

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Band: - (2012)

Heft: 33

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 13 · 16. August 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



INTERKULTURELLE PERSPEKTIVEN

Die Fähigkeit, konstruktiv mit kultureller Vielfalt umzugehen, gewinnt an Bedeutung und wird oft als Schlüsselkompetenz des 21. Jahrhunderts bezeichnet. Doch was bedeutet das für die Schweiz?

Die Schweiz als Tourismusland verfügt weltweit über die besten Rahmenbedingungen. Dennoch können stagnierende Wachstumsraten aus den traditionellen Märkten festgestellt werden. Die Logiernächte von Besuchern aus Europa (ohne Schweiz) sind um über 4 % gesunken. Bei Besuchern aus Brasilien, Russland, Indien und China hingegen steigt die Nachfrage: Über 30 % mehr Logiernächte sind allein von Besuchern aus China zu verzeichnen. Und auch in Indien beginnt die städtische Mittelschicht der grossen Metropolen die Schweiz zu entdecken. Dabei geben die Gäste im Schnitt mehr Geld aus als Besucher aus den traditionellen Märkten. Doch wenn Gast und Gastgeber miteinander in Kontakt treten, prallen oft Welten aufeinander, die durch unterschiedliche Kulturen geprägt sind. Selbst im Tourismus, also

genau da, wo besonderer Wert auf Gastfreundschaft gelegt wird und das Dienstleistungsbewusstsein ausgeprägter ist als in anderen Branchen, entstehen irritierende Begegnungen. Damit dies nicht geschieht und um diese «fernen» Gäste anzusprechen und die Brücke der Verständigung zu überwinden, bedarf es einer grösseren Anstrengung als bisher. Denn das Verständnis für die Kulturen muss erst geschaffen werden. Das bestätigt auch Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, wenn er fordert: «Diese neuen Kompetenzen müssen geschult werden.» Dabei geht Verstehen über Sprache hinaus. Es sind die zugrunde liegenden Kernwerte und Konzepte jeder Kultur, die das Verhalten und die Einstellung prägen. Erst wenn diese bekannt sind, können die Bedürfnisse erkannt und antizipiert werden.

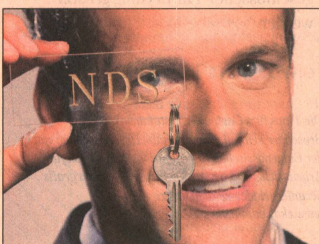
Anders formuliert, nur durch interkulturelle Sensibilisierung kann Wohlbefinden entstehen und können touristische Angebote geschnürt werden, die überzeugen. Vielleicht nehmen Sie sich einmal einen Reisekatalog eines japanischen Schweiz-Anbieters in die Hand. Ich bin überzeugt, Sie werden überrascht

sein, mit welchen Bildern und Texten unser Land im fernen Osten vermarktet wird. Damit Sie in interkulturellen Situationen Sicherheit gewinnen, lohnt es sich, in einem internationalen Umfeld zu studieren, wertvolle Auslandserfahrungen (zum Beispiel durch ein Praktikum) zu sammeln und Sprachen zu lernen. Hauptvoraussetzung ist allerdings ein wertfreies Begegnen, denn das Verhalten von Menschen aus anderen Kulturen ist höchstens neu und anders, keinesfalls aber besser oder schlechter.

Und dann werden Sie erleben, dass aus den genannten Irritationen horizontweiternde Begegnungen und menschliche Bereicherungen werden, die zudem ein enorm innovatives Synergiepotenzial aufweisen.



Dr. Ursula Gehbauer Tichler
CEO Swiss School of Tourism and Hospitality
www.interculture.ch/ / www.ssth.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)

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotellerieuisse

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

Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/nds

hotelfachschule thun
hochschule thurgau

Swiss School
of Tourism and Hospitality

CSST
Confédération suisse des
Syndicats de la Restauration

HOCHSCHULE
LUZERN

Wirtschaft
Wirtschaftliche Fachhochschule für Tourismus HTT

hotellerieuisse
Swiss HOTEL Association

AGENDA

28./29. August

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II, von hotelleriesuisse, Hotel Ambassador, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

6. September

«Kultur & Kulinarik – fremden Kulturen begegnen»
Psychiatrische Universitätsklinik Zürich
vom Kochverband Netzwerk Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

13. September

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. September

«Reinigung von textilen Bodenbelägen im Beherbergungsbereich» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, WäBi Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

30. Oktober

«Führungskurs intensiv»
von der Hotel & Gastro Union, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



STEUERERSPARNISSE PLANEN

Ungeliebt, aber unumgänglich: die jährliche Steuererklärung. Das Beobachter-Standardwerk «Steuern leicht gemacht» hilft, die Steuerdokumente mit minimalem Aufwand bereitzustellen. Es enthält alle wichtigen Zahlen und Änderungen für 2012. Angestellte, Selbständige, Ehepaare, Familien und Eigenheimbesitzer erhalten viele praktische Profitipps – zum Beispiel zu Berufsauslagen und Spesen, Kinderabzug und Betreuungskosten, Unterhalt fürs Eigenheim und steuerbegünstigte Altersvorsorge. Der Ratgeber erklärt Schritt für Schritt, wie man die Steuererklärung effizient ausfüllt und keinen Abzug vergisst. Die umfassenden Informationen und anschaulichen Beispiele helfen beim Steuern-sparen.

«Steuern leicht gemacht» Praktisches Handbuch für Angestellte, Selbständige und Eigenheimbesitzer von Bernhard Kislig.

ISBN 978-3-85569-518-8
CHF 36.00



KEYSTONE

MOBBING: PSYCHOTERROR AM ARBEITSPLATZ

Jeder 13. Arbeitnehmer leidet in seinem Job unter Psychoterror. Das beste Gegenmittel ist die offene Thematisierung der Leidenssituation.

Mobbing ist ein Modewort. Es leitet sich aus dem Englischen «to mob» ab und bedeutet, jemanden anzupöbeln, über jemanden herzuziehen. Fachleute sprechen von Mobbing, wenn eine Person von Einzelnen oder einer Gruppe über längere Zeit systematisch und wiederholt schikaniert, belästigt, ausgegrenzt, erniedrigt wird. Der Beginn ist oft schleichend, ein Grund nicht immer auszumachen. Förderlich für Mobbing-situationen sind hoher Leistungsdruck, Konkurrenzdenken, autoritäre Unternehmensstrukturen, schlechte Gesprächskultur. Nicht unter den Begriff Mobbing fallen einmalige Auseinandersetzungen oder Konflikte zwischen mehr oder weniger gleich starken Parteien. Mobbing ist ein aktuelles und leider verbreitetes Problem in der Arbeitswelt, wie eine repräsentative Studie des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) im letzten Herbst nachgewiesen hat. Betroffen von systematischem Psychoterror am Arbeitsplatz sind nicht nur einzelne Aussenseiter: Von den 3.220 befragten Personen erwiesen sich anhand charakteristischer Kriterien 7,6 Prozent als Mobbingopfer – das ist jeder 13. Arbeitnehmende. Wichtigste Erkenntnisse der Seco-Studie: Von Mobbing betroffen sind etwa gleich viele Männer wie Frauen, aber doppelt so viele Ausländer wie Schweizer. Grosse Branchenunterschiede gibts kaum. Etwas häufiger kommt Mobbing im Gastgewerbe und im Gesundheitswesen vor. Übeltäter sind hauptsächlich Vorgesetzte, seltener Kollegen oder mehrere Personen, kaum je Untergebene. Für die Opfer haben die perfiden Feindseligkeiten verheerende Folgen: Der dauernde Stress zerstört das Selbstbewusstsein und führt zu gesundheitlichen Problemen wie Schlaflosigkeit, Kopf- und Magenschmerzen bis hin zu schweren Depressionen. Mobbingopfer fehlen häufiger als andere am Arbeitsplatz und wechseln öfter unfreiwillig die Stelle. Wollen sie sich zur Wehr setzen, stehen sie meist allein da und müssen feststellen, dass ihre Probleme von Aussenstehenden oder übergeordneten Stellen bagatellisiert werden: Man gibt ihnen oft zu verstehen, dass sie an der Situation selber schuld seien.

KEINE GESETZLICHE REGELUNG

Gewisse Verhaltensregeln helfen Betroffenen, sich gegen Mobbing zu wehren. Wenig Hilfe bietet hingegen das Gesetzbuch – dort taucht das Wort Mobbing gar nicht erst auf. Immerhin ist der Arbeitgeber gesetzlich verpflichtet, die Persönlichkeit des Arbeitnehmers zu respektieren und zu schützen sowie auf des-

sen Gesundheit gebührend Rücksicht zu nehmen. Dazu gehört auch, das Arbeitsumfeld so zu gestalten, dass Angestellte nicht durch Drittpersonen in ihrer Persönlichkeit verletzt werden. Tut der Chef dies nicht, verletzt er seine Pflichten.

Wird die Situation für das Mobbingopfer derart unerträglich, dass eine Weiterarbeit unzumutbar ist, gibt es verschiedene Möglichkeiten: Verweigerung der Arbeit, bis der Arbeitgeber Abhilfe geschaffen hat, Schadenersatzforderungen oder sogar fristlose Kündigung. Doch all diese Massnahmen erfordern einiges an Mut, Kraft und juristischem Know-how – was die gestressten Opfer nur selten im Alleingang aufbringen. Es empfiehlt sich deshalb, Hilfe bei Fachleuten zu suchen.

WAS KÖNNEN OPFER TUN?

Wer unter Mobbing leidet, kann klagen. Aber Vorsicht: Der Gang zum Richter will gut überlegt sein. Eine Klage gegen Mobbingtäter ist nur dann erfolgversprechend, wenn klare Beweise vorliegen und sich die Forderung auf einen Gesetzesartikel stützt. Ratsam ist, zu Beweiszwecken Protokolle und Korrespondenz zu sammeln. Auch Tagebuchnotizen können hilfreich sein. Mögliche Klagegründe sind Ehrverletzung, sexuelle Belästigung und einfache Körperverletzung.

Als Körperverletzung gelten übermässig häufige und damit missbräuchliche Mobbinghandlungen, die bei den Betroffenen Depressionen, Kopfschmerzen, Angst, Schlaflosigkeit oder gar einen Herzinfarkt bewirken können. Juristische Schritte sollten gut überlegt sein, denn bei einem allfälligen Freispruch der Täter werden die Opfer zum zweiten Mal traumatisiert. Das führt zu einem psychischen Zusammenbruch. Besser ist, sich von einem Anwalt zuerst beraten zu lassen und dem Konflikt, wenn möglich, mit mehr Toleranz zu begegnen. Solange keine Kündigung ausgesprochen ist, hat eine rechtliche Intervention oft den Charakter einer Provokation. Verliert ein Mobbingopfer jedoch die Stelle, ist eine Klage erwägenswert.

WO SIE HILFE FINDEN

Wenn Ihr Arbeitgeber Mobbing duldet, verstösst er gegen seine Fürsorgepflicht und verletzt die Bestimmungen über den Gesundheitsschutz im Arbeitsgesetz. In solchen Fällen können Sie sich ans kantonale Arbeitsinspektorat wenden: www.arbeitsinspektorat.ch. Christian Greder

«Es ist reine Zeitverschwendung, etwas nur mittelmässig zu tun»

Madonna

ARBEITSSICHERHEIT

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

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb ebenfalls hochgradig technisiert. Der Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entspricht aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daraus können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben.

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mangeln, Bügelpressen, Bügelmaschinen usw. Durch geeignete Massnahmen und genügende Information lässt sich hier die Arbeitssicherheit wesentlich verbessern.

Hauptsächliche Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen.

Elektroinstallationen
Stromverletzungen (Lebensgefahr!)

Mögliche Massnahmen:

- Installationen wie Kabel, Steckdosen, Anschlüsse usw. periodisch überprüfen

- Im Nass- und Feuchtbereich unbedingt FI-Schutz anbringen

Waschmaschinen

Verletzungen an drehender Trommel

Mögliche Massnahmen:

- Überwachung der Beschickungstür und Verriegelung: Tür kann nur bei still stehender Trommel geöffnet resp. die Maschine nur bei geschlossener Tür in Gang gesetzt werden

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

Ausbaubare Kaderposition in einem der besten 4-Sterne-Superior-Hotels der Region

Highlights sind die hervorragend gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten Hotelunternehmens im Erstklass-Segment, der hohe Bekanntheitsgrad und die beeindruckende Infrastruktur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine einzigartige Atmosphäre mit internationalem Publikum sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestattetes Seminar und Convention Center.

Dies an absolut bester Lage im Zentrum einer der exklusivsten, weltbekanntesten Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Professionelle Sous-chefs brennen darauf Ihre Karriere in einem auf Hochtoren laufenden Top-Unternehmen zu konsolidieren, langfristig auszubauen (!) und durch Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. Die ambitionierten Ziele werden mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen.

Executive Sous-chef/in w/m

verantwortlich für mehrere F & B Outlets inkl. Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus leichter, moderner Küche, mediterranen Einflüssen, ergänzt mit klassischen, saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem kleineren, direkt unterstellten Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Dynamische Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse! Der Eintrittstermin kann auf den Herbst bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21934-8960

Karriereplanung: FOM als zukünftiger Rooms Division Manager

Willkommen im führenden 4****Superior Hotelunternehmen mit über 200 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit grossem, auf absolutem Höchstniveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten Top-Resort-Destination der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar & Convention. Es ist vorgesehen, dass Sie sukzessive die Abteilung Reservations zusätzlich übernehmen. Den Aspekten «Gästefriedenheit» und «Führen durch Vorbildfunktion» räumen Sie hohe Priorität ein!

Front Office Manager w/m Mitglied des Kadrs

direkt der Direktion unterstellt

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar! Nach ca. 6-12 Monaten ist die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Protel-Kenntnisse erleichtern den Einstieg. Die Perspektive, bei Eignung und Potential via FOM zum Rooms Division Manager aufzusteigen, sehen Sie als einmalige Chance.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und Erfahrung aus der internationalen Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt, z.B. auf Okt./Nov. bzw. früher oder später nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21935-8961

hirslanden
Klinik Aarau

**Abteilungsleiter/in
Hauswirtschaft 100 %**

Zur Führung unseres Hauswirtschafts-Teams der Hirslanden Klinik Aarau suchen wir eine/n motivierte/n, kundenorientierte/n Abteilungsleiter/in Hauswirtschaft.

Neugierig? Detailinformationen zu dieser Stelle finden Sie unter:

www.hirslanden.ch, **Jobs und Karriere**

Hirslanden Klinik Aarau
Schänisweg
5001 Aarau

PERSÖNLICH. UMFASSEND. FLEXIBEL.
HIRSLANDEN KLINIK AARAU



2027-9008

Mitglied des obersten Kadrs

Das Zusammenspiel von Perfect Living, einem Hauch von Romantik, gleichzeitiger Eleganz und historischem Ambiente an bester Lage in einer der wichtigsten Deutschschweizer Resort Destinationen macht den besonderen Reiz dieses «Verwöhnhotels» im Erstklass-Segment aus. Die beeindruckende Grösse und die ideale Vereinigung aus Fortschritt, modernster Technologie und Tradition unter einem Dach sowie die grosszügig ausgestatteten Komfortzimmer und Suiten haben den hervorragenden Ruf des Hauses mitgeprägt.

Bis zu 20 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens ist Ihr Know-how in Sachen «Schöner Wohnen». Gefragt ist das geschulte Auge fürs Detail, Sinn für Ästhetik und die Fähigkeit neuen Ideen mit Offenheit zu begegnen. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Rooms Division, Reception, F & B, Convention sowie Wellness & Spa. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum.

Executive Housekeeper w/m

in einem der attraktivsten 4-Sterne-Superior-Hotel-Unternehmen der Schweiz

Als zukünftiger «Captain der Hauswirtschaft» übernehmen Sie ein Schiff mit Kurs auf Erfolg! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Dabei sind Ihnen die Einhaltung der Standards sowie Planung, Führung, Kontrolle und Einsatz der Mittel wichtig. Gastfreundschaft liegt Ihnen im Blut; im Umgang mit PCs und den Abläufen im Logementbereich sind Sie bestens vertraut. Sie berichten direkt an die Direktion.

Falls Sie sich neben Deutsch auch auf portugiesisch oder italienisch verständigen könnten wäre das ein Vorteil, jedoch keine Bedingung. Weitere Sprachkenntnisse sind willkommen. Erfahrung aus der Erstklasshotellerie und Hauswirtschaftspraxis sind ein «Must». Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Zum Beispiel auf Okt./Nov., bzw. früher oder später nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21936-8962



Im Dezember 2012 eröffnet mit dem Alpina Gstaad das erste neue Fünf-Sterne-Hotel, das seit 100 Jahren in Gstaad realisiert wurde. Drei Restaurants, eine Bar-Lounge, eine Vinothek, ein Fumoir und ein 2000 Quadratmeter grosser Spa laden zur Entspannung ein. 56 exklusive Suiten und Zimmer runden das Angebot des Boutique-Hotels ab.

Mit unserem Küchenchef, Marcus G. Lindner, werden wir ein modernes und trendiges Restaurant-Konzept umsetzen.

In folgenden Positionen haben Sie die Möglichkeit, die Eröffnung mitzugestalten und Ihre Erfahrungen und Ideen mit einzubringen und in die Tat umzusetzen.

- **Restaurantmanager – Hauptverantwortung über sämtliche Restaurants**
- **Assistent Restaurantmanager**
- **Restaurantleiter für das japanische Restaurant «Megu»**
- **Mitarbeiter für unser Serviceteam**

Wichtig für Mitarbeiter in den Restaurants:
Fremdsprachenkenntnisse in D/E/F, jede weitere Sprache von Vorteil

- **Chef de Partie sowie Commis de Cuisine**

Fühlen Sie sich angesprochen? Möchten Sie neue Akzente in der Hotellerie und Gastronomie setzen und verwirklichen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto.

The Alpina Gstaad
Christine Grandjean, Director Human Resources
Alpinastrasse 23, Postfach 85, 3780 Gstaad
Tel. +41 (0)33 888 98 88
E-Mail: hr@thealpinagstaad.ch

2026-9014



Das Kulm Hotel St. Moritz 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
- 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 Kadrs 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, selbstständige 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-stmoritz.ch



2021-9003

Mit tausendund einer Möglichkeit verwöhnen 100 Mitarbeitende mit Kompetenz und innovativem Gästeservice an 365 Tagen im Jahr den Gast. Einzigartige und grösste Wellness-Oase des Berner Oberlandes (3'500 m).
Im 3. Rang der besten Wellness-Hotels von der Sonntagszeitung prämiert. 96 Zimmer und Suiten, grosszügige Aufenthalts- und Banketträume.

Unser Vize-Direktor sucht nach langjährigem grossen Engagement für unser Haus eine neue Herausforderung und möchte seinem Nachfolger bei der Einarbeitung eine wertvolle Stütze sein.

Deshalb wollen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eines ausgewiesenen Hotelfachmann die Verantwortung des

VIZE-DIREKTORS (w/m)

im Bereich Roomsdevison, Housekeeping, Callcenter und E-Commerce neu anvertrauen.

Ihre Hauptaufgaben

- Vertretung der Direktion
- Organisation und Führung der Roomsdevison, Housekeeping, Callcenter und E-Commerce
- Erstellung von Betriebsbudgets in Zusammenarbeit mit der Direktion
- Planung und Realisierung der Marketingaktivitäten
- Verantwortlich für die Implementierung des Qualitätsmanagements
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit

Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Ihre Stärken liegen in der Kommunikation mit Gast und Mitarbeitendem, in der Kreativität, in der Flexibilität und in einer hohen Belastbarkeit
- Sie verfügen über ein sehr gutes Zahlenverständnis
- Mit Ihrer Liebe zum Detail überraschen Sie den Gast und machen seinen Aufenthalt zu etwas Besonderem

Ihr Arbeitsplatz ist abwechslungsreich und spannend. Sie werden Teil eines dynamischen Teams, das in der Schweizer Hotellerie immer wieder neue Massstäbe zu setzen versucht.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Direktor Stefan Walliser (stefan.walliser@ermitage.ch).



ERMITAGE
Schönried ob Gstaad

Wellness- & Spa-Hotel

CHALET-RESORT IN ALPINER GRANDEZZA.

21957-9908

An absolut bester Lage in der Stadt Luzern, direkt an der Reuss und mit Blick auf Kapellbrücke und Pilatus, steht unser komfortables Drei-Sterne-Hotel Des Alpes. Das Hotel verfügt über 45 Zimmer mit sehr gutem Ausbaustandard. In den beiden Restaurants stehen insgesamt 100 und in den zwei Frühstücks- und Bankettsälen 54 Sitzplätze zur Verfügung. Der schöne Balkon mit 28 und das Boulevard-Restaurant mit über 100 Sitzplätzen direkt an der Reuss laden zum Verweilen ein.

Infolge Pensionierung unseres Direktionshepaares suchen wir auf den **1. März 2013**

eine **dynamische, kreative und positiv ausstrahlende**

Gastgeberpersönlichkeit als Direktorin oder als Direktor

Sie sind eine gewinnende, unkomplizierte Persönlichkeit mit natürlicher Autorität, guten Führungseigenschaften und Sprachkenntnissen. Mit Elan, Kreativität und Kundenfreude kümmern Sie sich umfassend um die Leitung unseres Hotel-Restaurants. Sie führen fachlich und personell mit umfassender Budget- und Qualitätsverantwortung. Selbst überall Hand anzulegen, sehen Sie als Chance. Der guten Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmern sowie der besonderen Pflege des einheimischen Publikums räumen Sie hohe Priorität ein. Mit Verkaufsfair und Gespür für den Markt sprechen Sie neue Gäste an. Mit solidem F&B-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll. Auf eine gutbürgerliche Küche, die auch Schweizer Spezialitäten für unsere Touristen aus allen Herren Ländern anbietet, legen Sie grossen Wert.

Mut zu Neuem? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen bis Ende August 2012 an Albert Röthlin, Verwaltungsrat Hotel Des Alpes AG, St. Wolfgangstrasse 5 b, 6331 Hünenberg (albert.roethlin@bluewin.ch).

22048-9017

Die Gastronomiegruppe **(zfv)**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern
suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: Die Mensa des Gymnasiums Neufeld verfügt über 380 Sitzplätze und eine Gartenterrasse mit ca. 40 Plätzen. Es werden pro Tag ca. 350 Schüler sowie Lehrpersonen verpflegt. Das Angebot in der Mensa beinhaltet jeden Mittag 3 verschiedene Menüs sowie ein Free Choice Buffet. Zudem wird eine grosse Auswahl an verschiedenen Snacks angeboten. In Ihrer Funktion sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig. Sie erledigen die Wochenmenüplanung sowie die Bestellungen und übernehmen die Einsatzplanung, Führung und Schulung Ihrer 5 Mitarbeitenden. Ausserdem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen von 07:00 bis 17:00 Uhr. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre, welche mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und gute Computerkennntnisse mitbringt. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtspatents für den Kanton Bern. Nebst Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln, haben Sie seinen sehr hohen Qualitätsanspruch und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln sowie umzusetzen. Im Team vermitteln Sie eine unterstützende Atmosphäre, kommunizieren angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen und gehen aktiv auf diese zu. Zudem gehen Sie konstruktiv mit Kritik um und fragen bei Unklarheiten nach. Als Führungsperson gewinnen Sie Ihre Mitarbeitenden für gesetzte Ziele und verstehen Personalentwicklung als Führungsaufgabe. Ausserdem ermitteln Sie systematisch die Bedürfnisse der Gäste, betreiben fortlaufend Budgetplanung sowie -controlling und denken über die eigenen Grenzen hinaus.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität 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.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22006-9020

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 Sântis und Churfürsten 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 Geheimtipparakter. 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 Mitspieler 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

22008-9008

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch**



Für unser international bekanntes Drehrestaurant Piz Gloria mit 440 Innensitzplätzen sowie dem Bistro Birg mit 80 Innen- und 170 Terrassensitzplätzen suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer/in
Drehrestaurant Piz Gloria**

Ihre Aufgaben:
Operative Führung der beiden Tages-Gastrobetriebe mit 700 Sitzplätzen. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation.

Ihr Profil:
Ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten, Führungserfahrung, gute Sprachkenntnisse D/F/E, EDV-Kenntnisse, Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelsschule, KV, Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Chance:
Abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Anstellungsbedingungen, Arbeit im Tagesbetrieb einer erfolgreichen Bergbahn im Berner Oberland.

Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG
Christoph Egger, Direktor
Höheweg 2, CH-3800 Interlaken
Tel. 033 82 60 007
christophegger@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch

22008-9022

Ein Betrieb der Gamag Management AG | www.gamag.ch

Restaurant Militärgarten
Ihr Familien Restaurant auf der Luzerner Allmend



Neueröffnung - bald ist es so weit!

Das Restaurant Militärgarten, welches sich direkt auf der Luzerner Allmend neben dem Messegelände und dem Fussballstadion des FC Luzern befindet, wird im Sommer 2012 umgebaut. Für die Neueröffnung per Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir:

- Küchenchef (m/w)**
- Sous-Chef (m/w)**
- Chef de partie (m/w)**
- Pizzaiolo (m/w)**
- Servicemitarbeiter/in**

Sie sind zwischen 25 und 50 Jahre alt, motiviert und aufgestellt und haben eine fachliche Grundausbildung? Dann freuen wir uns auf Sie! Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: Gamag Management AG, Herr Ivano Soraperra, Leiter Operationelles/COO, Habsburgerstr. 22, 6002 Luzern (i.soraperra@gamag.ch).

Horwerstrasse 79, 6005 Luzern, Tel. +41 (0)41 310 75 42
www.militaergarten-luzern.ch

22047-9015

Caring about your career

Congrex Schweiz AG ist auf die Organisation und Durchführung von Kongressen im In- und Ausland spezialisiert und ist Teil der Congrex Gruppe, welche zurzeit um die 310 Experten in 17 Offices in 12 Ländern beschäftigt. Wir sind in Basel domiziliert und zusammen mit Congrex Travel AG beschäftigen wir rund 80 Mitarbeitende. Um unsere Wachstumsziele zu erreichen, suchen wir per 1. 10. 2012 oder nach Vereinbarung einen

Sales Representative (m/w)

Hauptaufgaben

Sie akquirieren neue Kundenkreise und stehen hierfür in engem Kontakt mit Entscheidungsträgern nationaler und internationaler Gesellschaften und Firmen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung diverser Marketingmassnahmen und PR Aktivitäten verantwortlich (20%).

- Erreichen der persönlichen Zielsetzungen und des Teamumsatzes
- Generieren von Kundenkontakten, einschliesslich Recherchen und Cold Callings
- Vorbereiten von Offerten und Verkaufspräsentationen
- Teilnahme an Verkaufspräsentationen für nationale und internationale Gesellschaften und Firmen
- Enge Zusammenarbeit mit dem operationellen Team zur Pflege und Sicherstellung der bestehenden Aufträge sowie Wiederholungsgeschäfte und zur allgemeinen Verkaufsunterstützung
- Aktualisieren unseres CRM Systems

Sind Sie bereit unser internationales Unternehmen mit Ihrem Fachwissen zu unterstützen und einen aktiven Beitrag zur Weiterentwicklung beizusteuern?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung, vorzugsweise per E-Mail an: claudia.jeker@congrex.com

CONGREX Meetings & Events • Conferences • Association Management • Travel & Accommodation

Let's meet

STIFTUNG DREI TANNEN

PLEGECENTRUM WALD • ALTERSHEIM DREI TANNEN • SPITEX WALD



Jede Persönlichkeit ist einzigartig

Die Küche der Stiftung Drei Tannen sorgt täglich mit rund 300 Mahlzeiten für die gute Laune unserer Kunden im sonnigen Wald.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Koch/Köchin EFZ 90-100%

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Freude an der Zubereitung gesunder und abwechslungsreicher Mahlzeiten
- Flair zur Anleitung von Lernenden
- Bereitschaft, Wochenenddienste zu übernehmen
- Selbstständigkeit, Kreativität und Belastbarkeit
- Evtl. Erfahrung in der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie

Wir bieten:

- Vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten und aufgestellten Team
- Freie Abende und monatlich 2 freie Wochenenden (keine Regel ohne Ausnahme)
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Weitere Informationen erhalten Sie bei Frau Katharina Herrmann, Leiterin Gastronomie (Telefon 055 256 11 06) beziehungsweise unter www.stiftungdreitannen.ch. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: k.herrmann@stiftungdreitannen.ch oder an Stiftung Drei Tannen, Personaldienst, Asylstrasse 16, 8636 Wald ZH.

Die JASOM AG Kurhäuser und Hotels sucht

Réceptionist/in

JASOM AG, Postfach 44
3625 Heiligenschwendli
jasom-ag@popnet.ch

22005-9018



Unser Haus ist ein stilvolles **** Hotel Garni an bester, zentraler Lage in Zermatt mit 30 Zimmern, Hotelbar mit gediegener Lobby, Gartenterrasse und grosszügigem Wellness-Bereich.

Zur Ergänzung unseres erfahrenen Teams suchen wir ab kommender Wintersaison

eine engagierte, herzliche Persönlichkeit als

RECEPTIONSSEKRETÄRIN/ GÄSTEBETREUERIN

Sie freuen sich auf

- eine lebhaft, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit
- vielseitige administrative Aufgaben
- frontorientiertes, aufmerksames und engagiertes Wirken zum Wohle des Gastes
- und haben ein wenig Flair für Bar/Getränkesservice

Dann könnten wir Ihnen die passende Stelle

- in einem spannenden und interessanten Umfeld
- mit internationaler Kundschaft
- mit genügend Selbstständigkeit
- mit vielen neuen Erfahrungen
- und selbstverständlich zeitgemässen Anstellungsbedingungen bieten.

sowie

HOFA/TOURNANTE

Gerne erwarten wir

- Einsatzbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Freude und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen

Wir freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme und stehen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN
Familie Taugwalder-Abgottspon
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 82 66
Telefax 027 966 82 65
www.hotel-allalin.ch
info@hotel-allalin.ch

22016-9000



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2012 bis zum 15. April 2013 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- Servicemitarbeiterin für unsere Halbpensionsgäste
- Allrounderin für Service und Etage
- eine Küchenhilfe und eine Zimmerfrau

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
belri@bluewin.ch www.belri.ch

22033-9011

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiente. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und mehr als 2000m² Konferenz- und Eventfläche. Das Seminarhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt eingebettet inmitten einzigartiger Kunstwerke in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 11-Köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie (w/m) 100 %

Sie verstehen es als motivierte/r Fachmann/frau mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges Küchenteam zu unterstützen. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bringen mit

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant / Hotel
- teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Bockenweg 4, 8810 Horgen
044 727 55 55, andreas.fasching@bocken.ch, www.bocken.ch

22030-9010

Ein Betrieb der Gamag Management AG · www.gamag.ch

Hotel Walensee TRATTORIA 8872 WEESEN



Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ? Dann sind Sie genau die richtige Person!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

Hauptstrasse 27 T +41 (0)55 616 16 04 www.hotel-walensee.ch
CH-8872 Weesen F +41 (0)55 616 16 71 info@hotel-walensee.ch

22049-9016



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Neben den bekannten Marken «Caffè Ritazza» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Am Flughafen Zürich führt SSP 15 Betriebe mit ca. 50 Küchenmitarbeitenden. Die verschiedenen Restaurants und Bars bieten Platz für mehr als 700 Personen und offerieren den Passagieren ein abwechslungsreiches Speise- und Getränkeangebot mit köstlichen und innovativen Gerichten oder einem grossen Angebot an frischen Sandwiches und Snacks.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-Chef m/w

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage-Woche)
- Sie sprechen fließend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlohnung
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- gratis Parken am Flughafen, Zugangsnennent

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

22041-9013

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON **HOTELLERIE[®]
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

PROFIL

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

htr **hotel revue** **HOTELLERIE[®]
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch



LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

In den USA die Beratungsbranche der Hotel-Parkes in die Gruppe gehört, kann man sich vorstellen, dass die Hotel-Parkes in der Schweiz, die sich nach dem "EPC" Modell handeln, die Hotel-Parkes in der Schweiz, die sich nach dem "EPC" Modell handeln, die Hotel-Parkes in der Schweiz, die sich nach dem "EPC" Modell handeln...

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

Das ist ein Lebenslauf, der zeigt, wie ein Mitarbeiter in der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus über die Jahre hinweg seine Karriere aufbaut. Es zeigt die verschiedenen Stationen, die er durchläuft, von der Ausbildung bis zum Management.

PROFIL

Ein Profil eines Mitarbeiters, das seine Qualifikationen, seine Erfahrung und seine Interessen darstellt. Es ist ein wichtiges Dokument für die Arbeitgeber, um die besten Kandidaten zu finden.

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

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer in der Schweiz sind eine wachsende Gruppe, die sich für die Hotellerie interessiert. Die Hotellerie muss sich anpassen, um den Bedürfnissen dieser Gäste gerecht zu werden.

HESSER
Unternehmensberatung für die Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

Stiftung Brändi

sozial und professionell

/// Die Stiftung Brändi ist eine soziale Institution. Wir fördern die berufliche, gesellschaftliche und kulturelle Integration von Menschen mit Behinderungen. Für Industrie und Gewerbe sind wir ein professioneller Wirtschaftspartner.

Im AWB Sursee suchen wir eine/n

- > KOCH/KÖCHIN 100% ALS GRUPPENLEITER/IN
- > RESTAURATIONSFACHFRAU 100%
- > RESTAURATIONSFACHFRAU ALS LEADERIN
- RESTAURANT BISON 100 %

Neugierig geworden? Konkrete Angaben finden Sie auf unserer Webseite. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.braendi.ch/stellen

/// Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns!

22020-9000



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per Dezember oder nach Vereinbarung auch per sofort folgende Mitarbeiter:

- Restaurationsleiter/in Jahresstelle
- Servicearbeiter/in Saison- oder Jahresstelle
- Servicepraktikant/in Saisonstelle

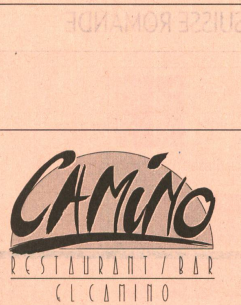
Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

22054-9019



Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aarau

Wir suchen eine/n äusserst motivierte/n, belastbare/n Mitarbeiter/in, welche/ den Geschäftsführer in allen Belangen voll unterstützt, Sie übernehmen Verantwortung und setzen Ziele gekonnt um. Als

Assistent/in zum Geschäftsführer/in (auch temporär)

haben Sie eine fundierte Führungserfahrung, evtl. mit Hotelfachabschluss. Sie arbeiten gerne an der Front mit und sind kommunikativ. **Sie lieben es, Gäste zu betreuen.**

Sonntag und Feiertage geschlossen. Interessiert, uns kennen zu lernen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

A.O.C. Gastro GmbH
Grabenweg 17, 5103 Möriken
www.elcamino-aarau.ch

22057-9021



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza und Upper Crust sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- **gelernte Servicefachgestellte 80–100% im Stundenlohn**
- **Chef de Partie Produktionsküche**
- **Demi Chef de Partie**
- **Commis de Cuisine**

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage-Woche)
- Sie sprechen fließend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlohnung
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugangsnem

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

22034-9012

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2012 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

- Chef de Partie**
- Pâtissier**
- Jungkoch**
- Serviceangestellte und Chef de Rang**
- Bartender**

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25,000 Flaschen Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail oder Fax.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada



Fax 001 403 522 3966
E-mail: jobs@posthotel.com

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

21937-9005

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE™
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie™ Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie™ Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Adligenswilerstrasse 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 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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immobiliengestaltung.ch 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.

SVIZZERA ITALIANA


Hotel Cadro Panoramica
Lugano

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER: zirk 30 Jahre

NATIONALITÄT: Schweizer oder Niederlassung (Jahresstelle)

VERANTWORTUNGS-BEREICH:

- Führen des gesamten Beherbergungsbereiches
- Erreichen einer optimalen Zimmerauslastung
- Betreuen und Abrechnen der Nebenbetriebe: Kiosk, Tennis, Squash, Pool und Sauna.
- Führen von bis zu 5 Rezeptionistinnen
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter
- Schulung der Rezeptionsmitarbeitenden

BERUFICHE ANFORDERUNGEN:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Berufserfahrung im Bereich Réception

SPRACHE

- Italienisch (Muttersprache)
- Deutsch in Wort und Schrift
- Englisch und Französisch sehr gute Kenntnisse

ARBEITSBEGINN: 1. November 2012

KONTAKTPERSON: Peter Lässer
Hotel Cadro Panoramica
6965 Cadro/Lugano
091 936 07 07

SUISSE ROMANDE

hotelleriesuisse, l'association des entrepreneurs de l'hôtellerie suisse, défend, aux côtés de ses 3'200 membres, un secteur suisse de l'hébergement et de l'hôtellerie axé sur la qualité et tourné vers l'avenir. hotelleriesuisse est responsable de la gestion de 5 hôtels-écoles – écoles professionnelles reconnues par la Confédération et les cantons – dans différentes régions de Suisse. Dans le cadre des formations professionnelles initiales de 2 ou 3 ans spécialiste en hôtellerie, spécialiste en restauration, employé-e en hôtellerie) quelques 1'000 apprentis suivent l'enseignement théorique, sous forme de cours bloc en internat, complété par des cours interentreprises (pratique).

Pour la rentrée scolaire 2012 de notre hôtel-école situé à Leysin, nous recherchons pour une durée de deux fois 5 semaines par année (octobre/novembre et avril/mai) une personne motivée et engagée en qualité d'

enseignant-e de connaissances professionnelles pour les spécialistes en hôtellerie

Vos tâches

- Vous dispensez aux apprentis spécialistes en hôtellerie un enseignement professionnel théorique et pratique conformément au plan d'études cadre et selon les directives d'hotelleriesuisse, à raison d'env. 20 périodes par semaine.
- Vous étudiez les ouvrages spécialisés et vous vous préparez à votre activité d'enseignement.
- Durant les sessions de cours, vous séjournez temporairement à l'hôtel-école. Votre soutien et assistance à la Direction de l'internat rendent votre activité variée et intéressante.

Votre profil

- Vous êtes au bénéfice d'une formation professionnelle initiale d'assistant-e d'hôtel/spécialiste en hôtellerie ou d'une formation équivalente dans le domaine de l'économie ménagère, un perfectionnement dans le degré tertiaire est un avantage.
- Votre fascination pour l'hospitalité complète votre solide expérience professionnelle.
- De par vos compétences sociales, vous contribuez activement à la vie de l'internat. Par votre ouverture d'esprit et votre dynamisme, vous servez d'exemple et motivez les apprentis à atteindre leurs objectifs de formation.
- Vos connaissances orales de l'allemand et votre maîtrise des outils informatiques vous soulagent dans la préparation de vos leçons.

hotelleriesuisse est une association dynamique offrant un environnement de travail fascinant et productif, une infrastructure moderne ainsi que d'excellentes prestations sociales.

Vous êtes intéressé(e)?

Pour toute information complémentaire, merci de contacter Monsieur Nicolas Dévaud, coordinateur de l'hôtel-école en Suisse romande, par téléphone au 021 331 40 70 ou par e-mail à l'adresse info.romandie@hotelleriesuisse.ch.

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature écrite.

hotelleriesuisse - compétence, dynamisme, enthousiasme.

Nicolas Dévaud
Coordinateur de l'hôtel-école en Suisse romande
Ch. de Boston 25
1004 Lausanne
info.romandie@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

STELLENGESUCHE

Alle Probleme sind lösbar.
Ich weiss wie.
Gastroprofi ist mit Rat und Tat bereit.
Kontaktieren Sie mich.

www.mikethomas.ch
079 513 62 38

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

DAS BLAUE VOM HIMMEL...

...können wir Ihnen nicht versprechen.

Aber die besten Ideen der Schweizer Tourismusbranche. Auf www.htr-milestone.ch unter der Rubrik «MILESTONES».



Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: Berufs begleitend
Start Frühling, Montag, 16. März 2012
Start Herbst, Montag, 1. Oktober 2012

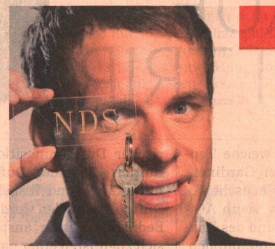
Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: Berufs begleitend
Start Frühling, Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst, Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

			Direktion / Geschäftsbüro 38 Rezeption/Reservierung 103 Küche 250 F&B/Catering/Events 55 Service / Restauration 242 Hauswirtschaft 27 Marketing/Verkauf/KVIT 29 Reiseleitung/ Tourismus 4 Beauty/Wellness/Fitness 14 Bäcker-Konditoreien 7 Diverses 22
F&B/CATERING/EVENTS Top Jobs Bankett- und Seminarplaner (m/w) Festanstellung-Vollzeit Region Diem Alle Jobangebote 55	SERVICE/RESTAURATION Alle Jobangebote 242 Lehrstellen/Praktikum 3 Bewerber- 5	HAUSWIRTSCHAFT Alle Jobangebote 27 Bewerber-profile 5 Bewerber- 5	htr-Code <input type="text"/> <input type="submit" value="Q"/> PLEASE DISTURB

htr hotel revue

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

HOTELS AUF DEM DUFTTRIP



KEYSTONE

Die blütenweissen Bezüge der Betten, der dicke, weiche Teppich, die glänzenden Badarmaturen und die duftigen Gardinen, die sich leicht im Luftzug des geöffneten Fensters bauschen ... wer wollte sich hier nicht wohl fühlen? Doch was, wenn Ausdünstungen von Chlor, Knoblauch oder der Möbel und des Raumes selbst die Nase des Gastes beleidigen? Das Duftempfinden gehört zu den individuellsten und intimsten Empfindungen des Menschen. In diesem Wissen liegen neue, grosse Chancen für die Entwicklung von Raumkonzepten, die die Befindlichkeit von Hotelgästen positiv beeinflussen. Dabei lassen sich mit geringem technischem Aufwand kosteneffizient und wartungsfreundlich Umgebungen schaffen, in denen ein neutrales Raumklima, eine diskrete, kaum bewusst wahrnehmbare Beduftung oder gar eine individuell für den Gast entwickelte Duftnote erlebbar werden.

Das Verfahren der kalten Mikrovernebelung ermöglicht nicht nur die exakte Dosierung, sondern erhält auch die antibakteriellen, gesundheitsfördernden Bestandteile naturreiner äthe-

rischer Duftkompositionen. Dieses patentierte Verfahren garantiert, dass der Duftcharakter vollständig erhalten bleibt, Rückstände und insbesondere das toxische Ausbrennen von Düften vermieden werden. Exklusive Hotels sind sich längst der Bedürfnisse ihrer anspruchsvollen Gäste bewusst und haben sich zugunsten einer naturreinen Duftqualität gegen die synthetischen Lufterfrischer der Anfangszeit entschieden.

Längst wissen die Planer und Betreiber von Hotels um den grossen Wert einer unterschweligen Beduftung, der in den positiven Signalen liegt, die das menschliche Gehirn durch die Duftstoffe erhält. Dabei sind stationäre Kleingeräte, die in Gästezimmern für eine kontinuierliche Duftabgabe sorgen, ebenso im Einsatz wie Verfahren für die Grossraumbeduftung, die Volumina von bis zu 50.000 m³/h über Zuluftströme rückstandslos beduften. Empfang, Lobby, Spa-Bereich, Schwimmbad, Gastronomie oder Tagungsraum ... einzelne Bereiche lassen sich mithilfe der patentierten Technologie der in der Klimatechnik platzierten Kaltverwirbelung diskret und gezielt be-

duften. Aufstellgeräte wie der Gelzyylinder oder die Montage des unsichtbaren InWall-Systems leisten ebenso konsequent einen messbaren Beitrag zum Wohlfühlambiente wie der Einsatz von Air-Enhancern über zentrale RLT-Anlagen, wenn die antibakterielle und antifungizide Wirkung naturreiner, ätherischer Duftkompositionen genutzt wird. Wenn sich ein Unternehmen entschliesst, erste Schritte im Bereich des Duftmarketings zu gehen, sind fundierte Kenntnisse auf dem Sektor des Raumklimas unerlässlich! Künstliche Düfte, eine falsche Dosierung, eine falsche Zeitspanne und mangelnde Kenntnis der Duftwirkungen ... der Schuss kann schnell nach hinten losgehen. Unbehagen, Kopfschmerzen und Vermeidungsverhalten sind dann die Folge, und die grossartigen Möglichkeiten des Duftmarketings werden konterkariert.



Elke Kies
Inhaberin Magic Box
www.duftregie.de

Zu vermieten/verpachten (oder verkaufen) allenfalls auch im Anstellungsverhältnis:

www.hotelsiesta.ch – 40-Bett-Garni-Appartementbetrieb*** bei Ascona mit treuer Kundschaft (80% D, E, F, I) für erfahrene, sehr herzliche und fleissige Person aus dem Hauswirtschafts- und Réceptionsbereich mit guten Verkaufs-/PC-/Internetkenntnissen. Beginn nach Vereinbarung (spätestens März 2013). Vertrauliche E-Mail-Bewerbung bitte an Daniela Jahnen, daniq@postmail.ch.

2011-8995

Gelegenheit!

Grosse Gastronomie- und Retailfläche

mit 450 m² an bester hochfrequenzierter Lage im Kanton Aargau mit einem jährlichen Umsatz von aktuell CHF 2,5 Mio. abzugeben. Übergabe kann ab Frühjahr 2013 oder nach Vereinbarung wegen Umstrukturierung (eventuell auch mit bestehender AG) erfolgen.

Sämtliches Inventar des Restaurants und der Verkaufsfläche ist modern und neuwertig. Geeignet für Restaurant, Café, Kiosk, Bäckerei, Take-Away usw.! Die Miete beträgt 6% vom Umsatz und die Ablösesumme inkl. allem Mobiliar CHF 1,5 Mio.!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 30. September 2012 an gastroverkauf@gmx.ch

2009-9023

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

18432-7105

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

htr **hotel revue**