

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 36

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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

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

Nr. 16 · 6. September 2012

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



VOM EFZ ZUM EIDG. DIPLOM

Der Weg ist das Ziel: von der Servicefachangestellten mit EFZ zur eidgenössisch diplomierten Hauswirtschaftsleiterin! Nach dem 10. Schuljahr in der französischen Schweiz wollte ich im Sprachgebiet bleiben, um meine Französischkenntnisse zu verbessern und anzuwenden. Meine Mutter – jahrelang in renommierten Häusern im Service tätig – inspirierte mich zu einer Ausbildung als Servicefachangestellte. Besondere Freude während der Lehre bereitete mir der Umgang mit unterschiedlichsten Gästen und Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Kulturkreisen. Später entschied ich mich für eine Aufbaulehre als Hotelfachassistentin. Auch heute fasziniert es mich immer wieder zu sehen, dass nur durch eine gute Teamarbeit mit allen Departementen die Zufriedenheit des Gastes erreicht werden kann. Jeder einzelne Mitarbeitende ist ein Baustein, welcher dazu beiträgt, dem Gast ein einzigartiges Erlebnis zu vermitteln und einen positiven und bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Die Vielseitigkeit der Hauswirtschaft und die grosse Herausfor-

derung, im Bereich Werterhaltung im ganzen Haus verantwortlich zu sein, stets den Überblick zu bewahren und dabei die «gute Seele» des Hauses zu verkörpern, erfüllt mich immer wieder mit Stolz. Als Praktikerin mit einem fundierten Fachwissen war ich auch im Ausland gern gesehen. Während dieser Zeit konnte ich viele wertvolle Freundschaften knüpfen und meinen Horizont – persönlich und beruflich – erweitern. Ein weiterer, wichtiger Schritt in meiner Karriere war der Berufsbildnerkurs. Er hat mir eine gute Basis vermittelt, um die Lernenden zu motivieren und zu verstehen. Denn sie sind die Fachkräfte von morgen! Die Jugendlichen liegen mir sehr am Herzen und müssen ausgebildet, gefördert und gefordert werden. Die Berufsprüfung als Fachbereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft hat mich dann auch beruflich weitergebracht und gleichzeitig motiviert, die höhere Fachprüfung als Leiterin Hauswirtschaft mit eidg. Diplom in Angriff zu nehmen. Beide Weiterbildungen haben meine Erwartungen mehr als erfüllt,

und ich kann mein erworbenes Wissen einerseits im Fachbereich, aber auch in der Mitarbeiterführung, Betriebswirtschaft, Finanzen, Soziologie/Psychologie einbringen. Mir war bei jeder Weiterbildung wichtig, das erworbene Wissen wieder in den Betrieb zurückzutragen und meinen Vorgesetzten eine Ansprechperson im Bereich Hauswirtschaft auf «gleicher Augenhöhe» zu sein.

Mein Fazit: Eine Grundbildung im Gastgewerbe bietet eine sehr solide, breite Basis für die Zukunft; die Arbeit mit Freude und Überzeugung auszuführen, ist dabei aber das Wichtigste. Das Rezept, um erfolgreich und motiviert zu bleiben, ist: Erfahrungen in verschiedenen Betrieben sammeln, laufend weiterbilden und die Neugier und die Bereitschaft mit dem Ziel, neue und spannende Wege zu gehen, zu bewahren.



Monika Wetli
Hauswirtschaftsleiterin
Hotel Freienhof Thun

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

AGENDA

13. September

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. September

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse» im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. Oktober

«Mitarbeiter führen», von Hotel & Gastro Union in Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

22. Oktober

Fidelio Basiskurs
Micros-Fidelio von, Berufsverband Hotelpfänger in Stallikon ZH

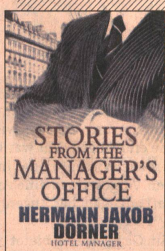
www.hotelundgastrounion.ch

23. Oktober

«Der perfekte Kaffee», von Berufsverband Restauration in St. Gallen

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



WAS EIN SCHWEIZER KOCH IM AUSLAND ALLES ERLEBTE

Von Sri Lanka bis Uganda, von Jamaica bis nach China. In seiner 50-jährigen Karriere kam Hermann Jakob Dörner um die ganze Welt. 1943 begann er mit einer Lehre als Koch und arbeitete einige Jahre auf dem Beruf in der Schweiz. Doch nur Koch zu sein, reichte ihm nicht. Er lernte Englisch und stieg Tritt für Tritt die Karriereleiter hinauf. Heute geniesst er seinen Ruhestand in der Schweiz und hat ein Buch über sein Leben auf Englisch geschrieben. Seine Geschichte ist voller Einsichten in die Branche und gespickt mit Anekdoten über die Völker und Sitten der Länder, in denen er lebte und arbeitete. Für alle, die Englisch können und selber im Ausland arbeiten wollen oder schon arbeiteten, ein interessantes Buch. «Stories from the Manager's Office», von Hermann Jakob Dörner

ISBN 978-1-84748-801-5
CHF 19.90

LOHNVERHANDLUNGEN:
GESCHICKT VORGEHEN

Wenn Sie sich für eine neue Stelle vorstellen, ist der Lohn immer ein Thema. Wie viel darf ich verlangen? Wann ist meine Forderung überrissen? Wie gehe ich vor?

Der Lohn ist mehr als der Betrag, den Sie monatlich auf Ihr Bank- oder Postkonto überwiesen erhalten. Dazu gehören beispielsweise auch die Leistungen der Pensionskasse, die Anzahl Ferientage, die wöchentliche Arbeitszeit, die Verpflegungskosten und vieles mehr. Das alles gilt es zu berücksichtigen, wenn Sie beim Vorstellungsgespräch über den Lohn verhandeln.

AUSGANGSLAGE

Je höher die Gesamtvergütung ist, die Sie an Ihrer letzten Stelle gehabt haben, umso schwieriger kann es werden, später eine entsprechende Stelle zu finden. Es kann sein, dass andere Unternehmen nicht in der Lage sind, sich diesen Lohn zu leisten. Sobald man sich an einen aufwändigeren Lebensstil gewöhnt hat, ist es schwierig, zu einer Stelle mit weniger Salär zurückzukehren. Gegebenenfalls müssen Sie Kompromisse eingehen, beispielsweise eine niedrigere Bezahlung akzeptieren und dann Ihren Weg in ein verbessertes Paket hoch arbeiten.

Die Perspektive ist jedoch meist wichtiger als die aktuelle Situation. Zufriedenheit im Job zählt für viele mehr als Geld, und persönliche Lebensqualität in einer Anstellung ist oft lohnender als ein hohes Gehalt.

Um Ihre Erwartungen realistisch formulieren zu können, können Stellenbewerber und -bewerberinnen versuchen, eine formale Stellenbeschreibung zu bekommen, welche die allgemeinen und spezifischen Aufgaben und Verantwortlichkeiten der Anstellung eindeutig beschreibt. Damit können Erwartungen an die Mitarbeitenden formal analysiert und das Gesamtpaket beurteilt werden. Dabei umfassen Stellenbeschreibungen üblicherweise Formulierungen wie «alle Aufgaben und Verantwortlichkeiten, welche für die erfolgreiche Erfüllung der Ziele notwendig sind», so dass man nicht sagen kann, «das ist nicht Teil meines Jobs».

VORBEREITUNG

Informationen: Holen Sie sich Informationen über den branchenüblichen Lohn. Das können Sie bei Kolleginnen und Kollegen aus der Branche, bei Ihrem Berufsverband, beim Lohnrechner des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes, im Internet (<http://www.lohnrechner.ch>) oder bei einer Personalvermittlung.

Lebenshaltungskosten: Berechnen Sie Ihre Lebenshaltungskosten. Was sind die Fixkosten (Miete, Versicherungen, Reisekosten), und was sind die variablen Kosten (Lebensmittel, Kleidung).

Gesamtpaket: Betrachten Sie den Lohn als ein Baukastensystem.

Dazu gehören:

- Grundlohn
- variabler Anteil
- Sozialleistungen
- Versicherungen
- Ferien (vier, fünf oder gar sechs Wochen)
- Arbeitsweg (bezahlt der Betrieb Bahn- oder Fahrtkostenspesen? Parkplatz)
- Wie viel kostet die Verpflegung?
- gute Karrieremöglichkeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten – werden diese (teilweise) bezahlt?

GEHALTSVERHANDLUNG

Wegen des Salärs möchte man nicht unbedingt einen guten Stellenbewerber, eine gute Bewerberin verlieren. Aber Arbeitgeber wollen auch nicht ihre Zeit vergeuden, wenn es keine Chance auf Übereinstimmung gibt. Personalverantwortliche werden entweder direkt den Lohn für die Stelle bekanntgeben oder das aktuelle Gehalt bzw. die Lohnvorstellungen des Bewerbers/der Bewerberin erfahren wollen.

Auf die Gehaltsfrage kann zum Beispiel so geantwortet werden: «Ich schaue auf das Gesamtpaket, welches Folgendes einschliesst: Gehalt, Versicherungsleistungen, Entwicklungsmöglichkeiten etc. Je nach den Details liegt mein Grundgehalt zwischen X'000 Franken und Y'000 Franken im Jahr.» Damit zeigen Sie Verhandlungsbereitschaft, und Personalverantwortliche sind normalerweise veranlasst, Ihnen weitere Informationen zum Gehalt zu geben.

Gehaltserwartungen sollen immer auf richtig und realistisch formuliert sein. Geld ist ein empfindliches Thema und kann zu einer Chance führen oder sie zerstören. Entscheidungen sollten auch nicht allein vom Geld abhängig gemacht werden. Denn es stellt sich ja auch die Frage, ob Sie die Stelle gerne möchten oder ob Sie gute Karrierechancen haben.

IN RUHE BEURTEILEN

Das ganze Paket muss sachkundig bewertet werden. Um dieses zu beurteilen, brauchen Sie Zeit. Sagen Sie im Vorstellungsgespräch selber nicht gleich Ja (weder zum Lohn noch zur Stelle), sondern handeln Sie Bedenkzeit aus. Dann können Sie zu Hause auch mit einer allfälligen Partnerin, einem Partner über den Lohn reden und sich nochmals in Ruhe überlegen, ob das Gesamtpaket für Sie stimmt oder nicht.

Mario Gsell

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

AUS DER SCHULE

DIENEN IST SCHÖN!

In den heissen Sommermonaten wünscht man sich einen Diener – jemand, der behutsam kühle Luft zufächelt, einen erfrischenden Drink an den Arbeitsplatz stellt oder mühsame Arbeiten abnimmt. Ja – ein Diener wäre nicht schlecht. Bei dieser Berufsbezeichnung zucken jedoch Herr und Frau Schweizer zusammen. Jemandem dienen – das ist unter unserer Würde, niedere Arbeit und überhaupt nicht erstrebenswert. Das Bild des gebeugten, unterwürfigen und kaum gewürdigten Menschen ist demzufolge die primäre Assoziation. Ein falsches, nicht mehr zeitgemässes Bild, das dem wahren Gedanken des Dienens überhaupt nicht gerecht wird.

Drehen wir diese Ansicht und setzen andere Schwerpunkte: Dienen heisst Freude bereiten, jemandem ein gutes Gefühl vermitteln. Durch eine Tätigkeit – mag sie noch so einfach und

banal erscheinen – ein Lächeln auf die Lippen zaubern und einen positiven Eindruck hinterlassen. Dies bedeutet jedoch, dass man sich auf sein Gegenüber – sei es ein Kunde, ein Gast oder der Partner – einlassen muss mit Wohlwollen und Verständnis, mit offenen Augen und Ohren für die Bedürfnisse und die Anforderungen. Die Weisheit der vier grossen M «Man Muss Menschen Mögen» liegt diesen Überlegungen zu Grunde. Wird dies beherzigt, so zeigt sich, dass das Dienen keine niedere, sondern eine äusserst anspruchsvolle empathische Tätigkeit ist – vielleicht sogar eine Lebensphilosophie.

Der Lohn für den ehrlichen Service folgt meist direkt und unmittelbar: ein Danke von Herzen und ein wirklich gutes Gefühl! Dienen ist schön!

Timo Albiez, Leiter Marketing, Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL)

ZITAT DER WOCHE

«Niemand ist so bedauerndswert wie derjenige, der von seiner Arbeit nichts anderes hat als deren Bezahlung»

Edna Kerr

ARBEITSSICHERHEIT

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

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI
(Fortsetzung)

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. Daran 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.

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

Zentrifugen

Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen

Mögliche Massnahmen:

- Überwachung und Verriegelung der Beschickungstür (wie bei Waschmaschinen)
- Antriebsorgane verkleiden

Tumbler

Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen
- Gefahr von Staubbränden

Mögliche Massnahmen:

- Überwachung der Beschickungstür
- Die Maschine kann nur bei geschlossener Tür in Gang gesetzt werden
- Antriebsorgane verkleiden
- Fusselsieb regelmässig reinigen

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

Von Anfang an dabei sein. Neueröffnung eines Hotels der Superlative!

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminzenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charmanter Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse geschaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weltlichste Exklusivität, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Lounge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige Produkt aktiv im Markt zu verkaufen und als Botschafter/in des Hauses zu repräsentieren!

Sales Manager Luxury Resort Hotel w/m als persönlicher Assistent des Director of Marketing & Sales

Ihre Verkaufsaktivitäten umfassen alle Bereiche: Meetings & Events, Leisure-Segmente inkl. Direktkontakte zu TOS, Akquisition von Firmen-Geschäft, Teilnahme an Roadshows, die Organisation und Betreuung von Fam-Trips und Hotelbesichtigungen sowie die Mitarbeit bei der Erstellung des Sales & Marketing-Konzepts, der Aktivitätenpläne und Budgets. Als rechte Hand des DÖSM – ein Mitglied der Geschäftsleitung – verkaufen Sie ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung» und zwar sowohl lokal als auch im gesamten CH- und EU-Raum. Vertriebsfähige Hotelfach-Persönlichkeiten mit Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss oder Verkaufs- & Marketing-Weiterbildung können sofort loslegen! Das Hotel eröffnet Mitte Dez. 2012. Die Position ist ortsungebunden oder mit anderen Worten: Home-Office oder Teil-Home-Office sind möglich. Falls Sie also z.B. Ihren aktuellen Wohnsitz im Raum Zürich haben und beibehalten wollen ist das absolut ok. Idealalter: 26-38. Interesse? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder +44 802 12 00 anrufen – abends und am Wochenende auf Mobile: +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

22423-9009

Von der Challenge-League zur Super League

Nach bereits erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovierungen folgt zurzeit eine zweite Tranche: 30 Zimmer werden komplett umgebaut und im **Designhotel-Stil** auf Dezember fertiggestellt. Grösse des Hauses: Rund 120 Betten. Infrastruktur: Italienisches Restaurant für Feinschmecker, gemütliche Gaststube für Raclette und Fondues, Lobby-/Pianobar, Konferenz-/Veranstaltungsräume und Wellnessbereich. Bevorzugte zentrale Lage, in einer attraktiven Deutsch-CH Premium Resort-Destination wo sich Ambience, Business und Life-Style optimal ergänzen. Ergreifen Sie die Chance sich neben Ihrer «Daily Operation» in der Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einzubringen: Im Frühling wird der aktuelle Spa-Bereich komplett ersetzt und auf dem Dach des Hauses in eine 800 m² grosse Wellness-Oase mit 360 Grad Rundumsicht auf die herrliche Bergwelt verwandelt. Im angestrebten Klassenwechsel – Sie bringen das Hotel von der Challenge-League zur Super League bzw. vom komfortablen 3***Hotel zum exklusiven 4****Superior Hotel – sehen Sie den besonderen Reiz der Aufgabe und setzen Akzente in der Branche!

Resident Manager w/m als Gastgeber mit voller Verantwortung

Tätigkeitsschwerpunkte: **Rooms Division von A-Z** (Protel), Weiterentwicklung der Front Desk-/Front Office-Abläufe, Erschliessung neuer Absatzkanäle, Inhouse-Marketing sowie die Verantwortung für den Wellness-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt, führen Sie zusätzlich die Pianobar. Der FOM, ein Executive Housekeeper, eine Wellnessleiterin und der Chef de Bar sowie weitere rund 10-15 Mitarbeitende berichten direkt an Sie. Der amtierende GM leitet noch weitere Betriebe in der Schweiz und überlässt Ihnen die Gastgeberrolle mit voller Verantwortung.

Flair für Fremdsprachen – D/E/F – bringen Sie mit; gute Italienisch-Kenntnisse sind in der Kommunikation mit der Besitzerschaft von grossem Vorteil. Affinität zu Verkaufs- und Marketingaspekten ist hilfreich. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM, RDM, Revenue Manager und Vizedirektoren auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Eine spätere Übernahme der Direktion ist denkbar. Eintritt: Nov./Dez., resp. nach Vereinbarung. – Wollen Sie als RM in einem der besten vier Hotels vor Ort Karriere machen? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

22421-9009



hotel restaurant kongresszentrum muttENZ

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse,
mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten
bis über 900 m²,
unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob,
6 km von Basel-Zentrum,
sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung
des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben
mit Bankett und A-la-carte-Küche.

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef
Herr Christian Arnould
oder Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marlés, Hotel Miltenza
Hauptstrasse 4, 4132 MuttENZ
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.miltENZA.ch / E-Mail: info@miltENZA.ch

2058-5500

Aeschried Ferienzentrum

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

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

Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar

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

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

2134-9008

«Ein Job mit Perspektiven.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 5900 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich der Systemgastronomie sind wir mit 10 Restaurants, 6 Take Aways und 2 Coffee & Times in der Zentralschweiz ein führendes Unternehmen.

Wir suchen per März 2013 eine unternehmerische, kommunikative und belastbare Persönlichkeit als

Leiterin/Leiter Verkaufsregion Gastronomie

Ihr Aufgabengebiet

- Sie tragen die Umsatz- und Ertragsverantwortung für acht Restaurants und vier Take Aways und stellen die Umsetzung unserer übergeordneten strategischen und operativen Ziele und die Qualitäts- und Kundenorientierung sicher
- Sie verstehen es, die Ihnen direkt unterstellten Leitenden der Migros-Restaurants mit über 120 Mitarbeitenden leistungs- und teamorientiert zu führen.
- Sie arbeiten in nationalen und regionalen Projekten mit und engagieren sich in der Entwicklung des Kadernachwuchs inkl. der Betreuung unserer Lernenden
- Gerne unterstützen Sie uns auch aktiv in unserem Catering Services

Ihr Profil

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie (höhere Fachprüfung) sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit
- Sie verfügen über erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung, verbunden mit einer direkten langjährigen Ergebnisverantwortung
- Sie sind eine innovative, teamfähige, kundenorientierte und unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit hohen Kommunikationsfähigkeiten und Qualitätsbewusstsein und verstehen es, Ihre überdurchschnittliche Führungs- und Sozialkompetenz optimal einzusetzen
- Ausserdem verfügen Sie über gut entwickelte konzeptionelle Fähigkeiten und eine effiziente Arbeitsweise. Eine ausgeprägte Integrationsfähigkeit runden Ihr Profil ab

Sie profitieren von einer selbstständigen, herausfordernden Tätigkeit, in der Sie sowohl Ihre Kreativität als auch Ihr Herzblut als Gastgeber und Unternehmer «ausleben» können.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre **vollständige Bewerbung** unter www.migros.ch/jobs.

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Bettina Meyer
Leiterin Personelles/Ausbildung
Postfach, 6031 Ebikon



MIGROS

22432-9009

Die Gastronomiegruppe



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 Sorrell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

Stv. Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrative Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZfV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

Ihr Profil: Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine Initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22429-9006

Aussichtsreiche Posten!

Für das ****Hotel Caprice in Wengen, Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland, suchen wir eine

Geschäftsführung (1 Person oder Paar)

Ihr Profil: Sie sind 28 bis 40 Jahre jung, führungsstark, frontorientiert, belastbar, eine ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd und bringen Erfahrungen in der Geschäftsführung mit.

Küchenchef

Sie sind innovativ, kreativ, belastbar und bringen Erfahrung und Begeisterung für exquisite Küche mit.

Der Betrieb: www.caprice-wengen.ch
Stilvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb, klein, aber fein mit exquisiter Küche, 20 Zimmer mit fantastischer Aussicht.
Eintritt: 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Bernstrasse 25 / 3800 Interlaken
033 822 63 84/jz@hotelforsale.ch

22563-9118

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

Direktor/-in oder Direktions-Paar

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

Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrenes Wirtepaar.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören: Führung des Restaurantbetriebes und der Küche. (Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitmitarbeitenden. Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten. Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtewohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann
Haslerstrasse 28
8954 Geroldswil

E-Mail: rkt@bluewin.ch

Die Gastronomiegruppe



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.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133 - 3012 Bern

suchen wir per 1. Oktober 2012 ein/e/n

Betriebsassistent/in (Teilzeit)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion arbeiten Sie aktiv an der Front mit, schöpfen die Menüs über Mittag und bedienen die Kasse. Sie führen und schulen die Mitarbeitenden, sind zuständig für die Kassenabrechnungen und übernehmen die Verantwortung für Teilbereiche der Mensa. Zudem erledigen Sie diverse Aufräum- und Reinigungsarbeiten und halten die Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien ein. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Freitag, von 8.00 bis 17.00 Uhr. Besonders zu beachten gilt, dass während der 13 Wochen Schullerferien der Betrieb geschlossen bleibt und keine Einsätze geplant sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine gästeorientierte Persönlichkeit, welche über Erfahrung in der Gastronomie verfügt, von Vorteil in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem sind Sie versiert im Umgang mit dem Computer und haben bereits Erfahrung in der Vorbereitung und Umsetzung von Caterings. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, handeln im Interesse der Unternehmung und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern. Prioritäten setzen Sie angemessen und bleiben dadurch auch in schwer überschaubaren Situationen handlungsfähig. Zusammenhänge erkennen Sie rasch und finden passende Ansätze zur Problemlösung. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen stets angemessen und gehen proaktiv auf andere zu. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern dadurch dessen Weiterentwicklung. Die Bedürfnisse der Gäste erkennen Sie und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Als Führungsperson setzen Sie sich gerne anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und ermutigen diese in deren Leistungen. Relevante Trends und Ideen schätzen Sie frühzeitig ein und entwickeln gerne neue Ideen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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

Reusspark Stellen

Der Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung, liegt in einer idyllischen Landschaft an der Reuss. Er bietet 290 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause und setzt Massstäbe als regionales Kompetenzzentrum in der Langzeitpflege.

Für den Bereich Küche mit rund 25 Mitarbeitenden suchen wir per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung

Leiter/Leiterin Küche (100% Pensum)

Ihre Hauptaufgaben

- Fach- und Führungsverantwortung für den Bereich Küche und Abwaschküche
- Sicherstellung eines qualitativ hochwertigen Speiseangebotes für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitenden und Gäste
- Durchführung von Anlässen und Banketten
- Bereichsverantwortung für Einkauf, Kalkulation und Lagerbewirtschaftung
- Weiterentwicklung der Qualitätsstandards
- Ausbildung der Lernenden

Sie bieten

- Abgeschlossene Kochlehre und mehrjährige Erfahrung als Küchenchef/-in
- Diätkenntnisse und Weiterbildung im Fachbereich
- Organisatorisches Geschick und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Bereitschaft für eine kooperative, interdisziplinäre Zusammenarbeit
- Offenheit und Begeisterungsfähigkeit
- Sinn für einen gepflegten Service sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse

Wir bieten

- Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen mit sechs Wochen Ferien
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit vielen Gestaltung- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Auszeichnung als familienfreundlicher Betrieb
- Öffentliches Restaurant, Kinderkrippe, Hallenbad, Sauna

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Angabe zu Ihren Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

Bruno Zehren, Leiter Hotellerie, T 056 619 60 66, bruno.zehren@reusspark.ch



Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung,
Gnadenthal, 5524 Niederwil
Telefon 056 619 61 11, www.reusspark.ch



SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

In unserem komplett umgebauten 5-Sterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt eine grandiose Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

Bei uns erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

FRONT OFFICE

Chef Concierge

HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter (Aushilfen)
Portier (Aushilfen)

MARKETING

Sales Manager
Banquet & Convention
Coordinator

F&B SERVICE

Demi Chef de Rang
Barkeeper

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031-326 80 88 oder per Email auf hr@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse.

Hotel Schweizerhof Bern - Human Resources - Bahnhofplatz 11 - 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 - hr@schweizerhof-bern.ch - www.schweizerhof-bern.ch



GRINDELWALD

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

Chef de Réception

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

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

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

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald
oder Chef de Réception, Frau Anja Zech
Telefon: +41 31 854 54 92, www.kreuz-post.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

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

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

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung einen motivierten, engagierten und unternehmerischen denkenden

Chef de Partie Tournant 100 %-Pensum

Das Aufgabengebiet:

- Eigene Ideen einbringen, dem Küchenchef vorschlagen und umsetzen
- Mitarbeit an speziellen Banketten und Buffets
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung

Wir erwarten:

- Grundausbildung Koch/Köchin mit CH-Fähigkeitsausweis
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Belastbarkeit und Stressresistenz
- Gute Umgangsformen

Wir bieten:

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008
- Internes und externes Fortbildungsangebot
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, u.a. 5 Wochen Ferien
- Attraktive Arbeitszeiten von 8:30 bis 13:15 und von 16:15 bis 20:00 Uhr
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Weninger, eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Mirko Zatti, Souschef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

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

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
(Telefon 079 222 58 77)

22429-9102



Für unseren Fischhandelsbetrieb in Gommiswald suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

FISCHVERKÄUFER

für unseren mobilen Fischverkaufswagen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung (Lebensmittelbranche)
- Alter zwischen 20 und 40 Jahren
- selbstständiges Arbeiten
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Freude im Umgang mit Fischen
- einwandfrei Deutsch sprechend
- Führerschein Kat. B

Arbeitszeiten: Dienstag bis Samstag / 06.00 - 14.00 Uhr

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zahner Fischhandel AG, Hof 15/Postfach, 8737 Gommiswald
Telefon 055 280 17 55 / E-Mail: info@frisch-fisch.ch

22439-9103

silserhof Sils / Engadin

Ein Hotel – kein Hotel. Eine Stelle – aber etwas anders. Eine Gegend – etwas Besonderes. Nichts ist normal – aber irgendwie doch ...

Unser Team sucht per 1. Dezember eine Kollegin als

Stellvertr. Küchenchefin/Hauswirtschafterin

Was soll denn das für eine Stelle sein, geht das überhaupt? Ja – geht schon, wenn man flexibel ist und Lust hat an der Arbeitsvielfalt. Wenn man sich nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen, für 80 Gäste zu kochen und gleichzeitig nicht zu stolz ist, die Spülmaschine zu bedienen oder ein Zimmer zu putzen.

Sie sind entweder gelernte Köchin und arbeiten auch gerne in der Hauswirtschaft, oder eine gelernte hauswirtschaftliche Fachperson, mit einem Flair für das Kochen. Keine A-la-carte-Küche. Sie sind jung und aufgestellt, mit einem Lächeln im Gesicht. Zudem ist Ihre Muttersprache Deutsch, und etwas Italienisch sollten Sie auch können oder lernen wollen ☺

Da wir ein Haus der Kirche sind, macht es Sinn, wenn Sie zumindest Verständnis für kirchliche Belange aufbringen.

Aufgrund der Wohnsituation (wir stellen Ihnen ein schönes Zimmer zur Verfügung) passt die Stelle leider nur für weibliche Bewerberinnen (sorry Männer).

Unsere Küchenchefin informiert Sie gerne:
Jennifer Dose, Telefon 081 838 41 81 (8.00-12.00/19.00-20.30 Uhr)

Wir warten gerne auf Ihre Bewerbung:

Silserhof GmbH
Cristina & Kurt Siegenthaler
Via da Baselgia 57
7515 Sils-Baselgia
info@silserhof.ch

Und hier sehen Sie, was wir eigentlich sind:
www.silserhof.ch



22436-9101

Doris und Heinz Grossen-Dubach
Tel. 034 496 59 00/So+Mo geschlossen

Gasthof Bären Ranflüh

Für unseren familiären Landgasthof suchen wir einen motivierten und verantwortungsbewussten

Alleinkoch

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Gasthof Bären, Zollbrückstrasse 35, 3439 Ranflüh

22315-9113

HOTEL **** ZÜRICH
AMBASSADOR
à l'Opéra

Fisch. Unsere Passion.
opera
Restaurant

Vorhang auf für eine neue Inszenierung

Restaurant Opera, 60 Pl., beste Lage bei der Oper, Fötsch-Küche mit Auszeichnung, saisonal wechselndes Angebot, anspruchsvolle Gäste, 7 Köche – inkl. 1 Lehrling, neue Küche, ausgezeichnet in Gault Milliau

Wir suchen per Herbst/Winter 2012 eine/n

Küchenchef/in

Dank Ihrer Erfahrung und überzeugendem Leistungsanspruch sind Sie als «Working-Chef» Ihre Qualität unmittelbar auf die Teller. Die Verarbeitung unserer guten Rohprodukte sind für Sie Berufung. Sie sind das Aushängeschild für die Leistung unseres Restaurants. Eine attraktive Angebotsgestaltung nach saisonalen Kriterien und unter Berücksichtigung unserer Gäste wünschenswert ist eine Herausforderung für Sie.

Anstellungsbedingungen, wie man/frau sie im Jahr 2012 erwarten kann, und mehr sind für uns selbstverständlich. Ebenso wie ein tolles Team und Freiraum für neue Ideen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Resident Manager
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
spycher@ambassadorhotel.ch
www.ambassadorhotel.ch

22444-9106



Grindelwald
Wengen
Mürren
Lauterbrunnen

Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusebenen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

PR/Media Manager/in

Ihre Hauptaufgaben

- Operative Leitung des Bereichs PR und Media (inkl. Social Medias)
- Ausbau bestehender und Aufbau neuer Medienkontakte, weltweit
- Betreuung und Pflege von bestehenden Key Medias
- Verfassen, redigieren und kontrollieren von Medienmitteilungen, Newslettern und internen Kommunikationsmitteln
- Kommunikation mit den lokalen Leistungssträgern
- Organisation von Medienreisen und Betreuung der Journalisten vor Ort
- Medienarbeit bei lokalen Events
- Auskunftsstelle für Medien

Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Weiterbildung im Tourismus und/oder PR
- Erfahrung in den Bereichen Medienarbeit, -betreuung und Social Medias
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Stilsicheres Verfassen von Texten
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
- Begeisterung für die Jungfrau Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit
- Güttiger PW-Ausweis

Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau Region
- Saisonpässe der Jungfrau Region

Stellenantritt: per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung
Arbeitsort: Interlaken (ab anfangs 2013)

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:
Jungfrau Region Marketing AG, Philippe Spörrli, CEO, Postfach 131, 3818 Grindelwald
Tel. 033 854 12 70, philippe.spörrli@jungfrau-region.ch, www.jungfrau-region.ch

Jungfrau Region



22442-9106



Ich, das legendäre Restaurant Schiffplände, wurde 2011 abgebrochen und befinde mich derzeit im Neubau. Im Sommer 2013 ist meine geplante Wiedereröffnung am schönen Hallwilersee im Aargauer Seetal.
Für meine neue Tätigkeit als Restaurant und Hotel suche ich noch einen Pächter (m/w) oder einen Geschäftsführer (m/w), die bzw. der lange bei mir bleiben möchte und an einem betriebsfreundlichen Pachtzinsangebot interessiert ist. Auch ein Pächterpaar oder Geschäftsführerpaar wäre mir sehr willkommen.

Seerestaurant sucht kreativen Pächter (m/w) oder kreativen Geschäftsführer (m/w)

Ihre Aufgabe

Sie führen den Restaurant-, Seminar- und Hotelbetrieb, arbeiten dafür eine Marktpositionierung und eine Strategie aus und wickeln das Pre-Opening ab. Sie sind die zentrale Anlauf- und Leitstelle für alle Bedürfnisse der Gäste wie auch des Personals. Und die wichtigste Aufgabe: Sie haben Freude und übertragen diese jeden Tag von neuem auf alle Anwesenden.

Zu Ihrer Person

Sie blicken auf eine solide Erfahrung im Restaurant-, Seminar- und Hotelbereich zurück und wollen nun einen eigenen Betrieb aufbauen. Sie legen gern selbst mit Hand an, sind erfahren in der Personalführung, haben ein umgängliches Wesen und eine warme Ausstrahlung. Sie stellen hohe Anforderungen an sich und Ihre Mitarbeiter, sind aber bereit, die Unvollkommenheit der Menschen zu akzeptieren. Idealerweise haben Sie eine Restaurant-, Koch- oder Hotelausbildung. Sie wissen, was Sie motiviert eine solche Aufgabe zu übernehmen. Sie können die Argumente, warum Sie sich dafür eignen, überzeugend in einem Motivationsschreiben darlegen.

Zu mir, der Schiffplände

Ich bin ein Komplettneubau mit 132 Restaurantplätzen und 120 Plätzen auf der Terrasse. In meinem Seminarraum biete ich weitere 90 Plätze. Zudem habe ich 5 moderne und schöne Hotelzimmer. Ich befinde mich an traumhafter Lage direkt am Hallwilersee, Gemeinde Birwil. Im Sommer 2013 feiere ich meine Wiedereröffnung - hoffentlich unter Ihrer Führung!

Schauen Sie, wie ich wachse!

Übrigens habe ich eine eigene Website, auf der Sie auch meinen aktuellen Baufortschritt beobachten können: www.schiffplände-hallwilersee.ch

Sind Sie interessiert?

Dann melden Sie sich bitte mit Ihren Bewerbungsunterlagen per Email oder Post direkt bei Herrn Dirk Spindeldreher, CEO der Wissenspark AG, die mich bei der Suche unterstützt. Bearbeitet werden nur Zusendungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

wissenspark AG | Heinrichstrasse 267A | 8005 Zürich
spindeldreher@wissenspark.com | T: +41 44 200 75 01

22441-9105

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr
hotelrevue

**HOTELLERIE^{et}
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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

htr **hotelrevue** EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON **HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG** www.stellenPROFIL.ch

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



LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

In der USA ist die Konkurrenz des Hotel Profils in der Vergangenheit immer wieder ein Thema gewesen. In der Schweiz ist dies jedoch eher ein Randthema. Das Hotelprofil hat sich in der Schweiz als ein wichtiges Instrument für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus etabliert. Die Konkurrenz ist jedoch nicht nur aus dem Ausland zu erwarten, sondern auch von innen. Die Schweizer Hotellerie ist in den letzten Jahren stark gewachsen und hat sich als ein wichtiger Wirtschaftszweig etabliert. Die Konkurrenz ist jedoch nicht nur aus dem Ausland zu erwarten, sondern auch von innen. Die Schweizer Hotellerie ist in den letzten Jahren stark gewachsen und hat sich als ein wichtiger Wirtschaftszweig etabliert.

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

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

21. April
8. August
17. August
31. August
3. September
4.-5. September
10. September

PROFIL

Letzte Food & Beverage
SCHAFER & PARTNER
Küchenschef
Küchenschef mit

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer mehr in den Hotels willkommen. Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer mehr in den Hotels willkommen. Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer mehr in den Hotels willkommen.

HERSER
Küchenschef
BERATTI
Küchenschef

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



www.hotel-basel.ch

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige **** Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Speker-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Als Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Chef de Partie

Ihr Profil:

- Schweizer Grundausbildung als Koch
- 3-5 Jahre Berufserfahrung
- Sie haben erste Führungserfahrungen in ähnlicher Position
- Gute kommunikative Eigenschaften
- Fundierte Berufskompetenz / Fachkenntnisse nach Pauli
- Gute Selbstorganisation
- Teamfähigkeit, Eigeninitiative und Flexibilität

Ihre Hauptaufgaben:

- Stellvertretung Küchenchef und Sous-Chef
- Verantwortung für die Betreuung unserer Lernenden
- Durchsetzen von Sauberkeit & Hygiene
- Durchführung von Schulungen

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Geme erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen: Markus Wenger, Hotel Basel AG, Münstergasse 12, 4001 Basel Tel: +41 61 264 68 12, markus.wenger@hotel-basel.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 22416-9090 an hr.hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22416-9090

Hotelfinden!



www.swisshotels.com



Auch unterwegs.



Challenge für ambitionierten Gastgeber: Das Restaurant Hotel Rössli in Weinfelden sucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

GESCHÄFTSFÜHRER / IN

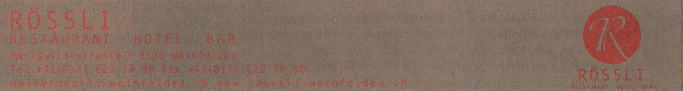
In dieser Position prägen Sie, in Zusammenarbeit mit der Eigentümerschaft, den Betrieb betreffend Angebot und Mitarbeiterführung, organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Sie führen den Restaurant- und Hotelbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Das historische Haus im Zentrum von Weinfelden wurde kürzlich renoviert und bietet eine gepflegte, innovative Küche und ein ausgesuchtes Weinangebot. Die Gastronomie umfasst ein Restaurant mit zwei Gaststuben mit zirka 70 Innen- und 30 Terrassenplätzen sowie eine attraktive, in den Fels hineingebaute Bar mit 30 Innen- und 20 Ausenplätzen, welche als Treffpunkt für die lokale Bevölkerung funktioniert. Ergänzend verfügt das Haus über 5 Hotelzimmer.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine gewinnende, kommunikative und offene Persönlichkeit, die unternehmerisch denkt und handelt. Zuzug kommt Ihnen eine gastronomische Grundausbildung und einen Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule oder Erfahrung in der Führung von ähnlich positionierten Betrieben.

Wir bieten Ihnen eine einflussreiche und spannende Aufgabe mit viel Gestaltungsmöglichkeiten und grosser Selbständigkeit sowie eine angemessene Entlohnung. Ergänzende Informationen finden Sie unter www.roessli-weinfelden.ch. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Lark Hill AG Martin Keller Im Lerchenfeld 2 9535 Wilen Tel. 071 226 90 60 mkeller@imlerchenfeld.ch



22446-9110



22440-9104

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmer und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar «Baramundo» und dem «Brasserie-Restaurant Elite» bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Per Mitte November 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung. Etwas Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Réceptionist/in als Stellvertreterin der Chef de Réception

Hotelfachfrau als rechte Hand unserer Generalgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Frau Theres Hugi Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne theres.hugi@hotelelite.ch, <http://www.hotelelite.ch>

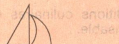
22514-9112

Gesucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine m/w 100% Jobcode hoteljob.ch: J50481

Restaurant Landhaus Liebfeld AG www.landhaus-liebfeld.ch Weitere Infos auf unserer Website unter Jobs

22412-9088



SEEPARK THUN CONGRESS HOTEL ****



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräumen, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

JUNIOR SOUSCHEF

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie fundiertes Fachwissen mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4* oder 5*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachperson, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Sie sind ziel- und lösungsorientiert und möchten sich beruflich weiterentwickeln. Vorzugsweise sind Sie zwischen 25-30 Jahre jung.

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanna Schwendemann, susanna.schwendemann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark Seestrasse 47 - Postfach - CH-3602 Thun T +41 33 226 12 12 - F +41 33 226 15 10 info@seepark.ch - www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

22418-9116



Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausgezeichnet mit 5* und liegt direkt am Genfersee. Unser Hotel gehört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the World» und den «Swiss Deluxe Hotels». Das im Jugendstil erbaute Grandhotel bietet eine gelungene Mischung aus Tradition, Eleganz und exklusivem Service: 236 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, Harry's New York Bar, den Willow Stream Spa (2000m²) sowie 14 Veranstaltungsräume, die für Anlässe bis zu 1200 Personen geeignet sind.

Rezeptionist/in

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äusseres. Der/die ideale Kandidat(in) spricht fließend Deutsch, hat gute Kenntnisse in Französisch und Englisch und ist geübt im Umgang mit dem Computer (Opera).

Reservierungsmitarbeiter/in

Als Reservierungsmitarbeiter(in) arbeiten Sie eng mit dem Reservation und Revenue Manager zusammen. Sie bearbeiten telefonische sowie schriftliche Buchungsanfragen und gewährleisten, dass Tarife und Verfügbarkeit in den Online-booking channels auf dem aktuellsten Stand sind.

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äusseres. Der/die ideale Kandidat(in) spricht fließend Deutsch, hat gute Kenntnis in Französisch und Englisch und ist geübt im Umgang mit dem Computer (Opera + PMS).

Das Fairmont Le Montreux Palace bietet hervorragende Sozialleistungen, Weiterbildung und Karriereöglichkeiten innerhalb der Fairmont Hotels & Resorts.

Bitte bewerben Sie sich auf unserem Website www.fairmontcareers.fr.

Klicken Sie auf: Recherche de poste Wählen Sie: Fairmont Le Montreux Palace Stelle auswählen und auf Postuler en ligne klicken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

22445-9105

Die Gastronomiegruppe



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 in Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerli-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Küchenorganisation verantwortlich. Sie sind für die Angebotsplanung zuständig, führen und schulen die Ihnen 7 unterstellten Mitarbeitenden und erledigen den Wareneinkauf sowie die Lagerbewirtschaftung. Sie arbeiten zudem aktiv in der Küche bei der Produktion der Menüs mit, erledigen diverse administrative Aufgaben und stellen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher.

Ihr Profil: Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann mit entsprechender Weiterbildung sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen zudem über fundierte PC-Kenntnisse und sind versiert in der Ausführung administrativen Aufgaben. Ausserdem setzen wir gute Deutsch- und Englischkenntnisse voraus. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Die Qualität der Dienstleistungen und Produkte verbessern Sie fortlaufend, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben dadurch auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, treiben die Weiterentwicklung von Prozessen voran und übernehmen für getroffene Entscheidungen die Verantwortung. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen pro Woche zwischen Montag und Samstag von 6.30 bis 15.45 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

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 Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Fliedstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22446-9090

Wir suchen per 1. Dezember 2012

Fachfrau Küche/Hauswirtschaft

Silslerhof GmbH
Via da Baselgia 57
7515 Sils-Baselgia

22431-9086



SORELL HOTEL
SEIDENHOF

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 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

Restaurant Mishio im Sorell Hotel Seidenhof

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per sofort eine

Service-Mitarbeiterin

Ihre Aufgabe: Bei dieser interessanten und abwechslungsreichen Stelle sind Sie hauptsächlich für die Betreuung und Bedienung der Gäste im Restaurant Mishio, das Führen einer eigenen Service-station und das Vorbereiten des Frühstückswagens zuständig.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte, flexible und gepflegte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Service-ausbildung verfügt. Zudem sprechen Sie flüssend Deutsch und verfügen über gute Englischkenntnisse. Sie arbeiten gerne im Team und kommunizieren angemessen mit den verschiedenen Bezugspersonen. Veränderungswünschen und -notwendigkeiten begegnen Sie mit Offenheit sowie Kreativität und vertreten die Interessen der Unternehmung. Die vorgegebenen Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen ständig zu verbessern. Sie zeigen eine hohe Leistungsbe-reitschaft und verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient und finden kreative Ansätze zur Problemlösung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag zwischen 6.00 und 18.15 Uhr in verschiedenen Schichten mit Zimmerstunde nach Arbeitsplan.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigem Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingun-gen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre voll-ständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Celesti-na Centore, 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

22410-9087

Wir suchen für eine neu erstellte Luxusvillä in St. Moritz eine/n

HausverwalterIn / House Manager

Das Aufgabengebiet für diese anspruchsvolle Dauerstelle umfasst haupt-sächlich folgende Tätigkeiten:

- Führen und Kontrolle der Mitarbeiter und Koordination der Arbeiten durch Dritte
- Überwachung und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Vorgaben der Eigentümer betreffend Mitarbeiter, Gebäude, Sicherheit, Hygiene usw.
- Verantwortung für einwandfreien Unterhalt (Organisation desselben und Erstellen von Leitfäden) des komplexen Anwesens
- Verantwortung für Einhaltung des jährlichen Budgets mit monatlichem Reporting und Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards.
- Verantwortung für Einhaltung von höchstem Servicestandard gegen-über Eigentümern und Gästen, Empfang derselben und Organisation von Reisearrangements

Sie bringen mit:

- Erfahrung in ähnlicher Position (von Vorteil in der Hotellerie)
- Führungsqualitäten, Eigeninitiative, Teamfähigkeit, Durchsetzungs-vermögen
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, evtl. Italienisch und/oder Französisch
- Sicheres, ruhiges Auftreten, gepaart mit tadellosen Umgangsformen und gepflegtem Aussehen
- Flexibilität betreffend Arbeitszeiten und Einsatz
- Bereitschaft zur dauernden Präsenz während der Anwesenheit der Eigentümer und Gäste
- Computerkenntnisse – Word, Excel usw.

Wir bieten Ihnen eine gut dotierte Dauerstelle mit einem umfassenden Verantwortungsbereich, eine sorgfältige Einführung und einen Arbeits-platz an einem attraktiven Ort mit hohem Freizeitwert.

Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzen senden Sie an:

Christian Rosenwasser
Via Chavallera 17a
CH-7500 St. Moritz

22443-9107

TANJA GRANDITS

Wir sind ein international bekanntes 1*-Michelin-Restaurant mit 17 GM-Punkten am Stadtrand von Basel und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit einer aromatischen Welt-küche.

Wir suchen einen

Chef de Rang

nach Absprache, mit mehrjährigen Erfahrungen und Kennt-nissen in Englisch und Französisch.

Wir bieten einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeits-platz in einem jungen, tollen Team.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, 4059 Basel
Referenz René Graf Grandits.

22316-9114

SUISSE ROMANDE

Grand établissement médico-social de l'ouest de la région lémanique avec restaurant ouvert au public recherche pour une entrée en fonction en décembre 2012 ou à convenir un

Executive Chef (H/F)

Vous êtes en charge de la bonne marche et de la con-duite de la cuisine tant sur le plan administratif que sur le plan opérationnel.

Vos priorités sont orientées vers la qualité des presta-tions et du service à la clientèle sans négliger le relation-nel au sein de votre équipe et avec les autres services de l'institution.

Vous avez une expérience confirmée dans la direction d'une grande unité du secteur hôtelier et/ou hospitalier. Vous avez assumé des postes à responsabilités et vous possédez des qualités de leader.

Vous gérez un volume important de tâches adminis-tratives avec aisance et efficacité.

Vous maîtrisez la gestion des achats et savez maintenir les coûts dans les limites budgétaires qui vous sont allouées.

Vous êtes familier avec les règles et les normes d'hygiène en vigueur (HACCP).

Cette fonction demande une personnalité charismatique, dynamique, polyvalente et sociable.

Une bonne connaissance des traditions culinaires et gastronomiques suisses est indispensable.

La rémunération et les prestations sociales sont avanta-geuses.

Les candidats intéressés sont priés d'adresser leur dos-sier complet (lettres de motivation, photo, curriculum vitae et copies de certificats) sous le chiffre 22409-9086 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22409-9086

INTERNATIONAL



BAYERISCHER HOF

Wir sind eines der führenden Einzelunternehmen der Hotellerie in Deutschland und suchen zum nächstmög-lichen Zeitpunkt eine/n

- Sous-Chef (m/w)**
- Chef de partie (m/w)**
- für unsere Bankett- und A-la-carte-Küche
- Stellvertretende Gouvernante (m/w)**
- Leitung Wäscherei (m/w)**
- Mitarbeiter Front Office (m/w)**

Nähere Informationen zu den Positionen als auch unser Online-Bewerbungsportal finden Sie auf unserer Internet-seite.
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungs-unterlagen.

Hotel Bayerischer Hof Gebrüder Volkhardt KG
Promenadeplatz 2 – 6 • D - 80333 München •
Telefon: +49 (0)89. 21 20 - 896 www.bayerischerhof.de



22394-9119

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8876

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

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

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23
insertate@stellenprofil.ch
insertate@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 automa-tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-schaltung 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

Insarate: 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 Verwen-dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Insarate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

Hotel & Gastro formation
Hotel & Gastro Union
 Gastronomie
 Hotellerie

Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013:

- **Chefkoch/-köchin**
- **Bereichsleiter/in Restauration**
- **Chef de Réception**

Prüfungsdaten	März/April / Juni/Juli 2013
Prüfungsorte	Weggis und Sursee
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsordnung
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'900.– (ohne Mahlzeiten/Logement); LGAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung
Anmeldeschluss	31. Oktober 2012

Hotel & Gastro formation | Höhere Berufsbildung |
 Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis |
 Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 |
 hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Weinberater
 Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine berufsbegleitend
 Start Frühling: Montag, 12. März 2012
 Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

Hotel & Gastro formation
Hotel & Gastro Union
 Gastronomie
 Hotellerie

Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013 (*letzte Durchführung der Berufsprüfung nach altem Reglement*):

- **Gastronomiekoch/-köchin**
- **Restaurationleiter/-in**

Prüfungsdaten	März/April 2013
Prüfungsort	Weggis
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsordnung
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'100.– (ohne Mahlzeiten/Logement)
Anmeldeschluss	31. Oktober 2012

Hotel & Gastro formation | Höhere Berufsbildung |
 Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis |
 Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 |
 hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
 50122 Firenze/Italia
 Tel. und Fax 0039 055 244 583
 www.scuola-toscana.com

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
 Professioneller Gästempfang im Hotel

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

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine Blockkurs
 Start Frühling: 7.06.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

ANZEIGEN

Magnet-Namensschilder mit Stil und Qualität
 Generalvertretung für die Schweiz

Schilderhus
 MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL

Schilderhus, Carole Altermatt
 CH-8157 Dielsdorf
 Tel. +41 43 534 02 22
 www.schilderhus.ch

Für Ihre erfolgreiche Karriere!

Weiterbildungsangebote finden Sie auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch

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

WÄRMEBILANZ DER GEBÄUDEHÜLLE

Mit der Wärmebilanz, die zahlreiche Vorteile bietet, lassen sich die verschiedenen Wärmeflüsse der Gebäudehülle ermitteln (Verluste und Gewinne innen und aussen). Sie wird aber auch zur Bemessung der Haustechnikanlagen herangezogen (Heizungssystem, Warmwasser für den Sanitärbereich, Sonnenkollektoren, Wärmepumpen usw.).

Energiebilanz und Renovationsszenarien

In einem Hotel sollte jedes Renovationsszenario damit beginnen, eine genaue Bilanz in Bezug auf die thermische Energie zu erstellen. Denn nur so kann der Hotelier seine Investitionen auf lange Sicht gezielt ausrichten und planen.

Die Bilanz kann mehrere Renovationsszenarien bieten, um den Hotelier dabei zu unterstützen, die optimalen energetischen Lösungen zu wählen (Aussenisolation, LED-Beleuchtung, kontrollierte Lüftung, Austausch der Fenster usw.) und somit den Ener-

gieverbrauch zu verringern. Das Ziel besteht darin, dem Hotelier zu ermöglichen, die Renovationsszenarien auf höchste Energieeffizienz auszurichten, um Einsparungen bei den Energiekosten zu erzielen.

Wärmebilanz am Beispiel eines grossen Hotels

Im Rahmen eines Energie-Audits in einem grossen Hotel ergab die Analyse der Wärmebilanz, dass die Energieverluste des Betriebs hauptsächlich auf schlecht isolierte Fenster (33% der Verluste) sowie auf eine mangelhafte Lüftung (27% der Verluste) zurückzuführen waren. Dies hatte einen hohen Bedarf an Heizenergie zur Folge.

Dem Hoteldirektor wurden Optimierungsmassnahmen wie der Austausch der Fenster und die Isolation der Fassade vorgeschlagen. Damit lässt sich einerseits der CO₂-Ausstoss um über 30 Tonnen reduzieren, andererseits lassen sich

bei den Energiekosten jährlich Einsparungen von über CHF 10.000 erzielen.

Berechnung der Umweltbelastung

Dank der Analyse lässt sich die Umweltbelastung in Zusammenhang mit der verbrauchten Energie berechnen, indem die verwendeten Energieträger, aber auch die Baumaterialien des Hotels berücksichtigt werden.

Bei einem Energie-Audit kann somit auf effiziente Weise eine Bilanz erstellt und ein Aktionsplan mit konkreten Optimierungsmassnahmen vorgeschlagen werden.



Marc Roy
Romande Energie SA
www.romande-energie.ch



KEYSTONE

GRUPPO
INTERFIDA



vendiamo

MENDRISIO città / TI

PICCOLO HOTEL

con rinomato ristorante e bar

- 16 camere

- ca. 80 posti a sedere

- giardino con piscina estiva

Ideale per conduzione familiare.

Interessati rivolgersi a Elena Andreani

INTERFIDA SA, 6830 Chiasso
tel. 081 696 03 33
immobili@interfida.ch, www.interfida.ch



22438-9102

Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.

Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!

Aufgrund Pensionierung der Inhaberin verkaufen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten.

Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an

Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENTEN. Ideale Gelegenheit

um sich selbständig zu machen!

Gelatone, 079 689 11 81 oder

gelatone@gmx.ch

22088-9040

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

PÄCHTER / GASTGEBER IN ST. GALLEN

Im Auftrag suchen wir für ein 3-Stern Business Hotel in St. Gallen (47 Zimmer, Gastro Outlet und diverser Infrastruktur sowie Parkplätzen) einen Pächter.

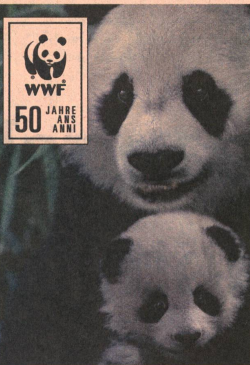
Das Hotel wird momentan gebaut und eröffnet im August 2013.

Gerne sende wir Ihnen detailliertere Dokumentationen.

Für weitere Auskünfte:

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

22081-9074



50 Jahre WWF
Gemeinsam für
unsere Planeten

Spenden Sie per SMS mit
Panda (Betrag) an 488 oder
www.ch/spenden.

(Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

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».

