente angesehen. Ist

keine klare Strategie vorgegeben, so verschwinden gut gemeinte E-Learning-Projekte in der Versenkung oder entwickeln sich zu langwierigen, mühsamen Konzepten, die mehr Frust als Lust bereiten. Dass dann ein Tablet mit einem Schneidbrett verwechselt wird, wäre denkbar. Entscheidet sich jedoch ein Unternehmen, die Lernstrategie E-Learning konsequent umzusetzen, so ergeben sich viele Vorteile im Arbeits- und Schulalltag. Eine hohe Rhythmisierung und der abwechslungsreiche Unterricht unter Einbezug verschiedener Medien und methodischer Formen fördert den Wissenstransfer und unterstützt die diversen Lerntypen. Dezentrale Lernaktivitäten bedeuten, der Raum ist sekundär, das positive Lernumfeld wird beeinflusst und wählbar. Die Lernaktivitäten der einzelnen Lernenden können intensiv begleitet und beobachtet werden. Ungenügende Leistungen werden frühzeitig erkannt und passende unterstützende Massnahmen werden eingeleitet. Die E-Learning-Nutzer können ohne Druck ihre Leistungen mit den Leistungen der Peer Group vergleichen. Die Adaptionen der Lerninhalte werden unmittelbar und schnell umgesetzt, so dass man nicht auf eine kostspielige Neuauflage eines Skriptes warten muss.



Timo Albiez
Leiter Marketing
Schweizerische Hotelfachschule Luzern
www.shl.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Man empfindet es oft als ungerecht, dass Menschen, die Stroh im Kopf haben, auch noch Geld wie Heu besitzen»

Gerhard Uhlenbruck

AGENDA

13. MÄRZ

«SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, Turm Handels AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

21. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, im Insepsital, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

27. MÄRZ

«Microsoft Office 2010 Kompakta», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

1. APRIL

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotellerieuisse, im Hotel Interlaken, in Interlaken
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

4. APRIL

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse, im Hotel Grisca, in Davos
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

14. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotellerieuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerei 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.

Lift

Gefährdung:

- Absturzgefahr für Personen und Material
- Verletzungen von Körperteilen durch Einklemmtwerden

Mögliche Sicherung:

- Es sind nur Waren-/Personenaufzüge zu installieren, die der Norm SN EN 81-1/-2 entsprechen und durch den Lifthersteller geliefert und montiert wurden.
- Für Hebebühnen, deren Hubhöhe mehr als 2 m beträgt oder die durch eine Decke führen, gelten die Vorschriften für Personen- und Lastenaufzüge (SN EN 81-1/-2).

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

WAS BEI REFERENZEN ALLES WICHTIG IST

Wie im letzten Profil erwähnt, dürfen nur Personen über Sie Auskunft geben, die Sie bei einer Bewerbung angegeben haben. Weil diese Auskunftspersonen wichtig sind, sollten Sie sich gut überlegen, wen Sie angeben.

Stellenbewerberinnen und Stellenbewerber sollten zwei bis vier Referenzpersonen angeben, die stellenrelevante Auskünfte geben können. Dabei muss das Referenzblatt alle Angaben enthalten, damit potenzielle Arbeitgeber einfache und schnell mit den Referenzpersonen in Kontakt treten können. Da die Referenzen wie schon erwähnt für viele potenzielle Chefs die wichtigste Grundlage für eine Entscheidung sind, müssen Sie sich gut überlegen, wen Sie als Referenz angeben. Ihre Referenzpersonen sollten vorteilhaft und adäquat Auskunft über Sie geben. Überlegen Sie sich, wer dafür in Frage kommt:

- Ehemalige Vorgesetzte: Personalverantwortliche, Geschäftsführer, Abteilungsleiter ...
- Gegebenenfalls alternative Personen, die glaubwürdig und aussagekräftig bewertungsrelevante Auskünfte geben können (aus Vereinen, Mandatsverhältnissen, Kunden). Dies jedoch nur, wenn Sie keine ehemaligen Vorgesetzten nennen können oder allenfalls als Ergänzung.
- Personen, die Sie kennen und Ihre Arbeitsweise sowie Ihr Verhalten beschreiben können.
- Personen, die über relevante Aufgabengebiete berichten können.

Bevor Sie jemanden als Referenz angeben, müssen Sie bei der Person nachfragen, ob sie bereit ist, eine Referenzauskunft über Sie zu geben. Fragen Sie auch, was die Person über Sie aussagen wird. Falls Sie mit der Auskunft nicht zufrieden sind, können Sie darüber diskutieren

oder andere Referenzpersonen suchen, die vorteilhaft über Sie sprechen. Allerdings ist eine Auskunftsperson auch der Wahrheit verpflichtet. Sie darf nichts sagen, was nicht stimmt, ob es nun zu Ihren Gunsten ist oder aber gegen Sie gerichtet ist. Zudem darf der Auskunftgebende nur Fragen zu Ihrer Arbeit beantworten. Privates ist nicht erlaubt. Das fällt unter den Datenschutz. Mehr zu dem, was man sagen darf und was nicht, im nächsten Profil. Die Referenzpersonen müssen Sie in den Bewerbungsunterlagen anführen. Erstellen Sie dazu ein Referenzblatt mit folgendem Inhalt:

- Kopfzeile ist identisch mit dem Lebenslauf. Überschrift und Text haben dieselbe Formatierung wie der Lebenslauf.
- Die Referenzen sind aufgelistet mit den Angaben: Name, Firma, Ort, Funktion (evtl. Bezug), Telefonnummer, E-Mail-Adresse. Prüfen Sie, ob die Daten richtig sind und auch, ob sie noch aktuell sind (Namen und Telefonnummern kontrollieren). Denn auch hier gilt, wie bei allen Bewerbungsunterlagen, Fehler zu vermeiden. Einerseits werden Unterlagen mit mehr als drei, vier Fehlern gar nicht mehr berücksichtigt. Und andererseits hat ein zukünftiger Chef weder Zeit noch Lust, die richtigen Adressen der Referenzpersonen herauszusuchen. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich www.newplacement.ch

BUCHTIPP

EINE FÜHRUNGSMETHODE, DIE ZU IHNEN PASST!

Sie lieben Ihren Job. Sie sind erfolgreich. Und plötzlich finden Sie sich in der alarmierenden und beängstigenden Situation wieder, dass Sie Menschen führen müssen. Aber niemand hat Ihnen beigebracht, wie Sie mit so lästigem Kleinkram wie Emotionen, Konflikten oder Persönlichkeiten umgehen sollen? Kein Grund zur Panik. Devora Zack kann Ihnen aus der Patsche helfen. Nach ihrem Erfolgstitel »Networking für Networking-Hasser« präsentiert Zack hier destilliertes Führungswissen aus Dutzenden von Managementbüchern und zeigt, wie man den Führungsstil auf die eigene Persönlichkeit abstimmt. Der Leser lernt zweierlei: sein Team effektiv zu führen und Spass dabei zu haben. Zack führt Sie durch eine Vielzahl von Situationen und zeigt Ihnen, wie Sie auf der Grundlage Ihres gewachsenen Verständnisses für sich selbst und andere vom strahlenden Blinden zum zuversichtlichen Sehenden werden. Ihre Übungen und lebensrettenden Tipps machen dieses Buch zu einer neuen Bibel für alle Führungskräfte, die sich erneut mit ihrem Job anfreunden wollen.



«Führung für Führungshasser»

Gabal Verlag von Devora Zack

ISBN 978-3-86936-516-9 CHF 35.50

DIREKTION



Das Ferienart Resort & Spa in Saas Fee ist eines der innovativsten und nachhaltigsten Fünf-Sterne-Wellness- und -Ferienhotels der Schweiz. Es hat 71 Zimmer, und die vielseitige Gastronomie ist eine Kernkompetenz. Das Konferenz- und Bankettangebot bis zu 420 Personen rundet dieses anspruchsvolle Haus ab.

Zur Führung dieses international bekannten Unternehmens suchen wir die erfahrene, motivierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Direktor

Sie übernehmen die Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung. Ihre Hauptaufgaben sind Budgeterstellung mit Kennzahlen und Kontrolle, Umsetzung der vereinbarten Strategie und der Zielsetzungen, Personalführung, Vermarktung, Betreuung der Gäste, Zusammenarbeit mit der Tourismusregion und die Weiterentwicklung des Ferienart Resort & Spa. Sie rapportieren direkt dem Verwaltungsrat der Ferienart Walliserhof AG. Ihnen zur Seite stehen ein erfahrenes Führungsteam und je nach Saison bis zu 80 Mitarbeitende.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung sowie einen Leistungsnachweis als erfolgreiche Führungskraft.

Sie haben die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Sie können die Mitarbeitenden begeistern und haben das Flair, dem Gast Freude zu bereiten. Nebst Deutsch als Hauptsprache werden gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet. (Das Inserat richtet sich auch an Paare.)

Machen Sie sich ein Bild → www.ferienart.ch

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an georg.anthamatten@valesia.ch (Georg Anthamatten / VRP – Ferienart Walliserhof AG)

31011-10885

KADER



Das in der Altstadt von Chur gelegene traditionelle und beliebte «La Ristorante Meridiana» mit der schönen Sommerterrasse hoch über den Dächern möchte ab Sommer 2014 mit einer neuen Restaurant-Idee überraschen. Einerseits mit Gastfreundlichkeit, einer frischen Küche, den weit herum bekannten Holzofenpizzen. Andererseits mit der Integration von sozial benachteiligten Menschen. Nehmen Sie die Chance wahr, mit Eintritt nach Vereinbarung, mit uns zusammen als jüngere/r

Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

die Idee «Bon Lieu» umzusetzen.

Ihr Profil

- Sie haben eine von Herzen kommende Freundlichkeit und Leidenschaft, es macht Ihnen Spass, Gäste zu verwöhnen, aktive/r Gastgeber/in zu sein.
- Berufs- und Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion, Hotelfachschule von Vorteil, sehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.
- In der Führung von Menschen besitzen Sie ein Flair, haben eine hohe Sozialkompetenz, legen Wert auf gegenseitige Wertschätzung und Vertrauen.
- Sie haben Erfahrung in der Ausbildung von Menschen, Integration von sozial benachteiligten Menschen liegen Ihnen am Herzen.

Ihre Aufgabe

Als Gastgeber/in, Geschäftsführer/in führen Sie das neue «Meridiana» fachlich, betriebswirtschaftlich, organisatorisch und personell zusammen mit 10 Mitarbeitenden in die Zukunft, unterstützt von einem Projektleiter.

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Zielsetzungen, Budgetvorgaben und zusammen mit dem Küchenchef für eine saisonale, kreative und immer wieder überraschende Angebotsplanung.

Interessiert?

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihre Bewerbung an das Restaurant «La Meridiana», zHd. Bruno Tscholl, Kupfergasse 11, 7000 Chur. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne der Projektleiter, Peter Meier, zur Verfügung, Natel 079 668 26 70, pe.be@bluewin.ch.

«Bon Lieu» – eine Initiative von Caritas und SV-Stiftung

31055-10953

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

Wiedereröffnung eines international bestbekanntesten Hotelunternehmens

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch **sehenswertes Design**, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick für das Detail. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Restaurantleiter w/m**Grosseres Top à la carte-Restaurant oder GaultMillau Gourmet-Restaurant**

Sie haben die Wahl: Sie leiten mit Umsicht und viel Geschick das neue, grössere à la carte Restaurant mit ca. 15-20 Mitarbeitenden. Oder Sie führen das neue, ca. 30-plätziges Gourmet-Restaurant mit dem Ziel, in einen höheren Range von GaultMillau-Punkten zu gelangen; wobei Ihnen ca. 8-10 Mitarbeitende unterstellt sind. Für beide Positionen gilt: Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie einzigartig und **aussergewöhnliche Erlebnisse** für die zukünftigen Gäste des Hauses.

Führungstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Service-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Ihr Eintritt kann im Juni/Juli erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für **Service Excellence?** Suchen Sie das ganz Besondere? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch**Gäste als Freunde betrachten.**

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch **sehenswertes Design**, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen! **Das Schönste** an Ihrem Job: «Um Sie kommt man nicht herum!» Denn «Ihr herzlicher Empfang» als

Hostess & Gastgeberin – Restaurant Supervisor**für ein exklusives GaultMillau Restaurant**

Ist der erste und «prägende» Eindruck des Gastes. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören: Tischreservierungen annehmen, Bearbeitung von Anfragen, Homepage des Restaurants à jour halten, Guest History führen, Rechnungen für den Gast und die Menueverwaltung. Im Rahmen dieser neu geschaffenen Stelle werden Sie mit dem Küchenchef eng zusammenarbeiten. Affinität zur gehobenen Gastronomie und gutes Englisch sollten Sie mitbringen. Französisch- und/oder Italienisch-Kenntnisse sind weitere optimale Voraussetzungen.

Gäste als Freunde zu betrachten und **professionell zu betreuen** – das ist das eigentliche Ziel der Stelle! Positive Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und ein gewisser Touch Charme sind Ihre Markenzeichen. Ein attraktives Umfeld dazu können wir Ihnen bieten! Ihr Eintritt kann im Juni/Juli erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Sind Sie eine selbstbewusste Interessentin mit Flair für Hospitality? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch**die bewegende
gastronomie**

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastronomiebereich suchen wir für die Anlässe im Kultur- und Kongresszentrum KKThun per sofort ein/e

Ad interim Leiter/in F&B KKThun (100%)
(Restaurationsleiter/in)

Aufgaben: Zusammen mit dem Bereichsleiter Gastronomie des TRANSfair und dem Geschäftsführer der KKThun AG bauen Sie den Gastronomiebereich des KKThun auf und tragen mit Ihrem Können zum Erfolg bei. Als Gastgeber sind Sie die Ansprechperson für die gastronomischen Wünsche der KKThun-Besucher.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungserfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene höhere Gastronomiefachausbildung. Sie zeichnen sich zudem mit Ihrer Berufserfahrung aus, die Sie im Servicebereich sowie bei der Organisation von Events gesammelt haben. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung per Post an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, Postfach 111, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Herr Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Bergbahnen Destination Gstaad AG**Pächter-Ehepaar/Einzelpächter**
Jobcode hoteljob.ch: J76863Michel Baehler
Promenade 41, 3780 Gstaad
033 748 87 31, michel.baehler@gstaad.ch**Rasten inmitten der Bündner Berge**Bei uns werden Sie bedient!
365 Tage von 6 – 22 Uhr.viamala
raststätte thusis

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)
Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschreibung finden Sie unter www.viamala-raststaette.ch. Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG
Martin Rohner, 7430 Thusis
info@viamala-raststaette.ch
weitere Stellen auf
www.viamala-raststaette.ch

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81)

www.rebag.ch

Switzerland Tourism.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 242 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our office in Mumbai we are looking for an experienced, outgoing and motivated professional as

Market Manager India (m/f)

Are you our new Marketing Expert in India?

In this role you will be responsible for the development of one of our Strategic Growth Markets. Reporting to the Head of Markets, you will take on overall responsibility for the management of operations on the India market, with a focus on the core markets Mumbai and Delhi and in an increasing way of the booming second-tier cities. This includes the implementation, coordination and execution of ST's strategic goals and marketing strategy as well as the preparation and implementation of the annual business plan India (including budgetary responsibility) in consultation with superiors and partners. You will manage the development and maintenance of the contact network and distribution channels. Furthermore, you will be responsible for the collection of market intelligence, consulting of partners and the reporting of ongoing activities and results. You will lead a team of five employees in our two offices

in Mumbai and Delhi to achieve outstanding performances. Your outgoing personality, your self-assured and autonomous working style as well as your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied position demands a high degree of enthusiasm for Switzerland as a holiday destination as well as established knowledge of the tourism sector in Switzerland. You are a decisive, integrative and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a solid background in marketing with several years of business experience in a leading marketing position, preferably in the tourism sector. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels, an excellent service mentality and a good network in both countries. Extensive knowledge of the India and the Swiss markets as well as

mentalities and your promptness for location transferability upon company's need are a prerequisite. With relevant experience in a similar role, you have proved your extensive leadership qualities, your creativeness, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent marketing, sales and negotiation skills and your personality, you will pass on 'your passion for Switzerland'. Your native language is German, French and/or Italian, with an excellent command of English (w/s). As a Swiss citizen with great knowledge of Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in India with a qualified, motivated and business oriented team of professionals.

We thank you for applying via www.mercuriurval.ch, reference CH-MULU-004738/262. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide.

Board & Executive

Mercuri Urval



Das Cucagna bietet in Disentis/Mustér - in der Surselva - Hotel-service, gepflegte Gastronomie, gutbürgerliche Restauration und eine Bar.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine
RECEPTIONISTIN (100%)
mit Verantwortung über den Front Office Bereich

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder als Hotelfachfrau mit und haben bereits Berufserfahrung an einer Hotelreception sammeln können. Sie sind motiviert, selbstständig und belastbar. Als junge, dynamische und flexible Persönlichkeit, haben Sie Freude Verantwortung in einem kleinen Receptionsteam zu übernehmen. Gute EDV- und Sprachkenntnisse (D/E) sowie einige Erfahrungen in der Buchhaltung runden Ihr Profil ab.

Sie tragen die Verantwortung über den gesamten Front Office Bereich und sind in folgendem Bereich tätig:

- Check-In, Check-Out
- direkte Gästebetreuung
- Telefondienst
- Reservations- und Offertenwesen
- Tagesabschlüsse
- Datenpflege in den verschiedenen Buchungssystemen und dem Channel Manager
- Allgemeine administrative Arbeiten und Korrespondenz in D/E (F/I von Vorteil)
- Unterstützung der Personaladministration

Weitere Informationen unter:
www.cucagna.ch oder Telefon 081 929 55 55
Bewerbungen mit Foto an:
Hotel Cucagna • Herr Ali Sümer • 7180 Disentis/Mustér

31053-10901

E
EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Im «Einstein St. Gallen» geht «Tout St. Gallen» ein und aus. Das elegante First-Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekanntesten Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Mit dem Einstein Congress setzt es schweizweit neue Massstäbe.

Zur Verstärkung unseres Gastronomieteams unter der Ägide von Sternekoch und **Gastronomie-Coach Thuri Maag**, ehemals Patron von «Thuri's Blumenau» mit 17 Punkten Gault Millau, suchen wir per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

GASTROPROFIS IN KÜCHE UND SERVICE

Vom aufgestellten **Chef de Bar** und der **Bardame** (auch Teilzeit) über den ambitionierten **Junior Sous Chef** und **Pâtissier/Gardemanger** bis hin zum Vollblut-Restaurantleiter unseres E.-Restaurants.

Sie sind jung und äusserst motiviert, am Anfang einer steilen Gastrokarrriere oder vielleicht auch schon mittendrin. Sie sind passioniert und hungrig, mit unserem mehrfach ausgezeichneten Gastronomie-Coach Thuri Maag die Einstein-Gastronomie auf den nächsten Level zu bringen.

Sie setzen sich selbst sehr hohe Ziele und Sie übertreffen diese nur zu gerne. Mit viel Engagement und Leidenschaft vollbringen Sie täglich Höchstleistungen und freuen sich, Erfolge im Team zu zelebrieren.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Servicemitarbeiter sowie mehrjährige Berufserfahrung in einem Gault-Millau-Betrieb. Mit Ihrer Kreativität und Ihrer Leidenschaft begeistern Sie Ihre Gäste immer wieder aufs Neue.

Sind Sie bereit, in einem schnell wachsenden innovativen Unternehmen, zusammen mit einem dynamischen Team und unter erfolgserprobter Führung einen weiteren Karriereschritt zu unternehmen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Ramona Thoma
Junior Human Resources Manager
Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80
ramona.thoma@einstein.ch

Mit Unterstützung
von Gastronomie-Coach



31062-10908



RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 25 33, E-Mail: pizpaz@tinet.ch

Für unser italienisches Restaurant im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiterin
oder einen motivierten
Servicemitarbeiter

Zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen.
Sprachkenntnisse: D/E erwünscht.

Für Fragen steht Ihnen Herr Arcangelo Corvaglia gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto!
(Es werden nur vollständige Bewerbungsunterlagen beantwortet)

31057-10906

Der kulinarische Salonrad-Dampfer im Luzern

Jungkoch /Commis de cuisine
Jobcode hoteljob.ch: J76847

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Vor Anker am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
Tel. 041 4102330 Info@schiffrestaurant.ch

31058-10907

Kanada - Hotel/Restaurant

sucht: Koch, Zimmermädchen

Mile 462 Alaska Hwy, Muncho Lake, B.C.
info@northernrockieslodge.com
www.northernrockieslodge.com

30773-10845



In Saas-Fee, an bester Lage, eröffnet im September 2014 weltweit das erste **wellnessHotel⁴⁰⁰⁰** mit 168 Betten. Die einmalige Architektur und der direkte Zugang zur Bäder- und Saunalandschaft Aqua Allalin mit Fitnesscenter, die öffentlich zugänglich ist, macht es schon jetzt zu etwas ganz Besonderem!

Mit dem **wellnessHotel⁴⁰⁰⁰** entsteht in Saas-Fee ein Angebot, das sich an sportbegeisterte FIT's und Sportgruppen richtet. Das typisch unkomplizierte Wohngefühl, die grosszügigen Gemeinschaftsräume und die charakteristisch günstigen Preise der Schweizer Jugendherbergen kombiniert mit dem Sport- und Wellness-Angebot, machen einen Aufenthalt in Saas-Fee doppelt attraktiv.

Per 1. Juni 2014 suchen wir folgende Schlüsselpositionen im 100% Pensum und in Jahresanstellung

Betriebsleitung wellnessHotel⁴⁰⁰⁰
Betriebsleitung Aqua Allalin
Betriebstechniker

Betriebsleitung wellnessHotel⁴⁰⁰⁰

- Ihre Aufgaben**
- Leiten wellnessHotel⁴⁰⁰⁰ und Bistro⁴⁰⁰⁰ mit Budgetverantwortung
 - Rekrutieren, Führen und Ausbilden von 13 Mitarbeitern
 - Erarbeiten von Produktpaletten, aktiver Verkauf, Netzwerkarbeit in der Region

- Sie bringen mit**
- Hotelfachschule, Weiterbildung im Marketing und/oder Betriebswirtschaft mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung
 - Durchsetzungsstarke Persönlichkeit und Affinität zum Wallis und den Bergen
 - Sehr gute Sprachkenntnisse in D, E und F
 - Bereitschaft im Haus zu wohnen (Dienstwohnung)

Betriebsleitung Aqua Allalin

- Ihre Aufgaben**
- Leiten Aqua Allalin mit Budgetverantwortung
 - Rekrutieren, Führen und Ausbilden von 7 Mitarbeitern
 - Erarbeiten und Positionieren einer Produktpalette für Hotelgäste, Ferien- und Tagesgäste der Region und der Bevölkerung aus dem Saastal

- Sie bringen mit**
- Fachmann/Fachfrau Badeanlagen mit eidg. Fachausweis
 - Weiterbildung im Marketing und/oder Betriebswirtschaft
 - Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
 - Sehr gute Sprachkenntnisse in D, E, F

Betriebstechniker

- Ihre Aufgaben**
- Laufende Pflege und Wartung der Haustechnik im Aqua Allalin und wellnessHotel⁴⁰⁰⁰

- Sie bringen mit**
- Eidg. Fähigkeitszeugnis eines handwerklich/technischen Berufs (Elektro-, Heizungs- oder Sanitärinstallateur)
 - Mehrjährige Berufserfahrung
 - Exakte Arbeitsweise und Freude an handwerklichen Aufgaben von A-Z

Kontakt für Bewerbungen und Auskunft
Ursula Nyffeler, Bereichsleitung Betriebe West/Süd | Schaffhauserstrasse 14 | Postfach 8042 Zürich | Tel. +41 (0)79 605 15 98 | u.nyffeler@youthhostel.ch



Die Schweizer Jugendherbergen betreiben ein Netzwerk von 53 Häusern, die von der romantischen Schlossherberge bis zum Design-Betrieb reichen. Im Fokus der Organisation mit rund 100'000 Mitgliedern steht der qualitätsbewusste, nachhaltige und preisgünstige Jugend- und Familientourismus. Mit 600 Mitarbeitern werden jährlich rund 950'000 Logiernächte generiert.

Für die Neueröffnung (Anfang Juni 2014) unseres neuesten Juwels, der **Jugendherberge Gstaad Saanenland**, suchen wir ein motiviertes, selbständiges und fröhliches Team per Mai/Juni 2014.

Koch/Köchin in leitender Funktion 100% Saison oder Jahresanstellung
Küchengehilfe/in 50% Saisonanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

Küchengehilfe/in 50% Saisonanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

Chefreceptionist/in 100% Saison- oder Jahresanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

Rezeptionist/in 100% Saisonanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

Gouvernante 100% Saison- oder Jahresanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

3 Mitarbeiter/innen Hauswirtschaft 50% Saisonanstellung

(Juni bis Oktober & Dezember bis April)

Allrounder/Hauswart 100% Jahresanstellung

Praktikant/in 100% (Ende Mai bis Ende Oktober)

Praktikant/in 100% (Anfang Dezember 2014 bis Anfang April 2015)

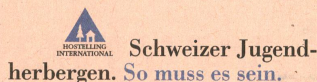
Ihre Perspektiven Sie haben die Chance, eine verantwortungsvolle, interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einer modernen Organisation mit nationaler und internationaler Ausstrahlung wahrzunehmen. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Alltag in einem brandneuen Top-Betrieb mit 158 Betten und abwechslungsreicher Kundschaft. Sie sind Teil eines ambitionierten, fröhlichen Teams, welches für eine perfekte Qualität für unsere Gäste sorgt.

Der fließende Übergang von Arbeit und Freizeit ist ein weiteres Plus dieser Jahres- und Saisonstellen. In einer der schönsten Regionen der Schweiz können Sie persönlich von unzähligen Angeboten und Attraktivitäten vor unserer Haustüre profitieren.

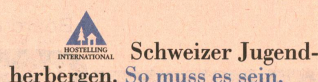
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inklusive Foto per E-Mail bis 15. März 2014.
Jugendherberge Gstaad Saanenland
Thomas Schetty, Betriebsleiter
c/o Jugendherberge Château-d'Oex
Route des Monnaies 67, 1660 Château-d'Oex
Tel. +41 (0)26 924 64 04
gstaadsaanenland@youthhostel.ch

Mehr Infos über die Jugendherberge Gstaad Saanenland und über die einzelnen Stelleninserate finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/gstaadsaanenland

31051-10909



31052-10900



Sie sind unser Gastgeber!



Assistant Clubleiter Casineum (m/w) 100%

In dieser interessanten Funktion unterstützen Sie die Clubleiterin «Casineum» in der Führung, Koordination und Überwachung eines reibungslosen Event- und Barbetriebes. Sie sind zuständig für die Besprechung, Planung und Durchführung von Veranstaltungen.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch

31014-10807



Manege frei für Zirkus Rekalino!

Die Schweizer Reisekasse ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in Bern, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks und Reka-Card) und die Vermittlung und Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist.

Das Reka-Feriendorf Wildhaus (SG) verwandelt sich jeweils von Ende März bis Ende Oktober in eine Zirkuswelt. Für diese Zeit suchen wir eine angestellte, flexible und innovative Person als

Zirkus-Animator/-Animatorin, ca. 50–100%

Der Zirkus Rekalino ist ganz speziell auf das Reka-Feriendorf zugeschnitten und auf die Feriengäste ausgerichtet. Zusammen mit den Rekalino-Betreuerinnen sind Sie verantwortlich für das Zirkus-Animationsprogramm und die Kinderbetreuung (ab 2 Jahren). Sie studieren mit den Kindern einfache, stufengerechte Zirkusnummern ein, welche dann in einer Zirkusvorstellung den Eltern und Geschwistern vorgeführt werden. Bei Interesse basteln Sie mit den Kindern die verschiedensten Sachen, begleiten sie auf Ausflügen und lassen den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Als Zirkus-Fan treten Sie ab und zu auf Wunsch selber auf und unterhalten die Gäste mit einer kurzen Show. Falls Sie ein hohes Arbeitspensum anstreben, wirken Sie zusätzlich mit bei den wöchentlichen Info-Veranstaltungen und den Grill-Abenden sowie am Kinder- und Jugendstamm.

Wir erwarten von Ihnen eine Aus- oder Weiterbildung als Zirkusanimator/-Animatorin oder Zirkuspädagoge/-pädagogin bzw. einschlägige Berufserfahrung sowie grosses Talent im Umgang mit Kindern und Jugendlichen. Ihre Sprache ist Schweizerdeutsch/Deutsch, allfällige Fremdsprachen sind wünschenswert und von Vorteil. Weiter setzen wir für diese Tätigkeit Belastbarkeit, Eigeninitiative, Vielseitigkeit und Dienstleistungsbereitschaft voraus.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:

Herr Peter Siegenthaler, Gastgeber/Betriebsleiter, Tel. 071 999 24 92, oder peter.siegenthaler@reka.ch

Interesse? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: peter.siegenthaler@reka.ch

31008-10904

SVIZZERA ITALIANA



Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Collaboratore Food & Beverage ed Eventi

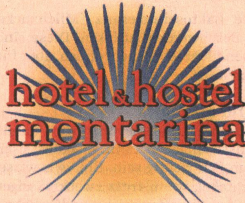
- Compiti
- Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
 - Coordinare il buon funzionamento delle apparecchiature tecniche delle sale di conferenza
 - Offrire supporto tecnico nello svolgimento delle manifestazioni
 - Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hôtel all'elaborazione dell'offerta F&B
 - Coordinare la stampa delle offerte F&B
 - Controllare gli standard di qualità
 - Supervisionare e elaborare gli inventari F&B
 - Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
 - Coordinare il lavoro con i reparti coinvolti
 - Trasmettere le informazioni a tutti i dipartimenti coinvolti
 - Organizzare il controllo mensile dei Food Cost

- Vostro profilo
- Titolare di un diploma di formazione alberghiera
 - Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
 - Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
 - Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
 - Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
 - Costituire un titolo di favore la conoscenza del programma riserve alberghiere Fidelio Suite 8

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

31004-10902



Via Montarina 1
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 72 72
Fax 0041(0)91 966 00 17
www.montarina.ch
info@montarina.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Februar/März 2014 folgende Stelle an

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

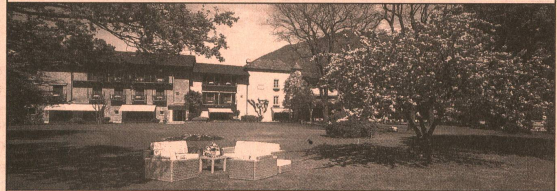
Hotel & Hostel Montarina
Via Montarina 1
CH-6900 Lugano
info@montarina.ch

30770-10841

SVIZZERA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotel-rating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2014.
SAISONDAUER VOM 4. APRIL BIS 20. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| RECEPTION | 2. CHEF DE RÉCEPTION D,E,F,I |
| HOUSEKEEPING | 2. ETAGENGOUVERNANTE |

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE



HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



31008-10911

www.swisshotels.com

Die Schweiz von ihren schönsten Seiten – lassen Sie sich inspirieren und buchen Sie noch heute online!

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 22, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION
Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

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

UMGANG MIT ALLERGENEN



ISTOCK

In der Schweiz sind rund 300.000 Personen von einer Nahrungsmittelallergie betroffen

Unter einer Lebensmittelallergie wird eine massiv überhöhte Reaktionsbereitschaft des Abwehrsystems verstanden. Bei betroffenen Menschen können schon kleinste Mengen von allergieauslösenden Lebensmitteln ausreichen, um unter Umständen schwere Reaktionen wie Erbrechen, Durchfall, Atemprobleme und Hautausschläge hervorzurufen. Im Extremfall kann es zu lebensbedrohlichen Kreislaufproblemen (Schockzuständen) oder sogar Todesfällen kommen. Allergische Symptome treten typischerweise wenige Minuten bis ca. eine halbe Stunde nach Verzehr des Lebensmittels auf. Das einzige Mittel, eine allergische Reaktion zu verhindern, ist das strikte Vermeiden von allergieauslösenden Lebensmitteln. Allergiker müssen daher ganz genau wissen, was sie essen. Sie sind auf eine absolut zuverlässige Deklaration der Zutaten von Lebensmitteln angewiesen. Auch Nahrungsmittelintoleranzen wie die Zöliakie (Glutenun-

verträglichkeit) oder die Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) können Beschwerden auslösen. Diese sind im Gegensatz zu den Allergien nicht lebensbedrohlich, aber für die Betroffenen sehr unangenehm.

Grundsätze und Tipps für die Praxis

Die Konsumenten müssen ihre Anliegen vorbringen, damit der Betrieb auf ihre Bedürfnisse eingehen kann. Auskünfte seitens Personal müssen in jedem Fall richtig sein. Ein «wir wissen es nicht» ist lediglich akzeptabel, wenn trotz zweckmässiger Bemühungen zur Klärung der Situation keine verlässliche Auskunft möglich ist. Kaufen Sie nur Produkte mit bekannter Zusammensetzung ein. Das bedeutet, auch die Lieferanten in die Pflicht zu nehmen, über allfällige Änderungen an der Rezeptur transparent zu informieren. Bei der Produktion sind ausserdem klare Rezeptvorgaben und das konsequente Anwenden dieser Rezepturen zu befolgen, um so das unbeabsichtigte Vermischen von Zutaten zu vermeiden. Gleichzeitig ist es wichtig, Referenz-

produkte am Lager zu haben oder entsprechende Produktinformationen aufzubewahren. Falls mit Convenienceprodukten gearbeitet wird, muss die Zusammensetzung bekannt sein und regelmässig überprüft werden.

Innerhalb des Betriebs müssen Verantwortliche für Anfragen von Personen mit Allergien bestimmt sein. Falls Betroffene ihre Bedürfnisse rechtzeitig anmelden, sollte ihnen die Möglichkeit gegeben werden, eigene konkrete Vorschläge für alternative Speisen einzubringen.



Karin Stalder
Stv. Leiterin Fachdienstleistungen
aha! Allergiezentrum Schweiz
www.aha.ch



Heimeliger Gasthof aus dem Jahre 1621 zu verkaufen.

Nähere Auskünfte unter
041 830 20 20 oder 079 215 64 32.
Verlangen Sie Herrn Wehnert.

31091-10914

Zu verkaufen:

5-Sterne-Hotel in der Schweiz

Anfragen unter Chiffre 31070-10914
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

31070-10914

HESSE Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u. a. m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10070

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
Bem

VERTRÄUEN IST UNSER ERGÄNZER

Hotel zum Verkauf

Ein Juwel - das Berner Oberländer Hotel
mit einmaligem Bergpanorama

Das vor 14 Jahren neu gebaute 4-Sterne-Haus mit rund 40 komfortablen Zimmern bietet seinen Gästen behagliche und bequeme Aufenthalte: grosszügiger Wellnessbereich mit Innen- und Aussenbad, verschiedene Restaurants, umfassender Aussenbereich mit Kinderspielplatz, Parkplätze und Einstellhalle sowie neuzeitliche Infrastruktur.

Zahlreiche Stammgäste und stets neue begeisterte Kunden besuchen das Hotel für Wintersport, genießen das Frühlingserwachen und schätzen im Sommer und Herbst die ausgiebigen Wander- und Ausflugsmöglichkeiten der attraktiven Tourismusregion.

Andrea Hügli: a.huegli@bommer-partner.ch

31032-10885

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

htr hotel revue