Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 35

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

Nr. 15 · 30. August 2012

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

STARKE BILDUNG FÜR DIE SCHWEIZ?

In gut 100 Tagen fällt der Startschuss für das neue «Superdepartement» für Bildung. Es war ein langer Weg bis dahin. Die heute in vielen Belangen zementierten Bildungslager (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT sowie das Staatssekretariat für Bildung und Forschung SBF) werden aufgelöst und finden sich ab dem 1. Januar 2013 unter einem gemeinsamen Dach, dem neuen Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI.

Neue Wege einschlagen

Nicht wenige haben in den letzten Monaten ihre Bedenken über die neue Behörde geäussert. Dessen ungeachtet bietet das SBFI, welches unter der Leitung von Staatssekretär Mauro Dell'Ambrogio stehen wird, für die Bildungslandschaft Schweiz einige Chancen: Einerseits wird die Schweiz im internationalen Raum noch besser ihre Spitzenposition im Bereich der Bildung positionieren können. Denn diese Spitzenstellung wird im Ausland allzu oft verkannt. Dabei kann sich die Schweiz mit einem qualitativ hoch stehenden, sehr breiten und durchlässigen Bildungsangebot rühmen. Hier wird das lebenslange Lernen mit dem Grundsatz «kein Abschluss ohne Anschluss» gefördert. Statt die beiden Bildungslager einander gegenüberzustellen, werden die individuellen Laufbahnen, die immer öfter in beiden Bereichen stattfinden, in den Vordergrund gerückt und international vergleichbar gemacht. Andererseits bringt der Schulterschluss der beiden Bundesämter eine politische Stärkung im Bereich Bildung, Forschung und Innovation. Die beiden «gleichwertigen, aber andersartigen» Bildungsbereiche werden auch national dank der vergrösserten Koordination voneinander profitieren können, ohne dabei ihre Stärken preisgeben zu müssen. Viele Stimmen befürchten, dass die Berufsbildung durch diesen Zusammenschluss unter die Räder kommen könnte. Dabei kann sich die Schweiz dank der Berufsbildung mit einer tiefen Arbeitslosigkeit von 2,7 % rühmen. Die Arbeitslosigkeit bei den Jugendlichen liegt trotz geringer Zunahme gegenüber dem Vorjahr mit 2,9 % im Vergleich zum restlichen Europa auf Tiefstniveau. Und nicht zuletzt verfügt Staatssekretär Dell'Ambrogio über einen ganz persönlichen Zugang zum Wert der Berufsbildung – fünf seiner sieben Kinder absolvierten eine berufliche Grundbildung.

Superkräfte für ein Superdepartement

Auch wenn das Unbekannte bei vielen Unbehagen auslöst, ist es wichtig, dass alle Involvierten gemeinsam das neue «Bildungshaus» mitgestalten, damit auch Herausforderungen wie zum Beispiel der Fachkräftemangel, der demographische Wandel oder die internationale Vergleichbarkeit von Berufsabschlüssen in Angriff genommen werden können.

Anna Gerber
Projektleiterin
Berufsbildungspolitik
www.hotelleriesuisse.ch

Weiterbildung aktuell

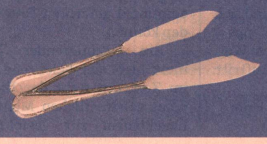
Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

INSPIRATIONEN À LA CARTE

Unter der Rubrik «MILESTONES» auf www.htr-milestone.ch finden Sie das ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen für Ihren Betrieb.

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

AGENDA

3. September

Hotelmarketing-Tag 2012
Hotel Park Hyatt, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10./11. September

«Gestalten und kreieren mit Teig»
vom Berufsverband SBKPV

www.hotelundgastrounion.ch

13. September

Expertenforum, Input 3/2012
«Was der Gast schon immer wollte»
Art Deco Hotel Montana, Luzern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. September

ECDL-Zertifizierungsprogramm – Start-Kurs
10 Module, vom Berufsverband Hotelempfang
Ausbildungszentrum SBV, Sursee

www.hotelundgastrounion.ch

18. September

2nd Swiss Distribution Day 2012: Linking Social Media & Revenue Management
Mövenpick Hotel, Zürich-Regensdorf

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. November

«Flambieren und tranchieren mit Weltmeisterin Sabrina Keller», vom Berufsverband Restauration
Hotel Balsthal, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

SOUVERÄN UND SELBSTBEWUSST

Schüchtern sein, gilt als Handicap in einer Gesellschaft, wo der souveräne Auftritt das Mass aller Dinge ist. Wer sich in der Gesellschaft behaupten will, braucht ein gesundes Mass an Selbstprofilierung und Selbstbehauptung. Nicht arrogant oder prahlerisch, aber selbstbewusst und zielsicher. Petra Wüst bereitet ihre Leserinnen anschaulich und unterhaltsam auf die Rolle ihres Lebens vor. Sie lernen, ihr Selbstbewusstsein zu stärken, ihre Kontaktscheu zu überwinden und souverän auf andere zuzugehen. Sie erfahren, wie sie an Ausstrahlung gewinnen, Freundschaften aufbauen und sich im sozialen Rampenlicht natürlich bewegen. Schliesslich entdecken sie auch, wie sie ihre Schüchternheit als Vorteil nutzen und sich selbst bleiben können. Mit praktischen Tipps und Checklisten für jeden Schritt auf dem Weg zum natürlichen, aber wirkungsvollen Auftritt.

«Schüchtern war gestern», Orell Füssli, von Petra Wüst, ISBN 978-3-280-05477-2, CHF 22.90

VORSTELLUNGSGESPRÄCH: DER KÖRPER SPRICHT MIT

Die Körpersprache entscheidet mit, ob uns ein Mensch sympathisch erscheint oder nicht. Achten Sie deshalb bei einem Vorstellungsgespräch darauf, was Ihr Körper tut.

Meist senden wir non-verbale (also nicht gesprochene) Signale unbewusst, und sie werden auch grösstenteils unbewusst wahrgenommen. Für Personalverantwortliche ist es wichtig, im Vorstellungsgespräch möglichst viel über Sie zu erfahren, um Sie einschätzen zu können. Die Beobachtung der Körpersprache ist als Teil Ihres Auftritts und Ihrer Selbstpräsentation wichtiger Bestandteil davon. Non-verbale Kommunikation setzt sich jedoch immer aus mehreren Signalen zusammen – das Gesamtbild entscheidet über die wirkliche Aussage. Vor der Brust verschränkte Arme bedeuten deshalb nicht zwingend, dass die Person verschlossen ist, können aber zusammen mit anderen Signalen auf eine reservierte Haltung hinweisen. Der Erfolg im Vorstellungsgespräch erfolgt daher aus der Summe der guten Eindrücke!

SIGNALE NOTIZEN

Begrüssung: Ihr Händedruck sollte fest sein. Achten Sie darauf, dass Sie Ihrem Gegenüber in die Augen blicken – lächeln empfohlen!
Körperhaltung: Sitzen Sie möglichst aufrecht und entspannt. Sie wirken dynamischer, wenn Sie nicht «im Sessel hängen». Beide Füsse sind auf dem Boden und die Hände auf dem Tisch. Zusätzlich kommt eine aufrechte Haltung Ihrer Stimme zugute, da der Brustraum nicht zusammengedrückt wird.
Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zeigen Sie Interesse und Aufmerksamkeit. Sind Sie auf die gestellten Fragen schlecht vorbereitet, wird Ihr Gegenüber dies daran merken, dass Sie oft wegsehen, denn zum Nachdenken schweift der Blick oft ab. Fixieren Sie Ihr Gegenüber aber nicht wie die Schlange das Kaninchen.
Gestik: Eine natürliche, authentische Gestik wirkt lebhaft und unterstreicht Ihre Aussagen. Bleiben Sie sich selbst.
Zuhören: Zeigen Sie Ihr Interesse, indem Sie aktiv zuhören. Mimische Signale, oder auch ab und zu ein Kopfnicken zeigen, dass Sie bei der Sache sind.
Humor: Humor ist eine feine Sache. Mit einem freundlichen Lächeln machen Sie nie etwas falsch, auch nicht, wenn Sie über die Witze des Interviewers ehrlich lachen können.
Zusammenfassung: Setzen Sie sich ordentlich hin, lassen Sie die Hände entspannt an einer Stelle ruhen, schauen Sie Ihrem Gegenüber in die Augen, hören Sie aufmerksam zu, antworten Sie freundlich und mit einem Lächeln. «So viele Regeln! Da wirke ich ja gar nicht mehr authentisch!», sagen Sie sich vielleicht. Aber sie wirken immer irgendwie. Paul Watzlawick drückt das so aus: «Man kann nicht nicht kommunizieren.» Ob Sie diese Wirkung Ihren Reflexen überlassen oder selbst aktiv gestalten, liegt bei Ihnen. Wikipedia schreibt über Authentizität: «Eine als authentisch bezeichnete Person wirkt besonders echt, das heisst, sie vermittelt ein Bild von sich, das beim Betrachter als real, urwüchsig, unverbogen, ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht notwendigerweise um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, sondern es können auch Zuschreibungen des Betrachters diese Eindrücke verursachen, die etwa auch Teil einer gelungenen Inszenierung darstellen können.» Es geht einmal mehr um das, was auf der anderen Seite ankommt, was Ihnen «zugeschrieben» wird. Entspricht die Zuschreibung Ihren Wünschen? Wunderbar! Falls nicht – überprüfen Sie doch einmal Ihre (non-)verbale Kommunikation.
Bleiben Sie Sie selbst – und zeigen Sie das Beste davon!

OUTFIT UND SELBSTPRÄSENTATION

Man hat keine zweite Chance für den ersten Eindruck! Der erste Eindruck ist entscheidend! Kleider machen Leute!
Diese Sprichwörter fassen treffend zusammen, welch grosse Bedeutung Ihr Auftreten hat. Denn um Ihren Charakter kennen zu lernen, braucht man (viel) Zeit. Wenn es aber darum geht, sich sehr schnell ein Bild von einer Person zu machen (wie z. B. in einem Vorstellungsgespräch), zieht man immer auch «Äusserlichkeiten» heran. Im Wissen darum können Sie Ihre Selbstpräsentation mit Kleidern, Accessoires, Frisur, Schmuck, aber auch Verhalten und verbaler Kommunikation gezielt steuern. Je nach Outfit (und Benehmen) werden Sie als Businessman/-woman, als Sportler/-in, als gepflegte oder ungepflegte, wohlhabende, bescheidene, trendige Person etc. wahrgenommen, obwohl Sie immer dieselbe Person sind. Fragen Sie sich daher immer wieder: «Welchen Effekt möchte ich mit meinem Outfit erzielen und werde ich auch so wahrgenommen?» Wichtig ist, dass Ihr Selbstbild (wie Sie sich sehen) und Ihr Fremdbild (wie andere Sie sehen) übereinstimmen.

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich.

AUS DER SCHULE

GESUCHT: EIGENINITIATIVE, ABER AUCH VERANTWORTUNG – HERZLICH WILLKOMMEN AN DER SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOSPITALITY!

Im Blickfang: Passugg ob Chur: Junge Leute unterschiedlicher Nationen arbeiten engagiert in Gruppen und diskutieren in Englisch, dann: War das nicht Russisch? – und auch in Deutsch, was mir aber irgendwie spanisch vorkam. Sie alle besuchen die höhere Fachschule für künftige diplomierte Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur. Mit grossem Einsatz wird in Workshops gearbeitet: Es wird recherchiert und die gewonnenen Einsichten diskutiert und zusammengefasst. Lehrpersonen begleiten und unterstützen die Studierenden, die sich auf diese gruppendynamische Weise mit den gestellten Aufgaben auseinandersetzen. In der Folge werden sie auch angeleitet, wie diese auch emotional gefärbten Prozesse reflektiert werden können.

Ein faszinierendes Treiben: Es dominiert nicht der belehrende Frontalunterricht, im Zentrum steht der Dialog, der Ausdruck eines ganzheitlichen Menschenbildes ist. Ein Leuchtturm zur gezielteren Orientierung! Individuell zugeschnittene Ausbildungswege werden angeboten, vielfältiges Erfahrungslernen wird ermöglicht – dominant theoretische Wissensaneignung ist passé. Dieses humanistische Konzept leitet zu mehr Eigeninitiative und Eigenverantwortung an und ebnet den Weg zu einer respektvoller gestalteten Gesellschaft.

Bereits Schiller hat gefordert: «Wir brauchen philosophisch denkende Köpfe, keine Brotgelehrten!» Ja, wir brauchen kritisch denkende und sich selbst hinterfragende Fachpersonen, die ihre Neugierde und Lebensfreude ausleben können. Bildungssysteme dürfen Lernwege nicht normieren. In der Hotellerie- und Gastronomie-Ausbildung dominieren nicht die ECTS-Punkte-Sammler/-innen, dafür engagierte Fachpersonen mit dem Markenzeichen: «Gelebte Leidenschaft!»

Bernadette Khan
Head of Marketing, SSTH AG
Passugg/Chur

ZITAT DER WOCHE

«Es gibt zwei Möglichkeiten, Karriere zu machen: entweder leistet man wirklich etwas oder man behauptet, etwas zu leisten. Ich rate zur ersten Methode, denn hier ist die Konkurrenz bei weitem nicht so gross»

Danny Kaye

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

WARENVERTEILUNG/OFFICE/ABRÄUMEN

(FORTSETZUNG)

Das Personal in Office und Service steht in Spitzenzeiten unter grossem Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, da die Aufmerksamkeit beeinträchtigt wird. Eine gute Einsatzorganisation ist daher besonders hilfreich.
Häufige Unfälle sind Stürze auf rutschigen Belägen, auf Absätzen oder Treppen – oft verbunden mit Verletzungen durch Scherben. Zur Vermeidung der Unfälle gehören bauliche Voraussetzungen wie getrennte Durchgänge, automatische Türen mit Durchsichtmöglichkeit zwischen Küche und Servicebereich sowie stolperfreie Arbeitswege.

Kleingüteraufzüge (Speiseaufzüge)
Gefährdung:
- Verletzungen durch Einklemmen

Mögliche Massnahmen:
- Kleingüteraufzüge müssen gemäss SIA-Norm 370/20 gebaut und unterhalten werden

Rechauds (Gas, Sprit)
Gefährdung:
- Gefahr von Explosionen, Bränden und Verletzungen durch austretende Gase und Dämpfe
- Hochgefährlich: Nachfüllen von heissen Sprit-Rechauds!

Mögliche Massnahmen:
- Flüssiggas- und SVGW-Richtlinien einhalten
- Leicht brennbare Flüssigkeiten (Sprit!) ersetzen, zum Beispiel durch Brennpaste
- Brennpaste in Kunststoffbehältern mit flammenrückschlagsicherem Ausgussventil einsetzen
- Personal sorgfältig und kompetent instruieren

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

visitvals

visitvals ist die Schlüsselorganisation im Valser Tourismus. Als Partner der wichtigen touristischen Betriebe und Leistungsträger sichern wir die Tourismusinformation, die Kommunikation und Infrastruktur, gestalten Angebote und verkaufen diese aktiv. Wir unterstützen unsere Partner bei der Umsetzung ihrer Projekte und gestalten eigene. Im Rahmen unserer Geschäftsstelle mit angegliedertem Informationsbüro sind wir mit einem kleinen, engagierten Team von Mitarbeitenden ein attraktiver Arbeitgeber.

Per 1. Dezember 2012 suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgaben:
Als Geschäftsführer/in sind Sie für die operativen Aufgaben des Valser Tourismus zuständig. Sie führen die Informations- und Geschäftsstelle mit zwei Mitarbeitenden und einem Lehrling. Sie sichern die Kommunikation und Koordination zu unseren Partnern, betreuen eigene und fremde Projekte, setzen die Aktivitäten im Marketing um und nehmen Einsitz in Arbeitsgruppen.

Ihr Profil:
Als Kaufmann/Kauffrau mit Ausbildung oder Berufspraxis, vorzugsweise aus dem touristischen Umfeld, sind Sie unser Kandidat, unsere Kandidatin. Sie sind eine geistreiche, kreative und belastbare Persönlichkeit, lieben die Berge, und können sich rasch in eine anspruchsvolle Tätigkeit einarbeiten. Hohes Qualitätsdenken, kultivierte Umgangsformen, sicheres Auftreten, einwandfreies Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und Kenntnisse in Italienisch und/oder Französisch runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot:
Wir bieten eine umfassende Einführung und Einarbeitung, hohe Selbständigkeit mit der Chance, den Tourismus als erfolgreiches wirtschaftliches Standbein von Vals langfristig mitzugestalten, attraktive Anstellungsbedingungen und ein pulsierendes Bergdorf mit hoher Lebensqualität.

Haben wir Sie als selbständige, initiative, kommunikative und flexible Persönlichkeit angesprochen, die sich aktiv für einen wertschöpfungsorientierten, nachhaltigen Tourismus in Vals einsetzt und das eigene Team führen und motivieren will? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

visitvals, Tourismusorganisation und Informationsbüro
Martin Loretz, Präsident
CH-7132 Vals

22120-9082

Gesucht per 1. November 2012

Küchenchef/in mit Spürnase

Mit fundiertem Fachwissen in Ausbildung und Praxis, dem richtigen Riecher für gastronomische Trends und mit viel Begeisterungsfähigkeit leiten Sie

als Küchenchef/in (Ganzjahresstelle)

unsere siebenköpfige Küchencrew. Selbst in hektischen Situationen haben Sie die Übersicht und behalten das Ziel, den «Hirschen» Wildhaus zum «Platzhirsch» zwischen Säntis und Churfirsten zu machen, vor Augen.

Sie sind Küchenprofi, auch ausserhalb der «Wildsaison». Mit Spürsinn und Kreativität stellen Sie unsere Gastronomiequalität sicher und gestalten das kulinarische Angebot.

Ihr neues Revier liegt zuoberst im Toggenburg inmitten einer grossartigen Kulisse mit Geheimtippcharakter. Es steckt voll Potenzial und echten Chancen für Macher.

Im seit Jahrzehnten von der Familie Walt geführten 63-Zimmer-Hotel mit lebhafter Restauration und Seminarinfrastruktur steht ein Generationenwechsel an – die tatkräftige Juniorin freut sich auf Sie als motivierten Mitstreiter auf dem Weg in eine schwungvolle Zukunft.

Haben wir Ihren Jagdinstinkt geweckt?
Ihre Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an: Hirschen Wildhaus, Simone Walt, Passhöhe, 9658 Wildhaus, simone.walt@hirschen-wildhaus.ch

22028-9009

---

griwarent® Ferienwohnungen

Inmitten einer faszinierenden Bergwelt, umgeben von einem jungen und motivierten Team, erwartet Sie eine phantastische Herausforderung mit grosser Verantwortung!

Die GriwaRent AG, Vermietungsagentur mit zur Zeit 75 Ferienwohnungen und Chalets in Grindelwald (grosses Ausbaupotential), sucht Sie als

Geschäftsführer-/in

Wir erwarten:
- kaufmännische und touristische Ausbildung sowie gute Kenntnisse im Rechnungswesen
- Erfahrung in der Unternehmungs- und Personalführung
- Tiefgründige Kenntnisse in der Tourismusbranche
- Freude am Umgang mit Kunden und Tourismusvertretern aus der ganzen Welt
- gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Sprachen wünschenswert
- Verhandlungsgeschick im Marketing und Verkauf

Sie sind Idealerweise zwischen 30 und 40 Jahre jung, freundlich, arbeiten selbständig, exakt und verantwortungsbewusst. Auch Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie! Wenn Sie an einer grossen Herausforderung mit interessantem Entwicklungspotential interessiert sind, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen!

GriwaRent AG, Markus Friedli, Dorfstrasse 118, 3818 Grindelwald
m.friedli@griwaplan.ch, Tel 033 854 11 50

22010-8994

Coming soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminszenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charmantem Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse es schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weitsichtige Besitzer, einzigartiges Ambiente, Wohlgefühl, liebevoll gestaltete Details und die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen sind weitere Highlights.

Was dürfen «Hands-On-Restaurant-Profis» erwarten: Exklusives Klientel, neue Maßstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Fünf-Sterne-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Rund 20 bis 30 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Executive Restaurant Manager (w/m)

LeiterIn mehrerer Restaurants – Bankett & Room Service Supervisor

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie asiatischer Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte (D/E/F) und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, vertraut mit der Atmosphäre exklusiver Gourmet Restaurants. Im Umfeld von höchst anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz fühlen Sie sich wohl.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung auf Spätsommer/Herbst. Eröffnung: Dezember 2012. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie etwas ganz Besonderes? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

22110-9084

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN
DER VIERTE KÖNIG

Direkt am Rheinufer in Basel befindet sich die Weinwirtschaft «Der Vierte König». Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Assistenten/in / Chef de service

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten. Sie sind gäste-, qualitätsorientiert und ein Organisationstalent. Sie scheuen sich nicht, Führungsverantwortung zu übernehmen und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren. Als Teamplayer behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder Servicelehre
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und allenfalls Englischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Schuler Weinwirtschaften AG, c/o Gastrag
Jonathan Southworth, Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
j.southworth@gastrag.ch – www.weinwirtschaft.ch

22372-9070

Für ein modernes 1.-Klass-Ferien- und Sporthotel mit 60 Betten mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Führungspersönlichkeit als

Direktor/-in *oder*
Direktions-Paar

Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein längerfristiges und selbständiges Engagement, dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung. Chiffre 22378-9073, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

22378-9073

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstelle

eine/n Betriebsassistent/in

Sie besitzen einen Abschluss einer Hotelfachschule und haben Erfahrungen in vergleichbaren Positionen vorzuweisen, mit fundierten Sprachkenntnissen in D/F/E und I. Flexibilität, gute kommunikative Fähigkeiten, Motivation und ein ausgeprägter Teamgeist runden Ihr Profil ab.

Aufgabenbereiche
– Gastgeber
– Personalmanagement
– Controlling
– Marketing
– PROTEL-Anwendungen

Wir bieten einen vielseitigen, lebhaften Arbeitsplatz mit konkreten Aufstiegschancen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen und ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Herr Walter Tobler, Hotel Tobler,
Strada Collina 28, C. P. 965, 6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12, Fax 091 785 12 13
www.hotel-tobler.ch E-Mail: info@hotel-tobler.ch

22124-9063

HOTEL KREUZ & POST

GRINDELWALD

Für **unser ****Haus im Herzen von Grindelwald** suchen wir nach Vereinbarung oder ab 1. Oktober

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidelio und Freude am Réceptionsalltag.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald
oder Chef de Réception, Frau Anja Zech
Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch

22375-9071

Yooji's verbindet Tradition mit dem Zeitgeist von heute.

yooji's®
sushi deli & take away

Unsere Yooji's AG besteht aus fünf Restaurants und einer Manufaktur und bietet ein vielseitiges und exquisites Angebot an Sushi, Sashimi und vielem mehr.

Mit unserem Gütesiegel 'Yooji's Guaranty' stehen wir für Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung und Qualität.

Wir suchen für die gesamte Yooji's AG nach Vereinbarung einen

Executive Headchef 100%

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer unkomplizierten, lebhaften Unternehmung, in der Qualität, Professionalität und Teamwork grossgeschrieben werden?

In dieser anspruchsvollen Tätigkeit gelten Sie als Ansprechpartner und Coach unserer fünf Küchenchefs. Sie sind verantwortlich für den Know-how-Transfer unter den verschiedenen Yooji's-Küchen sowie für die Schulung und Weiterbildung der Mitarbeiter. Sie sorgen für eine stetige Optimierung des Angebots, das heisst, Sie geben kreative Inputs im Bereich Sushi, japanischer Küche, Salate und Desserts. Nebenbei machen Sie regelmässige Qualitätskontrollen in den Betrieben.

Für diese Stelle benötigen Sie eine Kochausbildung, eine Weiterbildung als Gastronomiekoch und/oder haben von Vorteil eine Hotelfachschule absolviert. Ebenso wichtig sind langjährige Erfahrungen in der Führung, als Küchenchef sowie als Sushikoch. Kenntnisse aus der Systemgastronomie sind von Vorteil.

Wenn Sie zudem noch zwischen 25 und 40 Jahre jung sind, sehr gute Deutschkenntnisse mitbringen und eine aufgestellte und belastbare Person sind, freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Two Spice AG, Kathrin Braun, Riesbachstrasse 61, 8008 Zürich
Kathrin.braun@twospice.ch / 043 443 00 72

22394-9082

Berner Oberland

Aeschried *Ferienzentrum*

Das beliebte Ausflugs- und Ferienziel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

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

Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf
www.ferienzentrum-aeschried.ch

22134-9068

Seeking a qualified

CHEF DE SERVICE / INSTRUCTOR (part time)

with extensive service experience.

Must be Lucerne resident, fluent in English and with best references.

Please contact
Philipp Terry c/o
BHMS Luzern AG
Baselstrasse 57
6003 Luzern
terry@benedict.ch

22117-9059

Laghetto RESTAURANT HOLZOFEN PIZZERIA

Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen, sowie Holzofenpizzas unterhalb der schönen Altstadt von Wil SG am idyllischen Weiher gelegen mit 100 Sitzplätzen und im Sommer im mediterranen Gartenrestaurant bis 150 Plätze.

Zur Ergänzung unseres neuen Teams suchen wir kompetente, teamfähige und kreative Mitarbeiter per 01.10.12 oder n. Vereinbarung:

Küchenchef Kompetente Persönlichkeit mit Erfahrung und Führungsqualitäten und Eigeninitiative. Sie verfügen über hohes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit unternehmerischem Denken, sowie über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

Sous-Chef mit Herzblut für die gehobene Gastronomie.

Koch/Köchin Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse sich kulinarisch zu entfalten und wirken tatkräftig in unserer kreativen Brigade mit?

Pizzaiolo mit Erfahrung am Holzofen

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

Restaurant LAGHETTO , Weierstrasse 10,CH- 9500 Wil
Email: info@laghetto.ch www.laghetto.ch
Direktwahl Personalbüro ++41 71 920 01 01 vormittags Fr. Gabriel

22131-9067

Restaurant
Grindelwald Grund

WIR BRAUCHEN VERSTÄRKUNG!

Gesucht wird ab sofort oder nach Vereinbarung für Zwischen- und Wintersaison 2012/13 eine

SERVICEFACHANGESTELLTE
KIOSKMITARBEITERIN
PUBMITARBEITERIN
(auch ohne Lehrabschluss)

Wir bieten: **Saison- oder Jahresstelle**, interessante Entlöhnung, geregelte Freizeit und ein modernes Studio mit WC/Dusche, Internet etc.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns!

Grundstrasse 63 · 3818 Grindelwald
Telefon 033 828 75 75 · 079 765 70 30
info@restaurant-grund.ch · restaurant-grund.ch

22095-9043

Wirtschaft zur Traube
Herrenschwanden

Zur Verstärkung des Küchenteams in unserem Restaurant nur 10 Minuten von Bern suchen wir ab 1. November 2012 eine/n gelernte/n

Koch/Köchin EFZ (100%)

oder

ambitionierte/n Jungkoch/ -köchin EFZ (100%)

mit Freude an traditioneller sowie internationaler Küche. Es macht Ihnen keine Mühe, den Anforderungen eines sehr lebhaften À-la-carte-Betriebes gerecht zu werden.
Wir bieten unseren Mitarbeitern ein spannendes und angenehmes Arbeitsumfeld.

Haben wir Ihr Intresse geweckt, dann melden Sie sich bitte bei:

Wirtschaft zur Traube
Dieter Reber
Bernstrasse 38
3037 Herrenschwanden
Tel. 031 301 84 40
info@wirtschaftzurtraube.ch
www.wirtschaftzurtraube.ch

22387-9077

POSTHOTEL
HOLIDAY VILLA
AROSA, SWITZERLAND

sucht für die kommende Wintersaison 2012/2013 noch (m/w)

Frontoffice-Mitarbeiter
Night Auditor
Servicefachangestellte
Sous-Chef
Köche
Jungköche

* ca. 60 Zimmer & Suiten
* 5 hauseigene Restaurants
* Bar & Lounge
* romantischer Feng-Shui-Wellness-bereich

Anforderungen:
* abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
* Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
* ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa
Jakob Fahrni
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa
Tel.: +41 81 378 50 00
Fax: +41 81 377 40 43
mail@posthotel-arosa.ch
www.posthotel-arosa.ch
www.posthotelholidayvillaarosa.ch

22382-9075

LANDGASTHOF
Grüene bode

Gesucht
Koch-Saucier m/w
und Koch-Entremetier m/w

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2
Fon 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 / Montag Ruhetag
www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch

22116-9058

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Im Bereich Gastronomie suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Pâtisserie

Ihre Hauptaufgaben
In dieser Funktion übernehmen Sie mit ihrem rund 7-köpfigen Team die Verantwortung für die Herstellung, Ausgabe und Überwachung der täglich angebotene Dessertlinie USZ. Unsere Kunden setzen sich zusammen aus Patient/innen, Mitarbeitenden, der Direktion des USZ und externen Gästen. Sie führen Ihr Team kooperativ und fördern die Mitarbeitenden nach klaren Zielvorgaben, zudem engagieren Sie sich für die Lehrlingsausbildung. Kundenanliegen bearbeiten Sie kompetent und im Sinne des Unternehmens. Sie führen Lebensmittelbestellungen via PC aus und stellen täglich ein abwechslungsreiches, kreatives und zeitgemässes Angebot für unsere verschiedenen Kunden zusammen. Als Kadermitarbeiter/in repräsentieren Sie die Abteilung Küchen gegenüber internen und externen Anspruchsgruppen.

Ihr Profil
Um diese anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker-Konditor/in oder Konditor-Confiseur/in mit mehrjähriger Erfahrung in einer verantwortungsvollen Position. Führung verstehen Sie als Dienstleistung und für Sie ist es wichtig, dass Sie für Ihr Team optimale Rahmenbedingungen schaffen, damit die vorgegebenen Ziele in hoher Qualität erreicht werden können. Sie haben einen hohen Anspruch an hygienische Belange sowie an die Arbeitssicherheit. Wir suchen eine leistungsbereite, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hoher Eigenmotivation und guten Umgangsformen. Mit Ihrem fundierten Wissen unterstützen Sie die Leitung der Küchen in ihrem Fachbereich mit grossem Engagement. Sie sind kreativ, begeisterungsfähig und haben Freude, die hohen Ansprüche unserer Kunden zu erfüllen. Weiter verfügen Sie über Durchsetzungsvermögen und Kommunikationsfähigkeiten in der Zusammenarbeit mit verschiedenen internen und externen Anspruchsgruppen. Gute PC-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in fortschrittlicher Arbeitsumgebung in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz. Herr Thomas Marti, Abteilungsleiter Küchen, 044 255 23 23, beantwortet gerne Ihre Fragen.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an das UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich oder per E-Mail an online-bewerbungen.hrm@usz.ch
www.usz.ch.

UniversitätsSpital Zürich

22119-9061

Ferien- und Bildungshaus St. Josef, Lungern

Das Ferien- und Bildungshaus ist ein einfaches Hotel für Feriengäste und Seminargruppen. Es stehen Zimmer für ca. 100 Gäste zur Verfügung. Eine kleine öffentliche Cafeteria und ein Sitzplatz im Garten laden zum Verweilen ein.

Die Genossenschaft Haus St. Josef sucht nach Vereinbarung

eine Geschäftsleiterin/einen Geschäftsleiter

Ihre Aufgaben
- Sie setzen sich engagiert und kompetent für das Wohl der Gäste ein.
- Sie führen das Haus nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und sorgen für einen optimalen Betriebsablauf.
- Sie setzen sich zusammen mit einem motivierten Team für die Weiterentwicklung des Hauses ein.

Unsere Erwartungen
- Sie haben Erfahrung im Führen eines Gastrobetriebes oder bringen vertiefte hauswirtschaftliche Kenntnisse mit.
- Sie schätzen den Umgang mit verschiedenen Gästegruppen und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.
- Sie verstehen es, ein Team zu motivieren und zielorientiert zu arbeiten.

Wir bieten
- eine vielseitige, herausfordernde Aufgabe mit Entwicklungspotenzial und Gestaltungsfreiraum
- die Unterstützung des Genossenschaftsrates

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bis 11. September 2012 an
Genossenschaft Haus St. Josef, Hedy Jager, Präsidentin, Weidstrasse 1, 8808 Pfäffikon. Sie erteilt Ihnen auch gerne weitere Auskünfte unter Telefon 055 410 29 16.

22388-9078

RUNWAY 34

Fasten seat belts, it's check-in-time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unserem aufgestellten und internationalen Team auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Und

Service- & Front-Office-Mitarbeiter
zu je 50% (m/w)

Wir suchen eine aufgestellte, sprachgewandte und herzliche Persönlichkeit, welche polyvalent im Service und an unserem Front Office zu je 50% arbeiten kann. Es erwartet Sie ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet. Im Service unterstützen Sie das Restaurant-Team in den Bereichen à la carte und Bankett. Dazu gehören im Bereich Front Office die Annahme der Reservationen und Bankette, das Empfehlen von Menüs, das Erstellen der Tischpläne sowie die Tages- und Kassenabrechnungen. Sie sind multitaskingfähig, betreuen gerne Gäste und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungsdossier an Tina Soltermann, GL, oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch, E-Mail info@runway34.ch
Telefon 058 680 34 34 Fax 058 680 34 35

22376-9072

LE BLEU DU CIEL...

...nous ne pouvons pas vous le promettre.

Mais des idées inédites de la branche suisse du tourisme oui. Sur **www.htr-milestone.ch** sous la rubrique «MILESTONES».

MILESTONE 2012 • MILESTONE 2012

LERCHE MEGGEN
leben. erleben. geniessen.

Das Restaurant Lerche in Meggen am Vierwaldstättersee steht für Qualität und regionale Produkte. Wir zeichnen uns aus mit einer exzellenten Fisch- und saisonaler Küche

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Sind Sie motiviert, engagiert und möchten auf hohem Niveau in einer sehr abwechslungsreichen Küche und in einem eingespielten kleinen Team mitarbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Restaurant Lerche Meggen
Matthias Suter
Lerchenplatz 1
6045 Meggen
041 377 23 03
www.lerche-meggen.ch
info@lerche-meggen.ch

22392-9081

Sie sind unser Gastgeber! olivo

Servicefachangestellte (m/w) 100% im Restaurant Olivo (15 Gault Millau-Punkte)

In dieser spannenden Funktion verwöhnen Sie unsere Gäste und gewährleisten durch Ihre fröhliche und aufgestellte Wesensart eine erstklassige und zuvorkommende Gästebetreuung.

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

GRAND CASINO LUZERN
www.grandcasinoluzern.ch

22118-9060

griwarent® Ferienwohnungen

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

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

Sachbearbeiter/in 100%

Ferienwohnungsvermietung

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

GriwaRent AG
Dorfstrasse 118, Galeriehaus Stotzhalten . 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 60 . n.renner@griwaplan.ch

22391-9080

INTERNATIONAL

Berufsleute gesucht für Lodge in Kanada.

Koch, Hotelréception, Housekeeping

E-Mail:
info@northernrockieslodge.com

21655-8930

50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit **Panda (Betrag) an 488** oder **wwf.ch/spenden.** (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

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 "t 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 "t Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

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 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

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
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie "t 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.

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

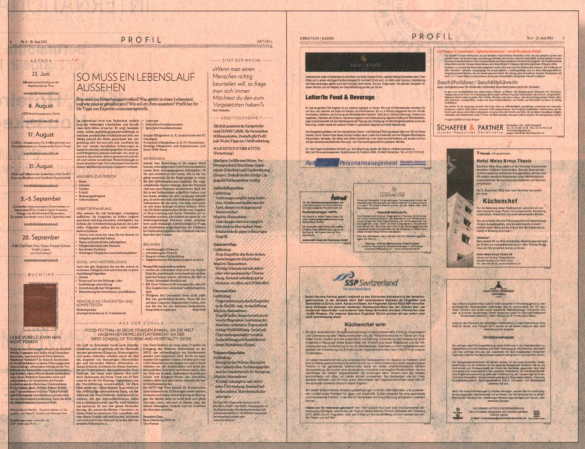
htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ····· DIREKTION/KADERSTELLEN ····· DEUTSCHE SCHWEIZ ····· SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ····· INTERNATIONAL ····· STELLENGESUCHE ····· IMMOBILIEN



BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
21035-8702

reception@hotelleriesuisse
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Das Intensiv-seminar
GASTROSUISSE
Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
21032-8699

Wie weiter im Schweizer Tourismus?

Podiumsgespräch der htr hotel revue

11. September 2012, 17.00 Uhr im Jugendforum der ZAGG, Messe Luzern

Einstiegsreferat: Dr. Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse

Podium:
Dr. Monika Bandi, Leiterin Forschungsstelle Tourismus, Universität Bern
Ariane Ehrat, CEO Destination Engadin St. Moritz
Adrian K. Müller, Gastgeber und Mitbesitzer Romantik Hotel Stern, Chur
Peter Rothenbühler, Publizist Tamedia
Marco Russi, Vice President Global Hotel Sourcing
Kuoni Management Global Travel Service
Hans Stöckli, Ständerat und Präsident der Tourismusdestination «Jura-Drei-Seen-Land»

Gesprächsleitung: Gery Nievergelt, Chefredaktor htr hotel revue

Anschliessend laden wir Sie ein zu einem Apéro mit besonderen Leckerbissen, zubereitet von Thomas Bissegger und seinem Team.

Die Teilnahme inkl. Eintritt ZAGG ist kostenlos.
Die Plätze sind beschränkt. Bitte melden Sie sich bis spätestens am 30. August an unter redaktion@htr.ch. Die Anmeldung wird bestätigt.

Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

htr hotel revue

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

KEYSTONE

SCHÖNE NEUE ONLINE-WELT

Social Media sind kein Trend mehr. Sie sind heute zunehmend normales Kommunikations- und Informationsmittel für Menschen im besten Reisealter. Die «Grossen» haben das erkannt: KLM bietet «Social Seating», die Lufthansa eine neue App namens «Blue Legends» und Mercedes wird Facebook ins Multimediasystem seiner Autos integrieren.

In der Informationsflut wird Relevanz zum Massstab

Die Informationsflut steigt und die Plattformen unternehmen einiges, um sie zu kanalisieren. Facebook setzt den «Edgerank» ein, damit Nutzer nur das sehen, was für sie relevant ist. Andere Plattformen setzen auf die Verknüpfung von Inhalt mit persönlicher Beziehung: z. B. Google Social Search oder auch die Verknüpfung von Google Places/Local mit Google+. Wer gesehen werden will, muss also für Relevanz sorgen: sowohl durch die Qualität des Inhalts als auch durch Interaktion und Beziehung.

Visuelle Inhalte werden noch wichtiger

Menschen erfassen Bilder schneller, direkter und emotionaler als Worte. Schon lange ist klar: Kein Facebook-Posting ohne Bild. Aber jetzt kommt Pinterest: eine reine Bild-Plattform, die in den USA schon zu den drei grössten gehört. Sie soll besonders von Frauen intensiv genutzt werden, was für die Reisebranche interessant ist. Denn wer trifft die Ferienentscheidung in der Familie? Dass auch Booking.com eine Pinterest-Präsenz unterhält, zeigt das Potenzial dieser Plattform für die Branche.

Jeder ist immer und überall online

Spätestens bis 2013 sind mehr Mobil- als Desktopgeräte im Einsatz und Mobil-Tauglichkeit von Hotelwebseiten wird damit zwingend. Dennoch haben laut einer Studie der HES-SO Wallis weniger als 20 % der Schweizer Hotels eine Smartphone-taugliche Webseite. Hier wird gerade ein Trend gründlich verschlafen.

Das Smartphone wird zum Schlüssel zur Welt

Es geht weg vom verspielten QR-Code hin zum technischen NFC-Chip. Damit können Smartphones direkt Daten austauschen, Informationen abrufen, zum Bezahlen eingesetzt werden. Im Clarion Hotel Stockholm wurden schon 2010 NFC-Smartphones als digitale Zimmerschlüssel getestet, und es gibt immer mehr entsprechend ausgerüstete Smartphones auf dem Markt.

Funktionen verschmelzen

Auf neuen Smart-TVs kann man fernsehen und gleichzeitig im Internet surfen, twittern oder das Facebook-Profil checken. Demnächst sogar mit Handzeichensteuerung. Mit Google Glass steuert man sein Leben via Brille mit Sprachsteuerung. Und Audi baut neu E-Bikes mit Bordcomputer und Smartphone-Integration. Die Grenzen verschwinden.

Fazit

Die Online/Social-Media-Welt ist da. Sie ist dynamisch und komplex und ihre Entwicklung offen. Wie geht man damit um? Unsere Tipps: Bleiben Sie am Puls der Entwicklung. Informieren Sie sich und betrachten Sie Trends offen, flexibel und pragmatisch. Bilden Sie sich ein Urteil und adaptieren Sie, was nützlich und nötig ist. Aber adaptieren Sie! Wer jetzt stehen bleibt und hofft, dass es auch irgendwie ohne geht, verliert.

Gabriele Bryant
www.hotelkompetenz.ch

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

PÄCHTER / GASTGEBER IN ST. GALLEN

Im Auftrag suchen wir für ein 3-Stern Business Hotel in St. Gallen (47 Zimmer, Gastro Outlet und diverser Infrastruktur sowie Parkplätzen) einen Pächter.
Das Hotel wird momentan gebaut und eröffnet im August 2013.
Gerne sende wir Ihnen detailliertere Dokumentationen.

Für weitere Auskünfte:
Kohl & Partner (Schweiz) AG, André Gribi,
044 533 50 40, andre.gribi@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

22381-9074

ZU VERMIETEN STADT BASEL

Per sofort: Sehr **attraktive Ladenfläche mit raumhoher Glasfassade im Erdgeschoss, 175 m²**. Gastronomie-Ausbau vorhanden (Lüftung, Fettabscheider, etc.) Aussenbestuhlung möglich. Henric Petri-Strasse 24, in unmittelbarer Nähe der Tramstationen Bankverein, Aeschenplatz, Elisabethenstrasse sowie vom Bahnhof SBB.

Das Gebäude verfügt über modernste Infrastruktur, Lastwagenanlieferung mit Hebebühne, Warenlift 2.5 t und Einstellhalle.

Kontakt: Madiba Immobilien AG, Sternengasse 21, Postfach, 4010 Basel
Besichtigung & Kontakt: Aline Borer, Telefon: 061 295 95 86

22385-9076

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in **Graubünden** zu verkaufen oder verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Umsatz zirka 1 Million.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21976-8978 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21976-8978

Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.
Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!
Aufgrund Pensionierung der Inhaberin verkaufen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten.
Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENTEN. Ideale Gelegenheit um sich selbständig zu machen!
Gelatone, 079 689 11 81 oder gelatone@gmx.ch

22086-9040

A remettre
au centre-ville de Lausanne

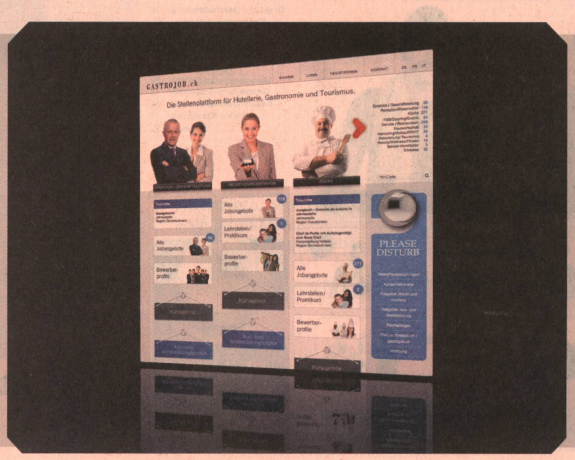
Bar à café-restaurant

- Etablissement de 35 places
- Cuisine équipée
- Terrasse de 10 places
- Mobilier et petit inventaire
- Libre de suite
- prix à discuter

Pour tout renseignement, prendre contact avec: Audit-Intercom SA, Monsieur Jean-Claude Pittet, Case postale 76
1018 Lausanne 18 Pontaise
audit-intercom@tic.ch

22125-9064

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN