

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.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 27

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

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. 7 · 5. Juli 2012

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

PRÄVENTION UND BRANDSCHUTZ

Marktforschungsstudien bestätigen es: Gäste von Hotels messen der Sicherheit im Hotel eine grosse Bedeutung zu. Unter diesem Gesichtspunkt sind präventive Massnahmen zur Vermeidung eines Brandfalles für die Wettbewerbsfähigkeit eines Hotels mehr als nur eine Erfüllung gesetzlicher Bestimmungen. Diesem Umstand trägt hotelleriesuisse bei den aktuell geltenden Klassifikationsnormen Rechnung, wonach die Regeln im Bereich des Brandschutzes strikte anzuwenden sind. Die Verantwortung für den Brandschutz liegt beim Betriebsleiter des Hotels. Brandschutz muss eingebaut, unterhalten, organisiert, überprüft und immer wieder auf einen neuen Stand gebracht werden. Die kantonalen Gebäudeversicherungen empfehlen, einen Sicherheitsbeauftragten (SiBe) zu ernennen. In grösseren Betrieben ist der Sicherheitsbeauftragte ein speziell bezeichneter Mitarbeitender, in kleineren Betrieben kann es der Betriebsinhaber bzw. Hotelier in Person sein. Der SiBe führt regelmässig die notwendigen Kontrollen durch, schult das Personal und erledigt bzw. kontrolliert alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Sicherheit (bei der Swissi AG können spezielle Kurse für Sicherheitsbeauftragte

belegt werden. Sie dauern mindestens zwei Tage und können mit Zertifikat abgeschlossen werden: www.swissi.ch).

Brandschutzinstruktionen

Wichtig ist, dass neue Mitarbeitende instruiert werden, wo Ausgänge und Fluchtwege, Wasserlöschposten/Feuerlöscher zu finden sind und wie ein korrektes Verhalten im Brandfall zu erfolgen hat. Regelmässige Wiederholungsinstruktionen mittels praktischen Übungen erhöhen dabei die Brandschutzsicherheit im Hotelbetrieb. Löschgeräte sind zwar fast in jedem Betrieb vorhanden, jedoch muss auch die richtige Handhabung gelernt sein. Die Ausbildung des Personals an den Löschgeräten ist sehr zu empfehlen, insbesondere in Zusammenarbeit mit den kantonalen Gebäudeversicherungen, welche zu sehr günstigen Preisen entsprechende Kurse durchführen.

Brandschutzzertifizierung

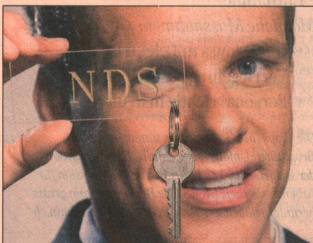
In Zusammenarbeit mit der Swissi AG bietet hotelleriesuisse eine Brandschutzzertifizierung an. Die Zertifizierung richtet

sich an alle Hotels, denen die Personensicherheit ein besonderes Anliegen ist und die die Brandschutzmassnahmen von einem Fachmann überprüfen bzw. zertifizieren lassen möchten. Der Nutzen für das Hotel ist gross. Neben der Inspektion hat das Verfahren nicht nur einen kontrollierenden, sondern auch einen beratenden Charakter. Allfällige Schwachstellen und Mängel können frühzeitig festgestellt und vom Hotel angepasst werden. Eine gute Übersicht über die Thematik bieten die Brandschutzbroschüren und die Merkblätter von hotelleriesuisse.

Sie sind erste zweckmässige Hilfsmittel und stehen kostenlos als Download in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch zur Verfügung: www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/services/ganzheitliche_sicherheit.htm



David Stirnmann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotelleriesuisse.ch



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierter Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

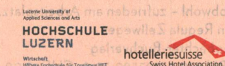
Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltung:

8. August 2012 Hotel zum Storch, Zürich

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Weiterbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotelleriesuisse

AGENDA

8. August

Informationsveranstaltung für das NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

«Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausel mit grosser Wirkung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

6. September

«Anderen Kulturen, anderer Kulinarik begegnen», vom Schweizer Kochverband, Psychiatrische Klinik, Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

13. September

Expertenforum Input 3/2012 «Was der Gast schon immer wollte», Luzern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. September

«Gästekontakt im Restaurationsbetrieb, kundenorientiertes Verhalten und Verkauf», vom Berufsverband Restauration, Zentralschweiz

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse», Réceptionskurs, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP



WAS SIE GEGEN FRUST UND STRESS TUN KÖNNEN

Wie schaffe ich mein persönliches Wohlfühlklima am Arbeitsplatz? In Zeiten von Umwälzungen und wachsendem Druck kein einfaches Unterfangen! Die Autorin zeigt, wie Sie es am besten anpacken. Sie bietet ganz konkrete Hilfestellungen, die Ihre psychische und körperliche Gesundheit im Job stärken. Die Themen: Wahrnehmung schulen, eigene Bedürfnisse besser kennen, Arbeitsumgebung gestalten, Ventile für Stress und Überforderung finden, Angst vor Stellenverlust bewältigen. Laufbahnberaterin und Psychologin Regula Zellweger stellt unzählige Checklisten und Tools zur Verfügung. Damit lässt sich ein besserer Umgang mit Stress und Frustration finden, mehr Energie im Job gewinnen und die Motivation steigern.

«Jobwohl – zufrieden am Arbeitsplatz» von Regula Zellweger Beobachter-Buchverlag ISBN 978-3-907599-22-8, CHF 27.00



ARBEITEN IN DER SCHWEIZ: FÜR EU-BÜRGER EINFACH

Seit der Annahme der bilateralen Verträge (Personenfreizügigkeit) ist es für Wirte und Hoteliers einfacher, Mitarbeiter aus der EU anzustellen. So sieht die Situation heute aus:

Bürgerinnen und Bürger der EU 25 (siehe Kästen unten) können sich während drei Monaten im Kalenderjahr ohne Bewilligung hier aufhalten. Für sie besteht Meldepflicht. In dieser Zeit können sie in der Schweiz eine Arbeit suchen. Personen aus diesen Ländern benötigen keine Arbeitsbewilligung. Haben sie eine Arbeit gefunden, können sie sich mit dem Arbeitsvertrag auf der Wohnergemeinde melden und erhalten je nach Dauer des Arbeitsvertrages eine Aufenthaltsbewilligung.

AUSNAHME NEUE EU-LÄNDER

Der Bundesrat hat auf dieses Jahr für die neuen EU-Länder aus Osteuropa (Estland, Lettland, Litauen, Polen, Slowakei, Slowenien, Tschechische Republik und Ungarn) wieder Kontingente eingeführt. Mit der so genannten Ventilklausel werden dieses Jahr nur rund 2.000 B-Bewilligungen für Personen aus diesen Ländern erteilt.

BULGARIEN UND RUMÄNIEN

Rumänien und Bulgarien (EU-2) müssen hingegen als Erstes einen Arbeitgeber finden, der sie anstellen möchte. Dieser stellt dann bei der kantonalen Arbeitsmarktbehörde ein Gesuch für eine Arbeitsbewilligung. Dabei muss der Arbeitsvertrag vorgelegt werden. Die Behörde prüft folgende Voraussetzungen: Inländervorrang, Kontrolle der Lohn- und Arbeitsbedingungen und ob die Kontingente nicht ausgeschöpft sind. Sind diese Bedingungen erfüllt, kann eine Arbeitsbewilligung erteilt werden. EU-2-Staatsangehörige benötigen bei einem Stellenantritt in der Schweiz in jedem Fall eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung. Fehlen diese, dann ist die Aufnahme einer Erwerbstätigkeit nicht erlaubt.

AUFENTHALTS-BEWILLIGUNGEN

Kurzaufenthaltsbewilligung L (EU/EFTA)

Diese Bewilligung erhalten Personen aus der EU und den EFTA-Ländern, die in der Schweiz eine Erwerbstätigkeit von weniger als einem Jahr ausüben. Die Gültigkeit der Bewilligung entspricht der Dauer des Arbeitsvertrages oder der Dienstleistungserbringung.

Aufenthaltsbewilligung B (EU/EFTA)

Diese Bewilligung erhalten Staatsangehörige der EU-27/EFTA-Staaten, wenn sie eine Erwerbstätigkeit von überjähriger oder unbefristeter Dauer ausüben. Die Bewilligung ist fünf Jahre gültig und verlängerbar.

Grenzgängerbewilligung G (EU/EFTA)

Diese Bewilligung erhalten selbständig oder unselbständig erwerbstätige EU-27/EFTA-Staatsangehörige mit Wohnort in der EU/EFTA und Arbeitsort in der Schweiz. Es muss mindestens einmal pro Woche eine Rückkehr an den ausländischen Wohnort erfolgen. http://www.bfm.admin.ch/content/bfm/de/home/die_oe/kontakt/kantonale_behoerden/adressen_kantone_und.html

Niederlassungsbewilligung C (EU/EFTA)

Nach 5 Jahren ordnungsgemässen und ununterbrochenem Aufenthalt in der Schweiz wird den Staatsangehörigen aus Belgien, Deutschland, Dänemark, Frankreich, Fürstentum Liechtenstein, Griechenland, Italien, Niederlande, Österreich, Portugal, Spanien, Finnland, Grossbritannien, Irland, Island, Luxemburg, Norwegen und Schweden auf Grund von Vereinbarungen mit den Herkunftsstaaten die Niederlassungsbewilligung erteilt. Diese hat unbeschränkt Gültigkeit, es besteht aber eine Kontrollfrist von 5 Jahren. Das Freizügigkeitsabkommen regelt die Niederlassungsbewilligung nicht. Für die anderen EU-Länder erfolgt die Niederlassungsbewilligung grundsätzlich nach einem Aufenthalt von 10 Jahren.

STELLEN- ODER WOHNORTWECHSEL

Es gilt die berufliche und geographische Mobilität. Personen mit einer Kurzaufenthaltsbewilligung benötigen jedoch eine Bewilligung, um eine selbständige Erwerbstätigkeit aufzunehmen. Dies gilt auch für selbständig Erwerbende der EU-2-Staaten, die in ein Angestelltenverhältnis wechseln möchten. Eine Bewilligung gilt für das ganze Gebiet der Schweiz. Es ist nicht erforderlich, dass Arbeits- und Wohnort im gleichen Kanton liegen. Bei einem Wohnortwechsel besteht eine Pflicht zur Anmeldung auf der neuen Wohngemeinde (innert 14 Tagen). Ein Antrag auf Verlängerung der Bewilligung muss spätestens 14 Tage vor Ablauf der Bewilligung bei der zuständigen Behörde erfolgen.

VERLUST DER ARBEIT

Wenn der Arbeitsvertrag abgelaufen oder gekündigt ist, können grundsätzlich EU/EFTA-Staatsangehörige während sechs Monaten in der Schweiz bleiben und eine neue Stelle suchen. Sie müssen dafür eine Bewilligung zur Stellensuche bei der zuständigen Behörde beantragen. Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und eigene Leistung»

Albert Einstein

ARBEITSSICHERHEIT

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

MASCHINEN UND ANDERE GEGENSTÄNDE IN DER KÜCHE (Fortsetzung)

Ein Drittel aller Verletzungen sind Stechen und Schneiden. Doch in der Küche gibt es noch viele andere Gefahrenherde.

Tische

Gefährdung:

Übermässige Ermüdung und evtl. bleibende Schäden durch dauernd falsche Arbeitshöhe

Mögliche Massnahmen:

- Höhenverstellbare Tische mit stabilem Unterbau beschaffen
- Einseitigkeit durch zweckmässige Arbeitsorganisation vermeiden

Gasinstallationen

Gefährdung:

- Verletzungen durch Brände oder durch Explosionen bei unkontrolliertem Gasaustritt
- Sauerstoffmangel

Mögliche Massnahmen:

- Gasaustrittsüberwachung anbringen
- Flüssiggas- und SVGW-Richtlinien einhalten (Richtlinie, EKAS-Best.-Nr. 1941 und 1942)

Fettfilter

Gefährdung:

- Abstürzen beim Austausch der Filter
- Verletzungen bei allfälligem Brand

Mögliche Massnahmen:

- Mehrstufigen Auftritt mit rutschhemmendem Belag installieren
- Unbehinderten Zugang zu Filtern wo möglich sicherstellen
- Brandlöschanlage installieren
- Selbstreinigende Fettfilter verwenden

Mikrowellenherd

Gefährdung:

Verbrennungen bei Beschickung oder Entnahme

Mögliche Massnahmen:

- Gerät muss mit elektrischer Verriegelung ausgerüstet sein
- Personal richtig 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



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch, sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres Reisevertreters im Deutsch-Freiburg, Oberwallis und grossen Teilen des Kantons Bern suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf unserer Angebote an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspaketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produkte und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommisse in den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15
Postfach 256
6203 Sempach Station
rebekka.beerli@victor-meyer.ch
041 462 72 85

We Are In Search Of Excellence. What About You?

Weniger ist oft mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 10 Mitarbeitenden zu als auch auf das sich im Aufschwung befindliche Erstklasshotel mit à la carte Restaurant und weiteren F & B-Outlets – optimal gelegen in einer weltbekannten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Die neue, dynamische Hotellerie hat ehrgeizige Projekte in Angriff genommen und in Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung Frisch, auf gehobenem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf dem Wochenmarkt gehen und Ideen umsetzen. Dafür werden Sie entschädigt mit freier Hand was die Auswahl Ihrer Crew betrifft und arbeiten eng zusammen mit einem Profi-Manager aus der internationalen Luxushotellerie, der mit Ihnen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen will für eine spannende Zukunft.

Executive Chef – Küchenchef m/w eines erstklassigen Hotels mit internationalem Flair

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialanlässen, durchaus auch mal im Ausland (!), in Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche: Ein Mix aus F- & CH-Klassikern, mediterranen Einflüssen und einem Touch Italianità. Das Ganze leicht, knackig, marktfrisch und qualitativ top.

Vorteil dieser nicht alltäglichen Kaderposition: Dank exzellentem Beziehungsnetz der Besizerschaft in der Welt des Sports sind Sie Teil eines Teams, welches bei exklusiven Events an vorderster Front für Bankette und Special Dinners sehenswerte Kostlichkeiten produziert. – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte CV/Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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



Herzblut und Leidenschaft

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekanntesten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit einem Casual Fine Dining Restaurant, welches seit neuestem mit 16 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde, einer Bistro-Bar, in welcher die Tageszeit das vielseitige Angebot von früh morgens bis spät in die Nacht hinein bestimmt, eine Lounge mit ausgesprochen hoher Cocktailkompetenz und zwei Private Dining Bereichen sowie Conference Centre, welche die Abwechslung diverser Bankettarten mit sich bringen.

Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres bereits bestehenden Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte MitarbeiterInnen (Vollzeit):

- STV. HEADCHEF
- SOUS CHEF
- CHEF DE PARTIE
- DEMI CHEF DE PARTIE

SIE BIETEN neben mehrjähriger Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie auch erste Erfahrungen in derselben Position. Sie sprechen flüssend Deutsch und sind sich nebst Ihrer gut organisierten, disziplinierten und präzisen Arbeitsweise, gewohnt unter hoher Arbeitsbelastung mit Zimmerstunde in einem jungen Team zu arbeiten. Wenn Sie zudem Freude an Ihrem Beruf haben und interessiert sind stets Neues dazuzulernen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven und viel Abwechslung. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und ein Arbeitgeber, der ebenso wie Sie, den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN
senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an
jobs@clouds.ch
www.clouds.ch



Das junge, engagierte Team der
Casino Restaurants Bern sucht SIE

als Leiter/in Bankette – Anlässe

per 1. September oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule).

Sie verfügen über Kader- und Führungserfahrung in einem ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. In enger Zusammenarbeit mit den Restaurants nutzen Sie die hausinternen Synergien.

Als frontorientierte, gewinnende Persönlichkeit sind Sie ein Motivator und ein Organisationstalent mit einem Flair für Zahlen. Die Arbeit an der Front, Ihre Hauptaufgabe, macht Ihnen Spass und Sie überzeugen durch Ihre Ruhe und Übersicht auch in hektischen Situationen.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos verständigen.

Es erwarten Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit einer grossen, lebendigen Bankettabteilung: ca. 30 Teilzeitarbeitende jeden Alters.

Ein kompetentes, aufgestelltes Team, wo Sie Ihre Ideen und Erfahrungen einbringen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Organisation, Durchführung und Betreuung von Anlässen, Banketten und Caterings von 10 bis 1000 Personen. Der gastronomische Standard entspricht den schönen, stilvollen Räumlichkeiten.

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV sowie guter Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Herr Tobias Burkhalter
Herrngasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05
www.casinobern.ch

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n **junge/n Koch/Köchin**

Unsere Brigade besteht aus sieben Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony und Esther Scherrer-Schärer
0041 44 391 59 59
Wirtschaft zur Höhe
Höhestasse 73, 8702 Zollikon/Schweiz
scherrershoi@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch

21423-8853

Restaurant Bar Neumühle in Baar

Das Restaurant Neumühle mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gut gemischtes Publikum von Jung- bis Junggebliebenen.

Wir suchen nach Vereinbarung zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit als

Teamleiter Service

mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Sie sind deutschsprachig, legen Wert auf ein gepflegtes Auftreten und die Gastronomie ist Ihre Leidenschaft, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mawag Restaurations GmbH
Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85

21482-8857

Für Sie – als hoch motivierten **Gastro- und Hotelprofi** mit Unternehmergeist – bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in einem modernen Ausflugsbetrieb – mit Restaurant, Seeterrasse sowie einem kleinen Seminar-, Bankett- und Zimmerangebot am Hallwilersee – unter Beweis zu stellen.

Pächter/in für die Schifflände in Birrwil/Hallwilersee

Ihr Profil

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 45 Jahre jung und bringen Erfahrung als Geschäftsführer oder Pächter mit.

Als Praktiker verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung in den Bereichen F&B, Rooms und MICE. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung. Sie haben Organisations- und Verkaufstalent und sind kreativ, wenn es um die Angebotsentwicklung geht. Sie erarbeiten aussagekräftige Plan- und Zielvorgaben und zeichnen verantwortlich für deren Umsetzung. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Ihr Team.

Als Unternehmer sind Sie bereit, Eigenmittel einzubringen sowie Zinsgarantien für den laufenden Betrieb zu leisten. Denkbar ist auch der Start als Geschäftsführer/in mit einer späteren Pachtübernahme.

Ihre Aufgabe

Nach dem aufwendigen Neubau wird der beliebte Ausflugsbetrieb am See im Frühling 2013 wieder eröffnet. Sie organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Die Betriebs- und Angebotsphilosophie wird mit der Besitzerin abgesprochen. Sie führen den gesamten Restaurant-, Hotel- und Seminarbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Aufgabe an einer traumhaften Seelage im Grossraum Aarau/Luzern. Ein betreiberfreundliches Pachtzinsangebot fördert eine langjährige Zusammenarbeit. Betriebsübernahme nach Vereinbarung.

Als Delegierter der Besitzerin freut sich Adrian Stalder auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil sowie Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.



Adrian Stalder
stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Ai Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

21490-8807



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für das neu zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauerhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung einen

General Manager (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser verantwortungsvollen und interessanten Funktion sind Sie für die betriebswirtschaftliche sowie personelle Führung und Organisation des gesamten Betriebes (Rooms, Seminare und Bankette) zuständig. Dies beinhaltet die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finanzielle Controlling und die Einhaltung der Qualitätsstandards. Im Weiteren fungieren Sie als Gastgeber, pflegen den Kontakt zu den Gästen, der Bevölkerung in der Region und akquirieren neue Kunden. Sie sind des Weiteren für die Führung, Schulung und Qualifikation Ihrer Mitarbeitenden und die Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, welche über den Abschluss einer Hotelfachschule, Erfahrung in ähnlicher Funktion sowie Flair für den Bereich Sales und PR verfügt. Als Generalist stehen Sie gerne an der Front, sorgen für das Wohl unserer Gäste und arbeiten auch aktiv im operativen Bereich mit. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen zu verbessern, setzen sich anspruchsvolle Ziele und begegnen Veränderungspotentialen mit Kreativität. Ihre Kommunikationsweise ist direkt, dadurch schaffen Sie Vertrauen und lassen sich nicht unter Druck setzen. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung, fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

21486-8854



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Mit der einzigartigen Kombination aus medizinischer Fachkompetenz, Herzenswärme und Wohlfühl-Ambiente bieten wir unseren Patienten das bestmögliche Umfeld für eine umfassende Betreuung und nachhaltige Verbesserung ihrer Gesundheit.

Als eine der führenden Schweizer Privatkliniken empfangen wir Patienten und Gäste, die eine hochstehende Dienstleistung mit erstklassiger Hotellerie gewohnt sind und dies gerade in der Zeit einer Rehabilitation besonders schätzen. Unsere gut eingespielte Servicebrigade (25 Personen) spielt dabei eine wichtige Rolle und stellt sicher, dass dies im Bereich des Speise- und Getränkeservices im Speisesaal, im Zimmer und im Garten rücksichtsvoll und mit viel Gespür umgesetzt wird.

Für die Leitung unserer Restauration suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Leiter/-in Restauration/Maitre d'hôtel

Was erwarten wir?

Als hochmotivierte, fachlich versierte Persönlichkeit mit Servicefachausbildung, Zusatzausbildung einer Hotelfachschule oder Höheren Fachausbildung als Leiter/in Restauration verfügen Sie über die Fachkompetenz im Bereich von Planungs- und Führungsaufgaben sowie Kommunikationsaufgaben. Sie haben Erfahrung in der Fünfster-Hotellerie, in der Führung einer Servicebrigade und sind in der Lage Projekte durchzuführen. Die Kommunikation gegenüber den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen bereitet Ihnen tagtäglich grosse Freude. Ihr gepflegtes Auftreten, Ihre Umgangsformen und Ihre Begeisterung an der Front zu stehen, machen Sie gegenüber dem Team zum Vorbild

Unser Angebot:

- Renommierter Betrieb mit unvergleichbarem Ambiente
- Interessantes, vielseitiges Tätigkeitsfeld im Gesundheitswesen
- Selbständiges Arbeiten mit viel Verantwortung und zahlreichen Schnittstellen
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien
- Abenddienste im Sommer bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollten wir Sie mit dieser Stellenausschreibung neugierig gemacht haben und erfüllen Sie obige Erwartungen, dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit sämtlichen Zeugnissen, Lebenslauf, Passfoto zu. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass für diese anspruchsvolle Stelle nur vollständige Bewerbungen in Papierform berücksichtigt werden. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und erwarten Ihre Unterlagen gerne an folgende Adresse:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Beat Oehrl, Spitaldirektor
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch



21501-8866



Klinik St. Katharinental
Spital Thurgau AG

Wir suchen per 1.9.2012 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Roomservice/Spisesaal 80-100%

Aufgaben: Gewährleistung einer hohen Kundenzufriedenheit im Bereich Hotellerie. Führung und aktive Unterstützung des Mitarbeiterteams im Tagesgeschäft. Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge. Administrative Aufgaben.

Profil: Sie sind gelernte Hotel- oder Restaurationsfachfrau und haben mindestens drei Jahre Berufserfahrung. Wir wenden uns an eine offene, kommunikative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, die Erfahrung im oben genannten Aufgabenbereich vorweisen kann. Sie sind eine selbständige Arbeitsorganisation gewohnt, sind flexibel und haben eine hohe Einsatzbereitschaft.

Auskünfte: Sandra Frey, Leitung Hotellerie, Klinik St. Katharinental, Tel: 052 631 67 00, E-mail: sandra.frey@stgag.ch
Bewerbungen: Klinik St. Katharinental, Personaldienst, Postfach, 8253 Diessenhofen, E-mail: franziska.haeni@stgag.ch

21467-8846



SORELL HOTEL
ADOR

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

Sorell Hotel Ador

Laupenstrasse 15, 3001 Bern

suchen wir per 1. September 2012 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Zur Ihren Aufgaben gehören die Bedienung und Beratung der Gäste während dem Frühstück, den diversen Apéros, Steh lunches, Kaffeepausen sowie Banketten. Zusätzlich übernehmen Sie den Service in der Lounge und erledigen diverse administrativen Arbeiten wie die Inventur und die Ablösung im Seminarbereich.

Ihr Profil: Für diese Stelle verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung im Service und sind versiert im Umgang mit dem PC. Perfekte Deutschkenntnisse setzen wir voraus, von Vorteil verfügen Sie auch über Englisch- und Französischkenntnisse. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, halten die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent ein und setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele. Auch unter Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, erkennen rasch wesentliche Zusammenhänge und lösen Probleme mit Systematik. Mit den verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren Sie jederzeit angemessen, gehen proaktiv auf andere zu und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern dadurch die Zusammenarbeit. Die Bedürfnisse der Gäste nehmen Sie wahr und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen pro Woche zwischen Montag und Samstag zu verschiedenen Schichten, von 6.00 bis 15.00 Uhr oder von 14.00 bis 22.00 Uhr.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

21488-8860



Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistungen und Ausbildung im Gastgewerbe

Aussergewöhnliche Stellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Mitarbeiter für Réception und Administration

Abschluss REFA, SEFA, Koch oder Hotelfachschule mit grosser Freude an «Bürologie»

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchinge»

Kreuzfidele Grüsse Mimi & Louis Bischofberger und die «Kreuz»-Crew

GÜBELIN – Das seit 1854 mit hochwertigen Uhren, Schmuck und Edelsteinen erfolgreiche Familienunternehmen mit acht Juweliergeschäften in der Schweiz.

Zur Ergänzung unseres Teams in **Luzern** suchen wir engagierte und innovative Verkaufspersonalitäten. In dieser Funktion bedienen und beraten Sie unsere **internationalen Kunden** kompetent und professionell.

Verkaufsberater mit internationalen Sprachkenntnissen
60–100% (m/w)

Detaillierte Informationen finden Sie unter **www.gubelin.ch**

GÜBELIN AG,
Annie Hofmann, HR Specialist
Maihofstrasse 102, 6006 Luzern
hr@gubelin.ch
www.gubelin.ch

GÜBELIN
JUWELIEN • UHREN



21473-8803

Landesmuseum Zürich.

Ausschreibung / Mietersuche

Gastronomie Landesmuseum Zürich

Im Rahmen der Sanierung und Erweiterung des Landesmuseums Zürich wird auch das gastronomische Angebot des Museums erweitert und neu positioniert. Für die Gastronomie des erweiterten Landesmuseums suchen wir einen

innovativen und kreativen **Mieter Gastronomie.**

Das neue Restaurant mit 100 Plätzen liegt an attraktiver Lage beim Eingang des Museums und soll im Sommer 2016 – zusammen mit dem Museumsneubau – eröffnet werden. Es ist zeitlich und räumlich unabhängig vom Museumsbetrieb und soll auf einem guten kulinarischen Niveau positioniert werden. Ergänzend entsteht ein Museumsbistro mit 35 Plätzen mit einem einfacheren Angebot. Beide verfügen über etwa die gleiche Anzahl Aussen-sitzplätze im Hof. Für die vielfältigen Caterings im Museum ist eine enge Zusammenarbeit mit dem Betreiber Gastronomie vorgesehen.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee ein und investiert in Mobiliar und Kleininventar. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab 2013.

Diese Ausschreibung wird als selektives, zweistufiges Verfahren durchgeführt. Geeignete Bewerber sind eingeladen, in einem ersten Schritt im Rahmen der Präqualifikation einen Teilnahmeantrag bis spätestens 27. Juli einzureichen. Die Unterlagen dafür erhalten Sie ab sofort beim Beauftragten für die Mietersuche: Martin Volkart, volkart@volkartundrichard.ch, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn; Email: volkart@volkartundrichard.ch

Schweizerisches Nationalmuseum, | Landesmuseum Zürich, | Museumstrasse 2, Postfach, 8021 Zürich | T. +41 (0)44 218 65 11 | F. +41 (0)44 211 29 49 | kanzel@snm.admin.ch | www.landmuseum.ch

21470-8849

Andermatt

Für die **Tourismusorganisation** des Urserntals suchen wir eine erfahrene und überzeugende Persönlichkeit als **Produktmanager 100%**

Die Details zu dieser Stelle finden Sie unter **www.andermatt.ch/services/team/offene Stellen**.

Für Auskünfte steht Ihnen Bernadette Christen, Geschäftsführerin, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andermatt-Ursental Tourismus GmbH

21029-8805

Hotel ***

LA SIALA

Nach über 30 Jahren erfolgreicher Tätigkeit will das bisherige Direktions-ehepaar den wohlverdienten Ruhestand geniessen. Deshalb suchen wir auf die Wintersaison 2012 ein neues dynamisches

DIREKTIONSPAAR ODER EINEN DIREKTOR/EINE DIREKTORIN

für das
Hotel LA SIALA, Falera

Das Hotel LA SIALA im Tourismusgebiet Flims/Laax/Falera ist ein sehr gut unterhaltenes 3*** Hotel mit 110 Betten und rund 30 Mitarbeitenden.

Sie verfügen über

einen Hotelfachschulabschluss, fundierte Berufs- und Führungserfahrung und haben sich bereits in verantwortungsvollen Positionen bewährt. Sie sind ein begeistertes Hotellerpaar, Hoteliere oder Hotelier mit Ambitionen.

Sie arbeiten ergebnisorientiert, basierend auf betriebswirtschaftlichem Denken und effizientem Kostenmanagement. Sie handeln selbstständig und geniessen volle Budgetverantwortung. Sie sind verantwortungsbewusst und verstehen es, Mitarbeitende zielorientiert und sozialkompetent zu herausragenden Leistungen anzuspornen. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen

ein gepflegtes, etabliertes Hotel mit einem bewährten Team, einer treuen Kundschaft und einer soliden Struktur. Während Sie das Hotel stets nachhaltig weiterentwickeln, investieren die Besitzer in die dazu erforderliche Infrastruktur.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Roland Anderegg, VR LA SIALA AG, c/o Vicova Immobilien AG, Neuhofstrasse 8, 8834 Schindellegi oder per Mail an ra@vicova.com, Tel. 044 787 82 87.

21481-8856



Das **KULM HOTEL ST. MORITZ** und das **GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA** gehören seit über 150 Jahren zu den bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Führung unserer Verkaufs- und Marketingabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

DIRECTOR SALES & MARKETING

In dieser anspruchsvollen Kaderposition führen Sie ein Team mit vier Mitarbeitern und sind verantwortlich für den Verkauf und die optimale Vermarktung der beiden 5 -Superior Hotels in den definierten Märkten und Segmenten.

Sie verfügen über Führungserfahrung sowie über einen Leistungsausweis in einer ähnlichen Position im Marketing und Verkauf in der Hotellerie oder im Tourismus. Sie qualifizieren sich durch ein grosses Netzwerk in der Branche und ein gepflegtes, gewinnendes Auftreten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Wir wünschen uns ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten und eine dynamische, kommunikative und flexible Persönlichkeit, die sich für Ihre Aufgabe begeistern kann. Reisebereitschaft und fundierte Sprach-

kenntnisse in D/E/I sind weitere Voraussetzungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, für zwei führende Hotels in einem internationalen Umfeld einen vielfältigen, selbstständigen, verantwortungsvollen und spannenden Tätigkeitsbereich auszufüllen. Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post an unseren General Manager, Herrn Heinz E. Hunkele, an unten stehende Adresse.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra 130,
7504 Pontresina, bewerbung@kronenhof.com
Telefon: 081 / 830 30 30 **www.kronenhof.com**



Swiss Deluxe Hotels

21439-8823

+ Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport
VBS

Schweizer Armee - Heer HE

Der Lehrverband Logistik bildet die Armeeingehörigen der logistischen Bereiche aus. Dies sind die Sanitätstruppen, die Logistiktruppen (Nachschub/Rückschub, Verkehr und Transport, Instandhaltung) sowie Veterinärdienst und Armeetierte.

Leiter/in Verpflegungszentrum Waffenplatz Freiburg

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Sicherstellung des Betriebes im Verpflegungszentrum zu Gunsten der darauf basierenden Schulen und Kurse. Sie betreuen und unterstützen die Küchenchefs, Truppenköche sowie die Doppelfunktionäre in den fachtechnischen Subprozessen des Truppenhaushaltes. Sie unterrichten selbstständig die ihnen zugewiesenen Verpflegungsfunktionäre in Abgleich mit den truppenspezifischen Anforderungen und den Vorgaben der Bedarfsverpflegung. Sie erstellen hierzu die Detailprogramme für die Ausbildung selbstständig. Zudem bilden Sie die Umsetzung der Massnahmen zur Einhaltung der juristischen Vorgaben aus, wie Lebensmittel-Gesetzgebung, Umweltschutz- und Hygieneverordnung.

Sie verfügen über die Ausbildung als Gastronomiekoch (Chefkoch/-köchin) bzw. als Eidg. Dipl. Küchenchef/in / Produktionsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie haben Erfahrung in der Lehrlings- und Erwachsenenbildung und haben die militärische Ausbildung zum Küchenchef oder Fourier absolviert. Sie zeigen Bereitschaft zur Früh- und Nachtarbeit, sind im Besitze des Führerausweises Kat. B, sind zwischen 30 und 45 Jahre und verfügen über eine ausgeprägte Sozial- und Führungskompetenz. Zudem können Sie sich mündlich in einer zweiten Amtssprache (französisch) verständigen.

Arbeitsort: Freiburg
Beschäftigungsgrad: 80 - 100 %
Anmeldefrist: 14 Tage nach Veröffentlichungsdatum

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
HR-Service-Center
Personaladministration
Bereich HEER
Ref. 8023
Papiermühlestrasse 20, 3003 Bern
Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Chefadj. Jürg Zwillen
Chef Fachausb. Vpf.
Tel. 031 324 24 52

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter **www.stelle.admin.ch**

21463-8844

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport
VBS
Schweizer Armee - Heer HE

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an folgende Adresse:
HR Service-Center
Personaladministration
Bereich Heer
Ref. 8148
Papiermühlestrasse 20
3003 Bern
Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Chefadj. Jürg Zwahlen
Chef Fachausb. Vpf
Tel. 031 324 24 52

Weitere interessante Stellenangebote der Bundesverwaltung finden Sie unter www.stelle.admin.ch

Der Lehrverband Logistik bildet die Armeeingehörigenden der logistischen Bereiche aus. Dies sind die Sanitätstruppen, die Logistiktruppen (Nachschub/Rückschub, Verkehr und Transport, Instandhaltung) sowie Veterinärdienst und Armeetiere.

Leiter/in Verpflegungszentrum Waffenplatz Lyss

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Sicherstellung des Betriebes im Verpflegungszentrum zu Gunsten der darauf basierenden Schulen und Kurse (Lyss, Burgdorf und Sand-Schönbühl). Sie betreuen und unterstützen die Küchenchefs, Truppenköche sowie die Doppelfunktionäre in den fachtechnischen Subprozessen des Truppenhaushaltes. Sie unterrichten selbständig die ihnen zugewiesenen Verpflegungsfunktionäre in Abgleich mit den truppenspezifischen Anforderungen und den Vorgaben der Bedarfsverpflegung. Sie stellen hierzu die Detailprogramme für die Ausbildung selbständig. Zudem bilden Sie die Umsetzung der Massnahmen zur Einhaltung der juristischen Vorgaben aus, wie Lebensmittel-Gesetzgebung, Umweltschutz- und Hygieneverordnung.

Sie verfügen über die Ausbildung als Gastronomiekoch (Chefkoch/-köchin) bzw. als Eidg. Dipl. Küchenchef/in / Produktionsleiter/in mit einigen Jahren Berufserfahrung. Sie haben Erfahrung in der Lehrlings- und Erwachsenenbildung und haben die militärische Ausbildung zum Küchenchef oder Fourrier absolviert. Sie zeigen Bereitschaft zur Früh- und Nacharbeit, sind im Besitze des Führerausweises Kat. B, sind zwischen 30 und 45 Jahre und verfügen über eine ausgeprägte Sozial- und Führungskompetenz. Zudem können Sie sich mündlich in einer zweiten Amtssprache (französisch) verständigen.

Arbeitsort : Lyss
Beschäftigungsgrad : 80-100 %
Anmeldefrist : 14 Tage nach Veröffentlichungsdatum

KULM HOTEL ST. MORITZ

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus-Hotels. Vor über 150 Jahren gegründet, ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten.

Für die Leitung unserer Personalabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalleiter/in

Sie übernehmen die

- Verantwortung für das Personalmanagement (Sommer ca. -160, Winter 300 Mitarbeiter)
- Beratung und aktive Unterstützung der Direktion in allen personalrelevanten Fragen
- Personalrekrutierung und -administration
- Leitung von HR-Projekten zur Umsetzung personalstrategischer und unternehmenspolitischer Massnahmen
- Personalkostenplanung, HR-Controlling und -Reporting
- gesamte Lohnverarbeitung und Abrechnungen der Sozialversicherungen

Ihre Qualifikationen sind

- mehrjährige Berufserfahrung in der gesamten Bandbreite der täglichen Personalarbeit, idealerweise in der Hotellerie
- abgesicherte Erfahrungen mit den wesentlichen modernen Personalinstrumenten
- ausgeprägte Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit
- Anwenderkenntnisse in HR-spezifischer Software (MIRUS) sowie in MS-Office
- Deutsch als Muttersprache, Englisch- und Italienischkenntnisse

In dieser Position sind Sie Mitglied des Kadern und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt. Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines Personalleiters bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen. Ihre konzeptionelle, selbständige und initiativ Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichnen Sie aus. Sie werden durch ein kleines Team unterstützt.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in Jahresanstellung.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung an Herr D. Godat, Direktor, Kulm Hotel, Via Veglia 18, 7500 St. Moritz oder hr@kulmhotel-st.moritz.ch.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON **htr hotelrevue** "HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

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

PROFIL
DIE STELLENBÖRSE DER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE TRAVAIL DE LA RESTAURATION, HOTELIÈRE ET TOURISME

htr hotelrevue "HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

FACEBOOK ODER GOOGLE+?

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch



Stadt Zürich Stadtspital Triemli

Die Verpflegungsmitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten sowie Besucherinnen und Besucher und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Konditor/in-Confiseur/in 40%

Ihre Leidenschaft gehört den süßen Genüssen. Sie arbeiten in einem motivierten jungen Team und bereichern uns mit Ihren kreativen Ideen.

Unsere Küche beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hygiene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser Stelle entscheidend beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitalküche mitzuwirken.

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Konditor/in-Confiseur/in. Wir erwarten Freude am abwechslungsreichen, kreativen und vielseitigen Arbeiten. Teamfähigkeit, interdisziplinäre Zusammenarbeit, ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine selbständige Arbeitsweise runden ihr Profil ab. Sie zeigen ein grosses Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und spannenden Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmassnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 19 60.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Stadtspital Triemli, Bereich Human Resources
Herr Hansruedi Saam, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich

www.triemli.ch/jobs

Gesundheits- und Umweltdepartement

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli

21498-8900

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

einen erfahrenen Night Audit

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weimann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weimann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

21487-8859

Für unser Gästehaus suchen wir eine/n

Rezeptionist/in Jobcode hoteljob.ch: J47739

Paul Scherrer Institut
5232 Villigen PSI
<http://www.psi.ch/pa/offenstellen/0363-1>

21480-8885



Das KAUFLEUTEN ist eine lebendige Institution in der Zürcher Gastronomie-, Party- und Kulturszene!

Unser RESTAURANT ist berühmt für seine ausgezeichnete Küche und das stilichere Ambiente – ein Ort des unbeschwertes Genusses! Hier reichen sich illustere Partygäste und internationale Stars die Klinke. Unser Hof ist der ideale Rückzugsort, um der Tageshektik zu entkommen. Hier trifft man sich zum Apéro mit Freunden oder zum feinen Abendessen in entspannender Atmosphäre. Und an lauen Sommerabenden verwandelt sich die dazugehörige Dachterrasse in eine grüne Insel inmitten der Stadt. In die PELIKANBAR kommen unsere Gäste für Kaffee und Kuchen, zum Mittagessen oder nach der Arbeit zum wohlverdienten Feierabendbier. Im KLUBSAAL und FESTSAAL finden nicht nur internationale Konzerte und Partys mit weltberühmten Acts und DJs statt, sondern auch erstklassige Lesungen und Comedy-Veranstaltungen.

Wir suchen für unser RESTAURANT per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung eine

Stellvertretung der Geschäftsführerin – 80% (m/w)

Als Gastgeber/in aus Leidenschaft schätzen Sie das tägliche Mitwirken an der Front. Sie sind zuständig für den Gästeeingang und stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Zudem unterstützen Sie die Geschäftsführerin in der Motivation und Führung der Service- und Buffetmitarbeiter sowie bei diversen kleinen administrativen Arbeiten.

Um diese Aufgabe meistern zu können, bringen Sie eine höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule) und/oder Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit und verfügen über ein breites Netzwerk im Gastgewerbe, vorzugsweise auf dem Platz Zürich. Sie sind auf der Suche nach einer langfristigen Anstellung, sind eine sympathische, aufgestellte und herzliche Gastgeber-Persönlichkeit, sprechen fließend Schweizerdeutsch und sind um 30 Jahre alt. Ein kompetentes und pflichtbewusstes Auftreten, vorbildliche Umgangsformen und ein gepflegtes äusseres Erscheinungsbild sind für Sie genauso selbstverständlich wie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft, betriebswirtschaftliches Handeln und die Liebe zum Detail. Führungsstärke, Flexibilität sowie Organisationstalent runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine repräsentative und vielseitige Position in einem multikulturellen Betrieb, in welchem Sie mit Ihrer Initiative und Ihrem Fachwissen etwas bewegen können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kaufleuten Restaurants AG
Andrina Dietrich
Pelikanplatz
8001 Zürich
044 225 33 35
personal@kaufleuten.ch
www.kaufleuten.ch

21494-8866



Die SRO AG, das Zentrumsspital in Langenthal und die Gesundheits- und Altersbetreuungscentren in Herzogenbuchsee, Hutwil, Niederbipp und Wiedlisbach, ist die grösste Arbeitgeberin in der Region Oberaargau.

1200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich täglich für das Wohl unserer Patienten ein. Höchste Qualitätsstandards im medizinischen und pflegerischen Bereich sind uns besonders wichtig. Werden auch Sie Teil vom SRO-Team!

Für den Standort Langenthal suchen wir auf 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine

Diätköchin 60% (m/w)

Ihr Aufgabengebiet

- Erstellen von fachlich einwandfreien Diätmenüs unter Einhaltung der Diätschemen
- Einsätze in der kalten und warmen Küche
- Mithilfe bei der Lagerbewirtschaftung und Lagerkontrolle
- Service am Speiseverteilband

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Diätköchin
- Interesse an ausgewogener Ernährung und Diätkostformen
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden und Lernenden
- Bereitschaft, Wochenenddienste zu leisten

Wir bieten

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen (GAV)
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Umfeld

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Doris Fahrni, Leiterin Diätküche, Tel. 062 916 36 31 (von 07:30-09:30 und 14:00-15:30), E-Mail: d.fahrni@sro.ch

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die SRO AG, Frau Doris Egger, Human Resources, St. Urbanstrasse 67, CH-4901 Langenthal, E-Mail: d.egger@sro.ch

21489-8848



Die Verpflegungsmitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten sowie Besucherinnen und Besucher und als Dienstleistung für unsere Mitarbeitenden. Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Diätköchin/Diätkoch, 100%

Die Küche beschäftigt rund 70 Mitarbeitende. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hygiene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser Stelle entscheidend mitzuwirken beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitälküche.

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Köchin resp. Koch, ergänzt mit der Zusatzausbildung Diätköchin/-koch und idealerweise bereits Erfahrungen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem erwarten wir Freude am abwechslungsreichen, kreativen und vielseitigen Arbeiten, Teamfähigkeit, interdisziplinäre Zusammenarbeit, ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine selbständige Arbeitsweise. Sie zeigen ein grosses Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie, deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte der Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit steht.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und spannenden Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmaßnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 19 60.

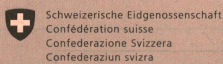
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Stadtspital Triemli, Bereich Human Resources
Herr Hansruedi Saam, HR Berater
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich

www.triemli.ch/jobs

Gesundheits- und Umweltdepartement

An Ihrer Seite
Stadtspital Triemli

SUISSE ROMANDE



Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports
DDPS
Armée suisse -
Forces terrestres FT

La Formation d'application de la logistique assure l'instruction des militaires des domaines logistiques, à savoir des troupes sanitaires, des troupes de la logistique (ravitaillement/évacuation, circulation et transport, maintenance) ainsi que du Service vétérinaire et des animaux de l'armée.

Responsable du centre de subsistance de la place d'armes de Fribourg (h/f)

Dans votre domaine d'activité, vous devez garantir l'exploitation du centre de subsistance en faveur des écoles et des cours présents sur place. Vous encadrez et appuyez les chefs de cuisine, les cuisiniers de troupe et les militaires à double fonction dans les sous-processus techniques de l'ordinaire de la troupe. Vous instruisez de manière autonome les collaborateurs chargés de la subsistance qui sont sous votre responsabilité, en fonction des exigences spécifiques à la troupe et des directives concernant la subsistance adaptée aux besoins. A cet effet, vous établissez les programmes détaillés de la formation. L'enseignement relatif à la mise en œuvre des mesures visant le respect des directives juridiques, telles que la législation sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur la protection de l'environnement et l'ordonnance sur l'hygiène, fait également partie de votre cahier des charges.

Vous avez une formation de cuisinier (chef cuisinier) ou de chef de cuisine/chef de production avec diplôme fédéral et disposez d'une expérience professionnelle de quelques années. Vous avez également acquis de l'expérience dans le domaine de la formation des apprentis et des adultes et vous avez terminé votre instruction militaire de chef de cuisine ou de fourrier. Vous avez entre 30 et 45 ans, vous êtes prêt à travailler de nuit et tôt le matin, vous possédez un permis de conduire de la catégorie B et vous disposez de très bonnes compétences sociales et directionnelles. Vous êtes en outre apte à communiquer oralement dans une deuxième langue officielle (allemand).

Lieu de travail : Fribourg
Taux d'occupation : 80 - 100 %
Délai de postulation : 14 jours après la publication

Veuillez envoyer votre candidature à l'adresse suivante:
HR Service-Center
Administration du personnel
Domaine FT
Réf. 8023
Papiermühlestrasse 20
3003 Berne

Pour tout renseignement technique, veuillez contacter:
L'adj. chef Jürg Zwalhen
Chef instr. spéc. Subs
Tel. 031 324 24 52

Vous trouverez d'autres annonces intéressantes de la Confédération à l'adresse suivante:
www.emploi.admin.ch

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

STELLENGESUCHE

Sie suchen ein neues Konzept?

Gastroprofi mit 40-jähriger Erfahrung berät Sie kompetent, praxisbezogen, schweizweit.

Mehr Informationen unter
www.mikethomas.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nicole Kälin

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wynn
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 einem Monat 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* 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.

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. bis 20.12.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

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

Lingua Natura
Italieno – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I
Natur – Kultur – Kulinarik
Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com
Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

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



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association

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)

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

DIGITALE REVOLUTION



KEYSTONE

Vor einigen Jahren wurde an der Réception noch alles von Hand geschrieben. Doch dann kamen die Computer und von der Reservierung bis hin zur Bezahlung wurde vieles automatisiert. Erst kam das Internet, erst langsam und dann rasend schnell auf die Hotellerie zu. Vor fünf Jahren dann die ersten Smartphones und mit ihnen die Apps und das mobile Internet. Ab diesem Zeitpunkt waren Kunden befähigt, sämtliche Buchungen, Transaktionen oder Bewertungen von überall her zu tätigen. 2010 wurden dann die Tablet-PCs eingeführt. Portables mit Touchscreens und der Funktionalität eines Computers. Die Anzahl der Apps für die Hotellerie stieg stetig. Neben diesen Anwendungen erhöhte sich auch die Transparenz und Vergleichbarkeit von Angeboten. Hoteliers werden zunehmend mit öffentlichen Hotelbewertungen konfrontiert.

Mehr Service dank Automatisierung

Die meisten Hotels haben mittlerweile eine respektable Ausstattung digitaler Geräte im Vergleich zum letzten Jahrhundert. Dennoch steht die Zeit nicht still und das Internet hat die digi-

tales Revolution um ein Vielfaches beschleunigt. Es können heute mehr Prozesse automatisiert und beschleunigt werden als jemals zuvor. Was in den 80er-Jahren die Automobilindustrie erfahren hat, kommt jetzt mit geballter Ladung auf die Hotellerie zu. Hierbei geht es nicht nur um Einsparungen durch Automatisierung, sondern auch um nie dagewesene Servicemöglichkeiten. Viele Kundenwünsche können schon jetzt personallos und dennoch mit höherer Servicequalität erfüllt werden. So stehen dem Gast vielfältige Informationen und zunehmende Interaktionsmöglichkeiten in digitaler Form zur Verfügung. Das spart Serviceanfragen und trägt zum Wohlbefinden des Gastes bei. Gerade die personallosen Interaktionsmöglichkeiten nehmen mit dem Fortschritt stetig zu. So wird der Gast – durch die steigende Anzahl digitaler Angebote – zunehmend ermutigt, sein Geld im Hotel auszugeben.

Daten – das Kapital der Zukunft

Werden wir vollautomatisierte Hotels ohne Mitarbeiter sehen? Ich sage, ja! Vom Check-in bis zum Check-out wird alles ma-

schnell machbar sein. Durch Computer – wie heutige Tablet-PCs, Automaten oder Smartphones – erfasste Daten werden zum Kapital der Zukunft. So werden Maschinen zunehmend intelligenter und erkennen Kundenwünsche selbstständig. Es wird eine Fülle von Daten über den Gast bereitstehen, die es ermöglicht, das Gästeverhalten vorauszu sehen. Die Warenwirtschaft wird effizienter als je zuvor, Bestellungen werden vollautomatisch und das Management erfreut sich an Steuerungsmöglichkeiten in ungeahnten Dimensionen. Dennoch sollten wir beachten, dass Spitzenklasse-Service nur mit speziell geschulten Servicekräften möglich sein wird. Diese werden wir technisch hochrüsten, um neue Servicestandards zu definieren. Letztendlich gilt beim Fortschritt: Wo eine Vision ist, ist ein Weg.



Torsten Morgenroth
Produktmanager swiss delicious GmbH
www.swiss-delicious.com
tm@swiss-delicious.com

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30
barimmo.ch

Wer hat den Mut, einen Landgasthof wieder zum Leben zu erwecken?

Wir vermieten per sofort oder nach Vereinbarung das **Restaurant**

Bären in Blumenstein

104 Sitzplätze
1 Bar mit 24 Sitzplätzen
2 Säle, 26 und zirka
100 Sitzplätze mit Bühne
5 Hotelzimmer

Miete: Fr. 6000.– inkl. Inventar und exkl. NK.

21289-8819

PURA TI: Zu verkaufen faszinierendes

6½-Zimmer-Tessiner-Haus

Bj. 1500, komplett renoviert, romantischer Innenhof, elegantes Grotto, 4 Bad/Du/WC, grosses Cheminée ..., sehr geeignet als kleines Garni. VP: Fr. 985'000.–

Kontakt: 076 429 17 36, Frau Bodmer

21400-8841

Den Traum vom eigenen Hotel verwirklichen?

Schickes, umsatzstarkes Wellness-Hotel im Schwarzwald mit Pool, Sauna, Ayurveda und viel Entwicklungspotential zu verkaufen (auch Mietkauf oder aktive Beteiligung).

Schreiben Sie uns an:
hotel-verkaufen@hotmail.de

21504-8809

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in der **Region Lenzerheide** zu verkaufen oder zu verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Für Investoren: zusätzliche Kaufmöglichkeit von 1000 m².

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21438-8834 an htr hotelreuve, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21438-8834

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

18432-7120

Zu verpachten in Thailand

Restaurant mit Gästezimmer, allem Komfort, mit Swimmingpool, altershalber an deutschsprachige Interessenten günstig abzugeben. VB: Fr. 90'000.–

Mit Stammkundschaft und evtl. Personal sowie allen Bewilligungen. thaipalme@gmail.com

21408-8847

die chance!

zu vermieten gasthaus flyhof

historisches haus
mit direktem seanstoss

3 gaststuben, gartenwirtschaft
9 gästekimmer, kellergewölbe
fischerhaus mit quelle
romantischer garten
wohnung

wir freuen uns auf ihre schriftliche bewerbung

belcam ag, lindenstrasse 8
8125 zollikerberg
belcamag@bluewin.ch

21234-8794

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten)

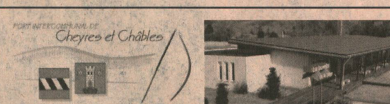
Kleines Hotel mit Restaurant nähe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Zimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide.

Weitere Infos auf unserer Homepage: www.procura.ch

Weitere Auskünfte erteilt:
PROCURA-Treuhand AG Chur, Tel. 081 257 01 10

21493-8862



Les Communes de Cheyres et Châbles
recherchent:

Un couple de gérants professionnels pour l'exploitation du nouveau restaurant de leur port intercommunal

- Emplacement idyllique au bord du lac et à côté du port
- Locaux commerciaux neufs, meublés et agencés
- Magnifique salle d'environ 50 places avec vue sur le lac
- Spacieuse terrasse couverte, kiosque
- Planification des locaux et agencements professionnels
- Parking à proximité
- Petit matériel à la charge des exploitants
- Bail commercial de 5 ou 10 ans

Entrée en fonction: Mars 2013

Faire offre de candidature, qui sera traitée en toute confidentialité, jusqu'au **17 août 2012**,

avec dossier usuel et lettre de motivation à:

Secrétariat communal de Cheyres
Madame Véronique Bovet
1468 Cheyres

21495-8864

Berggasthaus zu verkaufen

Wegen Todesfalls zu verkaufen schönes, heimeliges Berggasthaus in den Eggbergen, 1450 m. ü. M.

Gehört zu Altdorf URI

- Grosses Wandergebiet mit Bergseeli und Feuerstellen.
- Delta- und Gleitschirmfliegen, Mountainbiken, Kinderspielplatz
- Skilift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen
- Ganzjahresbetrieb
- 6-Zimmer-Wirtswohnung
- Heimeliges Restaurant, 30 Plätze
- Schönes Säli mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze
- Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze

6er-, 8er- und 12er-Massenlager

Alle Betten sind nordisch ausgestattet.
Für ernstgemeinte Anrufe 041 870 36 66
Natel 079 201 87 25

E-Mail-Adresse: seeblickeggberge@tiscali.ch

21492-8809