

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): - **(2013)**

Heft 15

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 15 · 11. April 2013

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



EIN HERZ UND EINE KRONE

Einfach zum Verlieben ist, wenn die grazile und elegante Audrey Hepburn mit strahlenden Augen die Lebensfreude in der ewigen Stadt Rom genießt. Mit ihrer Einzigartigkeit und ihrer Anmut verkörpert Hepburn pures Charisma. Sie spielte sich in die Herzen der Menschen. Charismatisch zu wirken, ist weder Zauberwerk noch Glücksache, sondern hat viel mit eigener Courage (lat. cor = ♥) zu tun.

Charisma wirkt dort, wo Menschen Mut haben, ihre Motivation und ihren Charme anderen gegenüber offen zum Ausdruck zu bringen. Im Tourismus ist ♥liche Ausstrahlung ein wichtiger Erfolgsfaktor. Jeder Gast, der von einem motivierten, emphatischen und charmanten Mitarbeiter verwöhnt wird, fühlt sich wohl umorgt und erzählt es engagiert weiter. Begeisterte Gäste bringen wiederum neue Gäste und tragen zum langfristigen Erfolg bei. Basis dieser Begeisterungskultur ist eine charismatische Führungscrowe, die mit Herzlichkeit und sympathischer Professionalität vorausgeht und bewegt.

Gesucht: Leader, weiblich

Dazu brauchen wir Führungspersönlichkeiten, die Authentizität und Klarheit ausstrahlen, die inspirieren und begeistern, sich für gemeinsame Visionen und Ziele engagieren und ihre Führungsrolle konsequent ausfüllen. Wo diese persönliche Leadership gelebt wird, ist bereits das neue Denken eingezogen. Feminine Qualitäten im Business zu verankern, ist nämlich ein grosses Bedürfnis. Charismatische Leader, vor

allem weibliche, sind gefragt! Frauen achten mehr auf Beziehungsdynamiken, haben hingegen ein eher ambivalentes Verhältnis zum Wort «Macht». Wer «Macht» als Imperativ von «machen» sieht – als Aufforderung, etwas zu tun – hat Courage und mehr Mut, sich durchzusetzen. Frauen sollten sich nicht unterschätzen, sondern selbstbewusst und authentisch auftreten. Wer sich für seine Einzigartigkeit einsetzt und machtvoll seine unwiderstehliche Marke ICH entfaltet, setzt etwas in Bewegung: sich selbst! Selbstbewusst, souverän und kraftvoll. Charisma setzt Bewusstsein und eine Vision voraus. Mit Charme kann ich viele Menschen faszinieren, emotional bewegen und Teams auf Visionen und Ziele einschwören. Der Glaube an sich und das Gelingen sowie der engagierte Einsatz für eine Idee sind Kompetenzen, die charismatische Führungspersonen wiederum bei ihren Mitarbeitern entwickeln und fördern. Wer mit Klarheit führt, dem folgen die Menschen – freiwillig. Entdecken Sie Ihre Führungs-«Kraft», stehen Sie für sich ein und machen Sie positiv auf sich aufmerksam. Auch Sie werden Erfolg, Wertschätzung und mehr Lebensqualität erfahren. Ausstrahlung und Charisma ist darin die Königsdisziplin.



Christina Weigl
Training & Coaching GmbH
www.christina-weigl.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Erfolg hat nur,
wer etwas tut,
während er auf den
Erfolg wartet»

Thomas Alva Edison

AGENDA

11.-12. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Interlaken, Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Bildungszentrum 21, Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Richemont Kompetenzzentrum, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

15. MAI

«Sozial Media in der gastgewerblichen Arbeitswelt», vom Schweizer Kochverband, Bahnhof Restauration, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. MAI

«Forum der Köche und Restauration», vom Schweizer Kochverband, im Seedamm Plaza, Pfäffikon
www.hotelgastrounion.ch

28. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren unternehmerischen Erfolg –
unser gemeinsames Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 1)

Gefährdung:

- Behinderungen durch verstellte Verkehrs- und Fluchtwege
- Ungenügende Ausleuchtung

Mögliche Massnahmen:

- Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge festlegen, markieren, gut beleuchten und immer freihalten
- Regelmässige Sicherheitsrundgänge durchführen
- Auf gute Qualität bei nachleuchtenden Materialien achten
- Deckenbeleuchtung mit netzunabhängiger Notbeleuchtung (Lampenkörper) nachrüsten

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

LERNEN SIE IHRE STÄRKEN UND SCHWÄCHEN KENNEN

Mit der SWOT-Analyse von Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chancen (Opportunities) und Gefahren (Threats) ist der Grundstein für eine solide Strategieentwicklung auch bei der Stellensuche gelegt.

Die SWOT-Analyse ist ein Werkzeug des strategischen Managements. Sie stammt ursprünglich aus dem militärischen Bereich und wurde in den 1960er-Jahren an der Harvard Business School für die Anwendung in Unternehmen entwickelt. Ihre Prinzipien finden sich jedoch auch in Kampfsportarten, alter chinesischer Literatur etc. Der kreative Prozess der Strategieentwicklung soll damit formalisiert und gesteuert werden. Dabei reflektieren Sie kritisch Ihre persönliche Situation wie auch das Umfeld und leiten aus den Erkenntnissen erfolgversprechende Potenziale und Strategien ab. Mit der SWOT-Analyse sehen Sie, wo Ihre Stärken liegen, die Sie in einem Bewerbungsschreiben hervorheben können. Sie sehen aber auch Ihre Schwächen und können sich überlegen, wie Sie diese ausmerzen. Die SWOT-Analyse kann in zwei Stufen durchgeführt werden:

1. VIER-FELDER-ANALYSE

Die Vier-Felder-Matrix dient der Analyse der Ist-Situation. Erarbeiten Sie dazu im SWOT-Raster zuerst Ihre persönlichen Stärken und Schwächen (persönliches und berufliches Profil) sowie die Chancen und Gefahren, die Ihr Umfeld bietet (Berufsfeld, Branche, Arbeitsmarkt, Konkurrenz, Netzwerk).

Situation	Positiv	Negativ
Ist	Stärken	Schwächen
Könnte	Chancen	Gefahren

2. ACHT-FELDER-ANALYSE

Mit der Acht-Felder-Matrix können bereits Strategien gebildet werden. Dazu die Ergebnisse der SWOT-Analyse aussen in der Tabelle eintragen. Danach führen Sie als Schnittmengen Stärken und Schwächen mit Chancen und Gefahren zusammen. Dabei müssen Sie Entscheidungen treffen zugunsten der wichtigsten und erfolgversprechendsten Kombinationen. Leiten Sie ab: Welche Potenziale ergeben sich? Überlegen Sie sich, welche Stärken Ihr Profil bietet. Aufgrund dieser Analyse fragen Sie sich Folgendes:

- Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Chancen zu erhöhen?
 - Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Gefahren abzuschwächen?
 - Als Nächstes überlegen Sie sich, welche Schwächen Ihr Profil bietet und welche Chancen und Gefahren sich daraus ergeben:
 - Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Chancen zu ergreifen?
 - Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Gefahren zu vermeiden?
- Sie können diese Analyse auch für die Stelle durchführen, für die Sie sich bewerben. Sie sehen so, ob Sie für diese Stelle wirklich geeignet sind oder ob die Gefahren und Schwächen zu gross sind. Doch Schwächen lassen sich auch beheben. Zum Beispiel, indem Sie eine Weiterbildung machen. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

TIPPS RUND UMS THEMA INDIVIDUELL REISEN

Gastgewerber sind im Alltag für Touristinnen und Touristen da. Doch auch sie reisen oder arbeiten im Ausland. Für alle, die auf eigene Faust reisen wollen, ist dieser neue Beobachter-Ratgeber gedacht. Die reiseerfahrenen Autorinnen zeigen, wie man von der Schweiz aus die besten Angebote findet, wann sich der Rat eines Profis empfiehlt, was man vor der Abreise klären sollte und was unterwegs für Reisen wichtig ist. Der Ratgeber informiert Sie über Visa, Versicherungen und Rechtsfragen, über das ganze Spektrum von Unterkunftsmöglichkeiten bis Verhaltensregeln in fremden Kulturen. Viele Tipps zum Reisen der anderen Art runden das Buch ab: Auslandspraktikum, Hilfeinsatz, Studien- oder Sprachaufenthalt. Von diesen Tipps profitieren auch Gastgewerber, die im Ausland arbeiten wollen. Inspirierend sind die Berichte von Menschen, die Reisen zu ihrem Beruf gemacht haben oder oft von Fernweg gepackt werden. Besonders hilfreich sind das umfassende Angebot an Internettipps und mehr als 100 App-Empfehlungen, geeignet für Anfänger wie auch geübtere Webreisende.



«Clever Unterwegs»

Beobachter Edition
Nicole Krättli,
Susanne Loacker
ISBN
978-3-85699-656-7

CHF 38.00

DIREKTION

Suvretta House St. Moritz die einzigartige 5*-Adresse im Alpenraum seit 1912

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigungen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurations (15 Punkte Gaut-Millau), Gesellschafts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneeschule.

Nach 25-jährigem erfolgreichem Wirken werden die heutigen Stelleninhaber in den Ruhestand treten. Auf Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung ist diese aussergewöhnliche Direktionsstelle für

das passionierte Hotelier-Paar

in einem der Flaggschiffe der Schweizer Hotellerie neu zu besetzen.

Sie sind herzliche, authentische Gastgeber, die sich im Umgang mit äusserst anspruchsvollen Gästen aller Generationen wohlfühlen. Als charismatische Persönlichkeiten besitzen Sie bereits erfolgreiche Führungserfahrung in der Luxushotellerie und stellen hohe professionelle Ansprüche an sich selbst und Ihr Team. Sie verfügen über internationale Auslandserfahrung und bewegen sich sprachgewandt in D und E sowie F und/oder I. Als dynamische Motivatoren lieben Sie eine Leadership-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientiertes Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae weisen Ausbildungen an einer anerkannten Hotelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung vollumfänglich in Ihren Händen liegt.

Sie fühlen sich gemeinsam von dieser besonderen Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen. Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit detaillierten C.V., Zeugniskopien, Bild und Handschriftproben. Wir sichern Ihnen vollste Diskretion zu.

Zuschriften im Original (vorgängig auch elektronisch) sind zu richten an:

Persönlich
Martin Candrian
Präsident des Verwaltungsrats
AG Suvretta-Haus
Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
(chairman@suvrettahouse.ch)
(www.suvrettahouse.ch)



26216-9937

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termin: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13,
Start Herbst: 18.11.13

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

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termin: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 23.05.13
Level 3: Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

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

KADER

Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA

DEUTSCHE SCHWEIZ

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

2589-9733

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Willkommen im führenden De-Luxe-Boutique-Hotel mit über 100 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf oberster Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grössten Premium-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 Ihnen die Abteilung Reservations unterstellt wird. Den Aspekten «Gästefriedenheit» und «Führen durch Vorbildfunktion» räumen Sie hohe Priorität ein!

Front Office Manager · Mitglied der Geschäftsleitung w/m auf dem Weg zum Rooms Division Manager

Die attraktive Kaderposition ist ausbaufähig! Die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder internationale Top High-Society. Die Perspektive 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 den Sommer bzw. 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

20333-9946

Wir suchen die Seele des Hauses – Legendäres Spitzenhotel

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen sowie den GM vertreten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der hohe Bekanntheitsgrad und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovation bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An bester Lage in einer der angesagtesten, weltbekanntesten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektorin – Gastgeberin

Es darf auch ein Herr sein – mit dem Blick fürs Detail

Für diese spannende Kaderposition benötigen Sie Erfahrung als **Hotelière/Hotelier**: idealerweise als Food & Beverage Manager/in oder EAM mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst und sehen die an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermaßen wohlfühlen und Sie einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennenlernen! Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

20333-9947

Wir sind ein Schweizer Gastronomieunternehmen und bieten eine authentische, sympathische und erlebnisreiche Gastronomie in italienischem Ambiente. An unserem Sitz in Zürich-Oerlikon betreuen wir 18 Ristoranti Pizzeria in der West- und Deutschschweiz. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Head of Controlling 100% (w/m)

Ihre Aufgabe:

Sie sind verantwortlich für die Aufbereitung, Weiterentwicklung und Optimierung des Berichtswesens. Sie unterstützen die Business Units bei den wöchentlichen und monatlichen Reportings, Planung und dem Forecast. Sie erarbeiten das Controlling und das laufende Reporting, erstellen Abweichungsanalysen und unterstützen die operative Leitung bei der Umsetzung der Massnahmen. Sie sind der Sparring-Partner des CEO, wenn es um Rentabilitätsrechnungen, Investitions- und Cashflow-Entwicklung geht. Sie sind stark involviert in Projekt Assumptions und stellen Analysen und Auswertungen adressatengerecht für VR/GL zur Verfügung.

Ihr Profil:

Sie haben eine kaufmännische Berufsausbildung und verfügen bereits über Berufserfahrung im Controlling. Know-how in der Gastronomie/Hotellerie ist von Vorteil. Zusätzlich verfügen Sie über gute Excel-Kenntnisse und die üblichen FIBU-Programme. Sie sind initiativ, integer, zielorientiert, selbständig und besitzen ein gutes Zahlenflair sowie analytische Fähigkeiten. Wir wenden uns an eine belastbare, exakte, kommunikative und offene Persönlichkeit. Neben stilicherem Deutsch verfügen Sie über sehr gute mündliche und schriftliche Französisch- und Englischkenntnisse.

Wir bieten:

Eine vielseitige und interessante Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Molino AG, Herr Ueli Santschi, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich
oder per E-Mail: personal@molino.ch

20308-9919



hirslanden
Klinik St. Anna

Die führende Privatlinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatlinik mit Belegarztsystem, verfügt über höchste medizinische Fachkompetenz, persönliche Pflege und gehobenes Ambiente. Erstklassige Hotel- und Gastronomieleistungen tragen entscheidend zu unserem Unternehmenserfolg bei.

Zur Ergänzung unserer Geschäftsleitung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine / einen

Bereichsleiter/in Operations & Services

Sie sind der/die geborene Gastgeber/in und führen, koordinieren sowie organisieren zusammen mit den zuständigen Abteilungs- sowie Teamleitungen die gesamte Hotellerie (Ökonomie, Réception / Guest Relation, Restaurationsbetriebe und Küche) und den Technischen Dienst (Technik / Energie / Sicherheit, Infrastrukturen und Klinikbauprojekte). Mit Ihrem gestalterischen Flair, Ihrer innovativen Art und der fundierten Erfahrung im Projektmanagement setzen Sie Visionen in die Tat um. Zudem tragen Sie als Mitglied der Geschäftsleitung mit Ihrem erfolgreichen Wirken zum wirtschaftlichen Erfolg bei. Daneben führen Sie Ihre Kadermitarbeitenden und Mitarbeitenden zielorientiert, nutzen sowie fördern die vorhandenen Ressourcen und tragen Verantwortung für eine hohe Kundenzufriedenheit.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelmanagement (eidg. dipl. Hotelier) oder gleichwertige Ausbildung und weisen mehrjährige Praxis in verschiedenen Funktionen in der Hotellerie verbunden mit erfolgreicher Führungstätigkeit vor. Durch positives Vorleben gelingt es Ihnen mühelos das Team zu begeistern. Sie bringen nebst kommunikativen Kompetenzen eine hohe Teamfähigkeit mit und verfügen über Durchsetzungsvermögen. Ihr ausgeprägtes Organisationsinstinkt lässt Sie auch hektische Situationen ruhig meistern. Sie sind fähig ins Detail zu gehen, verlieren trotzdem den Blick fürs Ganze nicht. Ebenso verfügen Sie über eine eigenständige, vernetzte Denkweise und gelten als ausserordentlich kundenorientierte Person, welche ihre zuverlässige und umsichtige Art gezielt einsetzen kann. Nebst einem hohen Qualitätsbewusstsein entsprechen Ihre gepflegten Umgangsformen dem hohen Standard der Klinik St. Anna.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerne steht Ihnen Dr. Dominik Utiger, Direktor, für weitere Auskünfte zur Verfügung (Direktwahl 041 208 30 04).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte mit Foto an:

Hirslanden Klinik St. Anna

Frau Mirjam Ebnoether
St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern
T + 41 41 208 30 24
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch/jobs-stanna

**MEDIZINISCHE KOMPETENZ -
INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR
KLINIK ST. ANNA, LUZERN**



20368-9909

Die Schweizer Jugendherbergen betreiben 46 eigene Betriebe mit rund 500 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Per anfangs Juni oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

Bereichsleitung der Betriebe Ost

Ihre Aufgabe Sie führen und koordinieren die 16 Betriebsleitungen in den Kantonen GR, SG, SH, TG und im Fürstentum Liechtenstein in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den COO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit und bringen Ihr Fachwissen in Projektteams ein.

Ihr Profil Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung in gleichwertiger Position. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher und englischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Ihre Perspektiven Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen
Fredí Gmür | CEO
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach
8042 Zürich | f.gmuer@youthhostel.ch

www.youthhostel.ch

20345-9954

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.





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.

In unserem Haus 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	HOUSEKEEPING
Front Office Mitarbeiter (60%) inkl. Ablösung des Night Managers (40%) Service Desk Mitarbeiter Front Office Mitarbeiter	Etagengouvernante F & B SERVICE
BANQUET & CONVENTION	F & B KÜCHE
Senior Banquet & Convention Manager	Manager Lobby-Lounge-Bar Barkeeper Serviceaushilfen für sporadische Einsätze im Bankett Demi Chef Saucier

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

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



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

für serbische Balkan-Spezialitäten (Kenntnisse Bedingung!) und gutbürgerliche Schweizer Küche

Panorama Restaurant Spiegelberg
Jenny und Bobby Popovic
Schlagstrasse
6422 Steinen SZ
Mobile 078 875 88 93
info@restaurantspiegelberg.ch

26348-9955

Sind Sie

- äusserst freundlich
- eine gewinnende Erscheinung
- serviceorientiert
- ab ca. 30 Jahren

und möchten am Empfang eines lebendigen Geschäftshauses in Basel ca. 50% arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihren CV mit Foto an:

judith.mahl@iss.ch
www.reception-academy.ch

26192-9955



Wir suchen ab November 2013 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Innovativer Gastgeber (Pächter)

für den Landgasthof Schössli Sax im wunderschönen St. Galler Rheintal. Werden Sie Schlossherr/in im historischen, traditionsreichen Schössli Sax mit insgesamt 170 Sitzplätzen in verschiedenen Sälen, Gartenterrasse bis 60 Sitzplätze, 7 DZ, Hochzeitsuite und Appartement.



Sie verstehen es, die anspruchsvollen Gäste mit allen Regeln der Kunst mehr als zufrieden zu stellen?

Mehr Informationen finden Sie in unserem Factsheet unter www.schloesslisax.ch (Rubrik Jobs) oder per E-Mail bei markus.schwingel@christianjakob.ch
Wir freuen uns auf Sie!
Verwaltungsrat Schössli Sax AG
Markus Schwingel
+41 79 669 32 11

26349-9955



Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesucht für unser Restaurant, Bar und Lounge in den Bereichen Service, Serviceleitung und Empfang

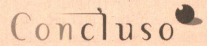
Sympathisch, offen und motiviert, haben Sie ein gepflegtes Äusseres. Ihr gewandtes Auftreten gründet in gesundem Selbstwert und einer guten Kinderstube. Wohlwollendes Teamwork ist für Sie selbstverständlich. Sie sind fleissig und bereit, im Job volle Präsenz zu geben. Fachausbildung in der Gastronomie ist erwünscht, aber nicht zwingend. Arbeitspensum Teilzeit oder Vollzeit. Interessiert?

Rufen Sie mich kurz unter der Nummer 044 225 33 35 an, bevor Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zusenden.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich, Andrina Dietrich

Kaufleuten Restaurants AG
Pelikanplatz
8001 Zürich
+41 44 225 33 35
personal@kaufleuten.ch

26188-9954



Institut für systemische Organisations- und Persönlichkeitsentwicklung

Die Alters- und Pflegeheime Ebnat-Kappel sind eine gemeindeeigene Institution für betagte, pflege- und betreuungsbedürftige Menschen. Sie besteht aus dem **Alters- und Pflegeheim Wier** und dem **Wohnheim Speer** und bietet insgesamt 116 Menschen ein Zuhause und über 130 Mitarbeitenden einen Arbeitsplatz.

Wir suchen eine innovative, engagierte Führungspersönlichkeit, die künftig als

Geschäftsführer(in)
100%

die Verantwortung für diese Häuser und auch deren bauliche und konzeptionell anstehende Entwicklung übernimmt.

Sie führen die gesamte Unternehmung selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten, und es gelingt Ihnen durch Ihre Persönlichkeit, harte (Zahlen-)Fakten und menschenorientierte Führung sinnstiftend unter einen Hut zu bringen. Der Dienstleistungsbetrieb verlangt von Ihnen die klare Orientierung am Menschen und Kunden, eine hohe persönliche Flexibilität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit, gesetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagieren und weiterzuentwickeln. Berufserfahrung in vergleichbaren Betrieben (auch in der Assistentenrolle) ist erwünscht, gute Kenntnisse im Administrations- und Hotelbereich sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach einem Heimleiterdiplom oder einem gleichwertigen Ausbildungsniveau.

Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit langfristigen Perspektiven. Der Eintritt ist nach Vereinbarung möglich.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lichtbild sowie einer Selbsteinschätzung Ihres persönlichen Stärken- und Schwächenprofils senden Sie bitte zuhänden des Beauftragten an die folgende Adresse:

Hans Peter Spreng (☎ 079 414 03 13)
Concluso - Institut für systemische Organisations- und Persönlichkeitsentwicklung
Bahnhofstrasse 35, Postfach, 3401 Burgdorf
oder per E-Mail an info@concluso.ch

26210-9954



Geschäftsführer (w/m)
Wein-Bar und 20/20 Restaurant

20/20 steht für die **Höchstnote der Weinbewertung. Nicht nur!** Die angesagte Wein-Bar und das ausgezeichnete 20/20 Restaurant by Mövenpick Wein haben sich längst zum In-Lokal im Herzen von Zürich entwickelt und sind ein Treffpunkt für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber mit gehobenem Anspruch. Eine Ausgangslage die Sie als zukünftiger Geschäftsführer gleichermaßen anspricht wie auch verpflichtet. Sie kennen die hohen Ansprüche Ihrer Kundschaft und wissen, wie Sie Ihr Team zu Höchstleistungen motivieren können. Eine spannende und herausfordernde Aufgabe!

Mövenpick Wein zelebriert in 26 Weinkellern schweiz- und deutschlandweit gehobene Wein- und Genusskultur. Die Kombination von edlem Angebot und gehobener Gastronomie ergibt das Rezept für die Wein-Bar und das 20/20 Restaurant, welches den Gast mit einem vielfältigen Weinsortiment und erstklassiger Küche auf eine spannende Genussreise einlädt. Wir freuen uns, für diesen renommierten und trendigen Betrieb einen

Geschäftsführer (w/m)

zu suchen. Sie sind der geborene Gastgeber. Wein wie auch Kulinarik vermögen Sie zu begeistern. Mit viel Engagement übernehmen Sie die umfassende Verantwortung des Betriebes in allen personellen, betriebswirtschaftlichen wie auch administrativen Belangen. Ihr aufgestelltes und eingespieltes

Team von bis zu 20 Mitarbeitenden führen Sie mit Elan und leben vor, dass in der Wein-Bar und im 20/20 der Gast König ist. Sie erkennen die Wünsche und die Bedürfnisse der Gäste auf Anhieb, was Ihnen bei der aktiven Mitgestaltung und Weiterentwicklung dieses beliebten Treffpunkts zugute kommt.

Für diese abwechslungsreiche Aufgabe setzen wir eine abgeschlossene Ausbildung in Gastronomie oder Hotellerie voraus. Als erfahrene Führungskraft wissen Sie, dass Sie mit Ihrem Auftreten und Ihrer Persönlichkeit das Image des Betriebes gleichsam nach innen wie auch nach aussen prägen. Unternehmergeistiges Denken liegt Ihnen genauso im Blut wie Ihre Fähigkeit, mit den unterschiedlichsten Menschen umzugehen. Sie lassen sich von hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen, sondern vielmehr zu Höchstleistung anspornen. Deutsch beherrschen Sie in Wort und Schrift, in Englisch kommunizieren Sie mühelos. Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen elektronischen Unterlagen und stehen Ihnen für Fragen und Auskünfte gerne zur Verfügung.

Kontakt: Tobias Lienert
Jörg Lienert

Jörg Lienert AG
Limmatquai 78, Postfach
CH-8022 Zürich
Telefon 043 499 40 00
zuerich@joerg-lienert.ch

26339-9959

Für unsere wunderschön gelegene, familiäre **Jugendherberge in Beinwil** am Hallwiler-See suchen wir **ab 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung** eine

Betriebsleitung

Jahresanstellung, auch für ein erfahrenes Gastgeberpaar möglich

Die Jugendherberge Beinwil, welche direkten Zugang zum Seebad hat, ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schullager. Insgesamt stehen 82 Betten, vorwiegend in Mehrbettzimmern, zur Verfügung.

Ihr Aufgabengebiet In dieser herausfordernden und vielschichtigen Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die operative Führung der Jugendherberge. Die Aufgaben umfassen Arbeiten in den Bereichen Administration, Reservierung, Verkauf, Mitarbeiterführung, Hauswirtschaft, Unterhalt, Einkauf und Küche.

Ihr Profil Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und bringen erfolgreiche Führungserfahrung aus der Gastronomie und/oder Beherbergung mit. Die Lust, ausserordentliche Dienste im Umgang mit den Gästen zu leisten, inspiriert Sie. Teamfähigkeit ist nicht nur ein Schlagwort für Sie. Sie sind überzeugt, dass ein teamorientierter Führungsstil Erfolg bringt.

Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch sind von Vorteil.

Was bieten wir Ihnen In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch und Bestandteil des Vertrages. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Schweizer Jugendherbergen
René Levy | Schaffhauserstrasse 14
8042 Zürich | rlevy@youthhostel.ch
Tel. +41 (0)44 380 14 36

Mehr Infos über die Jugendherberge Beinwil am See finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/beinwil



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

26184-9922

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



Betriebsleiter mit Kochfunktion (w/m)

SRF Restaurant Schwarztorstrasse
Schwarztorstrasse 21, 3000 Bern

per 1. Mai 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



26976-9915

L' AUBERGE

LANGENTHAL

MURGENTHALSTRASSE 5 4900 LANGENTHAL
T +41 62 926 60 10 F +41 62 926 60 11
WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH
INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH

Ein Ort für Gäste und ein Ort für Gastgebende

Zur Unterstützung unseres 4-köpfigen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis/Chef de Partie/Junior Sous-Chef

Gourmet-Restaurant mit 35 Sitzplätzen in einer wunderbaren frisch renovierten Villa inmitten von Langenthal.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Küchenchef Florian Stähli, info@auberge-langenthal.ch

26207-9944



Für die Weiterentwicklung des Park Weggis**** und des Post Hotel Weggis**** und zur Ergänzung unseres 4-köpfigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine vielseitige und engagierte Persönlichkeit als

SALES MANAGER (M/W)

Ihre Aufgaben sind:

In dieser Funktion sind Sie der Leiterin Marketing, Sales & Public Relations unterstellt und verantwortlich für den vor allem weltweiten Verkauf. Ihre Tätigkeiten umfassen die Pflege bestehender Kundenkontakte, die Erschließung neuer Märkte sowie die strategische Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Massnahmen. Sie stellen sicher, dass die nationalen und internationalen Kunden eine ideale Beratung im Hinblick auf die bestmögliche Vermarktung unserer beiden Häuser haben. Des Weiteren erstellen Sie Aktivitätenpläne, beurteilen Forecasts und verwalten Ihr Budget.

Unsere Anforderungen an Sie:

Für diese vielseitige Funktion wünschen wir uns eine engagierte Persönlichkeit mit ausgezeichneten Kommunikationsfähigkeiten. Sie haben erste Berufserfahrungen im Sales in der gehobenen Hotellerie/Luxushotellerie und möchten diese im internationalen Umfeld einsetzen. Verschiedene Geschäftsreisen und Messebesuche national wie international sind Ihre Leidenschaft. Strukturiert und pflichtbewusst sowie mit einem hohen Mass an Eigeninitiative und Kreativität gehen Sie die Aufgaben an. Neben Ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch und Französisch verhandlungssicher. Ein gepflegtes, sympathisches und sicheres Auftreten runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen die Chance, sich in einen spannenden Verantwortungsbereich einzubringen und dort zu arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und sich diesen interessanten Herausforderungen stellen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Claudia Bayard, Leiterin Human Resources, bewerbung@sparklinggroup.ch.

PARK WEGGIS
www.parkweggis.ch

Post Hotel Weggis
www.poho.ch

26216-9928

GESCHÄFTSLEITER/IN

asia spa, Zürich

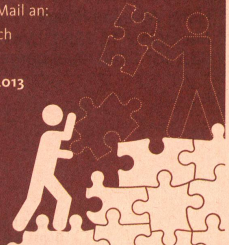
Das asia spa ist ein urbanes day spa mitten im trendigen Sihlcity in Zürich. Im asiatisch inspirierten Design verwöhnt unser multinationales Team mit 50 Mitarbeitenden unser Klientel.

Sie sollten über eine entsprechende Ausbildung oder Studium verfügen (Hotellerie, Betriebswirtschaft) und eine führungsstarke Persönlichkeit sein.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung und Gehaltsvorstellung per Mail an:
info@spa-management.ch
mit dem Vermerk:

Bewerbungssache 0192013

asia spa
www.asia-spa.com



26194-9929

Ab 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung.

Chef de rang/ Servicefach w/m

Jobcode hoteljob.ch: J60511

Schiffrestaurant WILHELM TELL
Vor Anker am Schweizerhofquai in Luzern
+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

26979-9916



Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. Juni 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



26337-9911

Koch / Köchin 100 %

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen **Chef de Partie** für die Hauptküche unseres Akutspitals mit Zentrumscharakter am Standort Luzern. In unserem Haus versorgen wir täglich über 600 Patienten und mehr als 1'000 Mitarbeitende in unserem neuen Restaurant "feingut".

Stellenantritt

Per sofort oder nach Vereinbarung

Aufgaben

- selbständiges Führen eines Postens
- zeitgerechte Produktion und Bereitstellung von Mahlzeiten für Patienten und Mitarbeitende
- Zubereitung von qualitativ einwandfreien und geschmackvollen Gerichten
- Kochen vor dem Gast im Restaurant
- Umsetzung und Durchsetzung des Hygienekonzepts und des Qualitätsmanagements
- Praktische Lehrlingsausbildung in Ihrem Bereich

Anforderungen

- eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, evtl. Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis

- Berufs- und Führungserfahrung auf allen Posten
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen
- kundenorientiertes Denken und Handeln
- Identifikation mit den Anforderungen des Qualitäts- und Hygienemanagement
- hohe Sozialkompetenz
- grosse Belastbarkeit

Wir bieten

- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit, 42-Std.-Woche und geplante Wochenarbeit
- Besoldung nach kantonaler Regelung
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem eingespielten Team
- zeitgemässe Infrastruktur

Kontakt

Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, 041 205 20 75 oder 041 205 56 01, Dienstag bis Freitag Vormittag

Bewerbungsverfahren

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55026 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Luzerner Kantonsspital
HR Abteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16
Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

26195-9929

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

26971-9910



Sie lieben Qualität, sind motiviert und arbeiten gerne im Team?

Folgende Stelle ist ab sofort zu vergeben:

Jungkoch

mit 1-3 Jahren Berufserfahrung

Unser Team freut sich auf Ihre Bewerbung.

Ein Hae und Jörg Lehmann
Grand Café Restaurant Schuh | Höhenweg 56 | 3800 Interlaken
033 888 80 50 | info@schuh-interlaken.ch



26209-9933

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Sous-Chef

Landgasthof Bären
Marktgasse 1 / 3454 Sumiswald
Tel. 034 431 10 22 / hotel@baeren-sumiswald

Wir suchen Dich

Alleinkoch

HPLG Hofmann
3006 Bern
Weitere Infos unter www.hplg.ch

Auf Mai / Juni suchen wir einen

Servicemitarbeiter / in
Jobcode hoteljob.ch: J60913

Hotel Weisses Kreuz
Marktplatz 15 3250 Lyss
032 387 0740 leuenberger@kreuz-lyss.ch

Lust auf einen frischen Job bei Marché?

·Küchenchef Catering (w/m)
Jobcode hoteljob.ch: J59214

Marché Glarnerland
8867 Niederurnen
052 355 55 21 frischerjob@marche-int.com



Im Zentrum von Engelberg, inmitten traumhafter Bergwelt, steht ganz oben in der Gunst der Gäste das Hotel-Restaurant Alpenclub. Das 1780 errichtete Chalet verspricht alpine Gemütlichkeit, Charme und einzigartiges Ambiente. Mit einem jungen, motivierten Team verwöhnen wir unsere heimischen und internationalen Gäste mit einem persönlichen und ungezwungenen Service.

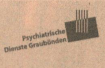
Für die Leitung unserer Küchencrew suchen wir ab Juli 2013 einen erfahrenen

Küchenchef 100%

Sie haben Erfahrung in der Organisation und im Einkauf. Arbeiten gerne mit frischen Produkten und verstehen es, Neues mit Bewährtem ineinanderzufügen. Mitarbeiterplanung und -führung gehören zu Ihren Stärken, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf motivierte, team- und gästeorientierte Bewerber.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Hotel Restaurant Alpenclub
Dorfstrasse 5
6390 Engelberg
welcome@alpenclub.ch
+41 41 637 12 43

Gesundheit in **graubünden** 

Die Privatklinik **MENTALVA** ist ein Angebot der Psychiatrischen Dienste Graubünden (PDGR) am Standort der Klinik Beverin in Cazis.

MENTALVA ist eine der führenden psychiatrischen Privatkliniken in der Schweiz und einzigartig in komplementär und energiemedizinischen Verfahren.

Zur Verstärkung unseres interdisziplinären, hochmotivierten und innovativen Teams suchen wir eine/n

Köchin / Koch

Ihre Aufgaben

- Sie bereiten selbständig die Menüs für unsere anspruchsvollen Privatpatienten zu
- Ihre Ideen bei der Angebotsplanung sind gefragt
- Sie organisieren und planen Ihren Aufgabenbereich mit grosser Umsicht
- Sie sind für die hochstehende Qualität der Produkte mitverantwortlich
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards im Bereich Verpflegung

Ihr Anforderungsprofil

- Sie verfügen über ausgezeichnete Fachkenntnisse und Berufserfahrung und erheben einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst
- Sie kennen sich in der Diätetik aus, sind pflichtbewusst, zuverlässig und arbeiten speditiv, hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität sind für Sie selbstverständlich
- Sie sind kreativ, Koch aus Berufung und schätzen es selbständig zu arbeiten
- Sie übernehmen Verantwortung und sind belastbar
- Sie verfügen über gute EDV- sowie Englischkenntnisse

Ihre Chance


- Sie erwartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe in einem 7-Tage-Betrieb mit entsprechenden Kompetenzen und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen
- Sie arbeiten in unserer modernen Küche und haben geregelte Arbeitszeiten
- Sie erhalten den Freiraum Ihre Ideen und Ihr Können umzusetzen
- Ein interessantes, abwechslungsreiches und soziales Umfeld erwartet Sie
- Sie haben die Möglichkeit sich weiter zu entwickeln
- Die PDGR fördern die Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben

Haben Sie Fragen? Herr Sepp Meier, Küchenchef, gibt Ihnen gerne Auskunft.
Telefon +41 58 225 36 85 | sepp.meier@pdgr.ch

Interessiert und motiviert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: PDGR | **MENTALVA** Privatklinik Resort & Spa | Personalmanagement | Loëstrasse 220 | 7000 Chur
Mehr Infos unter www.mentalva.ch



MENTALVA
Privatklinik Resort & Spa



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im inspirierenden Hochtal Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Unser Ziel ist es, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Für unser Produktmanagement-Team suchen wir per **1. Juni 2013** oder nach Vereinbarung einen


Produktmanager Promotion und Entwicklung (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung Produkt Management in der Entwicklung und Bündelung von Produkten und stehen in Kontakt mit unseren Leistungsträgern. Sie bereiten die neuen und bestehenden Produkte zu buchbaren und marktfähigen Angeboten auf. Sie helfen intensiv mit in der Konzeption unserer Kommunikationskampagnen und setzen diese um.

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und Ihre Denk- und Handlungsweise ist lösungsorientiert. Sie arbeiten gerne selbständig, erreichen aber auch im Team überdurchschnittliche Leistungen. Bringen Sie zudem eine Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache Deutsch auch Englisch sowie Italienisch von Vorteil, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez



Fun-inclusive im Tschuggen-Dörfli: Mit über 220 Sitzplätzen im Restaurant, Stall, Hennestall, Raclette-Stübli und Mountain Mac verfügt die Tschuggenhütte über zahlreiche Möglichkeiten, die vielen Schneesportgäste zu verpflegen. 260 Liegestühle laden zudem zum Verweilen und „sünnala“ ein.

Das auf 1991 M. ü. M. gelegene Gastroungernahmen **TSCHUGGENHÜTTE** sucht per 01. Juli 2013 oder nach Vereinbarung ein/e

■ Stellvertretende/r Gastgeber/Gastgeberin

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie gemeinsam mit der Betriebsleiterin die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern mit und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Marketing von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereits in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, praktische Ausbildung in der Küche und weiteren Gastroberufen. Sie sind zwischen 25-40 Jahre alt, kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem besonderen Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und legen Wert darauf, dass Sie sich in der Bergwelt wohl fühlen. Saisonabonnement inklusive.

Für Einzelheiten steht Ihnen Martina Geissmann-Rusca, Betriebsleiterin Tschuggenhütte, gerne zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und freuen uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung.

AROSA BERGBAHNEN AG
Restaurant Tschuggenhütte · Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa
Telefon +41 (0)81 378 84 45



**Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!**

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Hofa mit 2 Jahren Erfahrung für die Begleitung der Lernenden in Jahresstelle

Für die Sommersaison 2013 suchen wir:
**Koch
Serviceangestellte und Aushilfen
Hauswirtschaftsmitarbeiter
Praktikanten m/w**

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Begabungen in einem lebhaften Betrieb einsetzen möchten, bewerben Sie sich schriftlich.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

26348-9957

Ab 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung.

Sous Chef m/w
Jobcode hoteljob.ch: J60510

Schiffrestaurant WILHELM TELL
Vor Anker am Schweizerhofquai in Luzern
+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

26981-9977



Receptionist/in

Sorell Hotel Seidenhof
Sihlstrasse 9, 8001 Zürich
per 1. Mai 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch

26336-9950



26336-9950

**Hotel Restaurant
Rössli Hurden**

Für die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Rössli Hurden, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in seiner Jahressstellung:

Réceptionist/in
mit Erfahrung

Réceptionist/in
mit Serviceerfahrung

Sous-Chef (m/w)

Sie ersetzen den Küchenchef, sind teamfähig mit ausgezeichneten Kochkenntnissen.

Chef de Partie (m/w)

Mit Ihrer Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich einsetzen konnten.

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?

Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Hotel Restaurant Rössli, Heinz Krammer
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
info@rech-management.com
www.hotel-restaurant-roessli.ch
Telefon +41 78 603 82 06

26224-9940

SUISSE ROMANDE

Hotel Cailler

OFFRE POSTE ASSISTANT DE DIRECTION

L'hôtel Cailler, 63 chambres, établissement 4 étoiles à Charmey en Gruyère renforce ses équipes et recherche un(e) assistant(e) de direction.

- Grande présence au service et au bon fonctionnement de nos deux restaurants, Le Bistro, restaurant traditionnel et notre restaurant gastronomique 4 Saisons.
- Responsable de la bonne marche de l'hôtel en l'absence des membres de la direction.
- Assister à l'organisation et le déroulement d'événements et séminaires.
- Veiller au bon fonctionnement de l'établissement, l'accueil des clients, la sécurité, la qualité, les équipes, etc.

Merci d'adresser votre candidature et votre CV par courrier à l'attention de la direction à l'hôtel Cailler, Gros Plan 28, 1637 Charmey ou par e-mail à l'adresse jm.dedejane@hotelrestaurant.ch

26334-9953

STELLENGESUCHE

Wo isch di klii, gaanz spezielli Konditorei, evtl. Cafeteria?!

Bündnerin, 51, d-e-f, möchte wieder mit Können und Freude Qualität verkaufen.
Wünsche mir Anfragen aus der ganzen CHI Ab 19 Uhr:
Telefon 081 641 28 90/bh.fischbacher@bluewin.ch

26326-9943

INTERNATIONAL



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

Luxurious 5 Star Hotel in the heart of Milan opening soon

Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa

A building of beautiful emotional impact. It was reconstructed on the original site of Palazzo Cramer which was built dating back to the 17th century. The architecture is in harmony with the context giving it a classic elegance. 98 rooms including 28 suites, one Gourmet Restaurant, a Lobby Lounge Bar, Spa and Health Club, indoor swimming pool, roof top infinity pool and Roof Garden Bar, business center, banquet and function space up to 900 square meters.

For this exciting opening we are looking for highly motivated individuals:

- ✓ Department Heads in Rooms and F&B Division (ref. CRO/CFB)
- ✓ Receptionists (ref. REC)
- ✓ Concierge (ref. CON)
- ✓ Doorman/Bellman/Luggage Porter (ref. OPE)
- ✓ Reservations Agent (ref. RA)
- ✓ Sales Manager (ref. SM)
- ✓ IT Manager (ref. ITM)
- ✓ Commis and Chef de rang (ref. RES)
- ✓ Commis and Chef de Partie (ref. K)
- ✓ Storeroom attendant (ref. ST)
- ✓ Shift engineering (ref. ENG)
- ✓ Carpenter (ref. LAB)
- ✓ Painter (ref. LAB)

Candidates must have previous experience in the 5 star hospitality industry. The knowledge of both English and Italian language has to be fluent. Applicants need to have an independent and proactive attitude. Teamwork aptitude is an essential skill to become a family member of Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa. We offer an opportunity of professional growth in an environment which aims to endorse the potentiality of each individual. Our success is guaranteed through the continued education of our colleagues and the ability to provide a comfortable working environment for our team. «The Future» is now. «The Future» is ours. Please send your CV to cv@palazzoparigi.com and enclose the authorization to handle personal data, ex D.Lgs 196/2003, which will be used only for the current employment selection.

26325-9945

SUISSE ROMANDE

Un sommelier

Bilingue français-allemand
Avec expérience dans le service, bonne gestion du personnel de service, flexible, disponible et motivé et

Un/e sommelier/ère
Bilingue français-allemand
Expérience et flexibilité.

Nous vous répondrons qu'aux dossiers correspondant aux critères.

A envoyer à:
Hacienda Resto SA
Route de l'Ecole 16/CP 93
1753 Matran

26071-9921

ANZEIGEN

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw.
Zahle Fr. 10.- pro Kilo
☎ 079 656 38 08

26206-9951

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

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafila (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.

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

NEUE HYGIENE-LEITLINIE



KEYSTONE

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» vermittelt einen sicheren Überblick über die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen in der Lebensmittelsicherheit und konkrete Mindeststandards für die tägliche Arbeit im Hotelbetrieb.

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG», welche auf dem Lebensmittelgesetz und auf über 30 Verordnungen beruht, erhält durch die Genehmigung des Bundesamts für Gesundheit im November 2012 einen verbindlichen Charakter und erhöht die Rechtssicherheit in der Schweiz. Dies gilt sowohl für den einzelnen Betrieb als auch für den kantonalen Vollzug. Herzstück der neuen Leitlinie ist die Selbstkontrolle, wobei sich deren Umsetzung und der Umfang der Dokumentation nach der Grösse des jeweiligen Gastronomiebetriebes richten.

Gliederung der Leitlinie

Die neue Leitlinie ist in fünf Bereiche gegliedert. Das erste Kapitel umfasst die Organisation des Betriebes, die Festlegung von

Verantwortlichkeiten und die Sicherstellung der entsprechenden Ausbildungen. Kapitel zwei verschafft einen allgemeinen Überblick über die Rechtsvorgaben, wobei die vorhandene Gliederung die Einhaltung der Vorgaben nach den jeweiligen Sachthemen bzw. Zuständigkeitsbereichen erleichtert. Das dritte Kapitel listet die wichtigsten Gefahren als Grundlage für ein dem jeweiligen Betrieb anzupassendes HACCP-Konzept auf. Die Darstellung orientiert sich primär an den wichtigsten Prozessschritten der Produktion. In Ergänzung zu den direkten Hygienegefahren der Produktion umfasst das Kapitel auch weitere Bereiche wie Organisation, Personal, Infrastruktur und Täuschungsschutz. Diese betreffen zwar nicht die Hygiene im engeren Sinn, sind jedoch ebenfalls relevant für die Einhaltung der Bestimmungen des Lebensmittelrechts. Abgerundet wird die neue Leitlinie mit Kapitel vier bezüglich der Selbstkontrolle und Kapitel fünf, welches die Zusammenarbeit mit dem kantonalen Vollzug und den Umfang der amtlichen Kontrollen sowie die Rechte und Pflichten der Beteiligten aufzeigt.

Nach dem ursprünglichen Zeitplan hätte die Leitlinie im Oktober 2011 vom BAG genehmigt werden sollen. Leider gab es Verzögerungen, da die Leitlinie mit den betroffenen Kreisen bis ins kleinste Detail abgesprochen werden musste. Dieser Prozess ist nun jedoch abgeschlossen, und die neue Leitlinie kann bei hotelieresuisse bezogen resp. unter www.hotelieresuisse.ch direkt abgerufen werden.

Zusätzlich sind auf www.hotelieresuisse.ch/Services/Ganzheitliche_Sicherheit Informationen betreffend Umsetzungsinstrumente und Schulungen für die neuen Hygiene-Standards vorhanden.



David Stirnimann
Projektleiter
www.hotelieresuisse.ch

Mieter - Pächter gesucht

Club - Disco in Laax
ca. 450 m², bis zu 600 Pers.



Gute Aufteilung in Sektionen, komplett ausgestattet und betriebsbereit (Bar, Tanzbereich inkl. Sound & Lights, grosszügige Küche)

Weisse Arena Gruppe, 7032 Laax,
Christoph Schmidt, Tel. 081 927 70
07, christoph.schmidt@laax.com

25948-9902

Zu vermieten oder zu verkaufen

Aparthotel mit Restaurant

an schöner Lage
in
Silvaplana

Interessenten melden sich bei:
Mercole Silva GmbH
7513 Silvaplana
www.chesasilva.silvaplana

26807-9900

AUSFLUGSRESTAURANT HULFTEGG

mit atemberaubender Panoramasischt im schweizerischen Kantone-Dreieck Zürich, St. Gallen und Thurgau

- Baujahr 1867, Grundstücksfläche 5735 m², Wohnfläche ca. 840 m²
- Rund 250 Sitzplätze innen (Café, Restaurant, Panoramasaal, alles rollstuhlgängig) sowie rund 120 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse
- Genügend Parkplätze für Autos, Reisebusse oder Motorräder
- Kinderspielplatz
- 2 (Ferien-) Wohnungen und 7/8 Gästezimmer (insgesamt ca. 30 Betten)
- Scheune
- Rentables Unternehmen
- Preis (VB) CHF 2'180'000.-



Möchten Sie mehr über dieses aussergewöhnliche Liebhäberobjekt erfahren?

Sie erreichen uns unter Telefon +41 (0)55 533 04 50 oder unter Email Ursula.Bolliger@engelvoelkers.com.

ENGEL & VÖLKERS • Zürcher Oberland
Happy Residence AG •
Rapperswilerstrasse 7 • 8630 Rüti

26226-9942

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN