

# **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 20

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **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

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. 20 · 16. Mai 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



GRAFILU

## REKLAMATIONEN SIND CHANCEN

**Beschwerde- und Reklamationsmanagement sind ein wichtiger Bestandteil des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses** Reklamationen sind nicht einfach nur Reklamationen, sondern sie geben dem Gastgeber die Möglichkeit, sie in eine Kundenbeziehung umzuwandeln. Deshalb sollte dem Reklamationsmanagement höchste Aufmerksamkeit entgegengebracht werden. Das Qualitätsmanagement sollte sich als oberstes Ziel setzen, die Reklamationen ernst zu nehmen und mit hoher Aufmerksamkeit zu behandeln. Aber wird dieses Ziel auch wirklich von allen Verantwortlichen und Mitarbeitern mitgetragen? Der Reklamationsprozess und die Reklamationsstimulierung sollten deshalb definiert und in einem Management-System dokumentiert werden. Mit regelmässigen Mitarbeiterschulungen wird dem Thema die «Angst» genommen. Damit hätte man die volle Kontrolle über die eingegangenen und bearbeiteten Reklamationen und auch über die Reaktionen der Gäste. Ausserdem ist man dann in der Lage, die Reklamationen entsprechend auszuwerten, um die Bedeutung der einzelnen Kundenprobleme und die Ursachen der Kundenunzufriedenheit genauer zu untersuchen.

**Reklamationen und Weiterempfehlungen** In einer Studie für eine Schweizer Hotelgruppe wurde die Weiterempfehlungsabsicht der Gäste genauer untersucht. Die Frage «Wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit, dass Sie unser Hotel weiterempfehlen?» konnten die Gäste von 0% bis 100% in Zehnerschritten bewerten. Nach der

Loyalitätsstudie von F. F. Reichheld sind jene Gäste, die 90 + % bewerten, aktive Weiterempfehlen. Bewertungen von 70 und 80 % sind so genannte «passiv zufriedene Gäste» – sie verhalten sich loyal. Bewertungen zwischen 0 und 60 % gehören zu den Kritikern, da sie mit einer oder mehreren Leistungen nicht zufrieden waren. Die Bewertungen (Zeitraum von 15 Monaten) wurden für diese Analyse in zwei Gruppen geteilt – einmal jene Bewertungen, die bei der Weiterempfehlung 90 bis 100 % (aktive Weiterempfehlen) beurteilt haben und diejenigen Bewertungen, welche die Kunden mit 0 bis 60 % (Kritiker) angeklickt haben. Dann wurden über alle Zufriedenheitsfragen der beiden Gruppen die Mittelwerte berechnet und verglichen. Das Thema mit dem grössten Unterschied war die Behandlung von Reklamationen. Das heisst, Gäste, welche eine Reklamation hatten und diese sehr gut abgewickelt wurde, haben eine deutlich höhere Weiterempfehlungsabsicht als jene, bei denen die Reklamationsbehandlung nicht gut oder nur durchschnittlich behandelt wurde. Paradoxon: Jene Gäste mit einer ausgezeichneten Reklamationsbehandlung haben sogar eine höhere Weiterempfehlungsabsicht als Gäste ohne Reklamation.



Alexander Flückel  
IRC-SWISS GmbH  
www.irc-swiss.ch

ZITAT  
DER WOCHE

AGENDA

«Wir sind nicht nur für das verantwortlich, was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun»

Jean Molière

27. MAI

«Learning by Doing – Module 1 + 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Ador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

28. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, diverse Orte  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

9. AUGUST

«Refresher Qualitäts-Trainer – Stufe II» von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

31. AUGUST

«Methodik-/Didaktikkurs», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum, Liestal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

23.–27. SEPTEMBER

«8. Internationale Service-meisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho in Basel  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

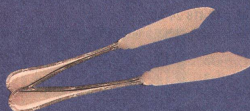
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - 031 370 42 42

Gesucht: Fischmesser  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



hotel  
**marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 1)

Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände usw. können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei.

- Erarbeiten Sie einen Alarmierungsplan mit den wichtigen Adressen und Telefonnummern und hängen ihn bei jedem Telefon auf.
- Stellen Sie das Erste-Hilfe-Material (Sanitätskasten) gut erreichbar bereit und achten Sie darauf, dass es immer komplett ist.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

# NEUE MITARBEITER VERUNFALLEN HÄUFIGER

Wer in einem Betrieb neu beginnt, verunfällt 50 Prozent häufiger als ein «alter Hase». Doch die meisten Unfälle lassen sich durch gute Einführung vermeiden, wie die Suva-Broschüre «Neu am Arbeitsplatz» zeigt.

**C**hefs stehen bei der Unfallverhütung in der Pflicht. So lautet Artikel 82 des Bundesgesetzes über die Unfallversicherung (UVG): «Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zur Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.» Wichtig ist die Verhütung vor allem bei Neuen, denn sie verunfallen weit häufiger. Neue Mitarbeiter kennen die Gefahren noch nicht. Und sie unterliegen einem mehrfachen Stress. Sie werden oft mit Informationen überflutet und wissen nicht mehr, wo ihnen der Kopf steht. Dies verunsichert und verwirrt sie. Dagegen können Vorgesetzte und die anderen Mitarbeiter etwas tun. Bei einer sorgfältig geplanten, schrittweisen Einführung passieren viel weniger Unfälle. Übrigens stehen nicht nur die Chefs in der Pflicht. Im erwähnten Gesetzesartikel werden auch die Mitarbeitenden verpflichtet, den Arbeitgeber bei der Verhütung von Berufsunfällen zu unterstützen.

- Lassen Sie dem Neuen genügend Zeit, die vielen Infos zu verarbeiten.

TIPPS FÜR MITARBEITENDE

- Wenn Sie die folgenden Tipps beachten, tun Sie bereits einiges für Ihre Sicherheit.
- Fragen Sie! Unsicherheit ist am Anfang völlig normal. Fragen Sie, wenn Ihnen etwas nicht klar ist. Fragen ist keine Schande.
- Verlangen Sie eine Instruktion. Arbeiten Sie nur mit Maschinen und Werkzeugen, die Sie sicher bedienen können. Verlangen Sie eine Instruktion, wenn Sie unsicher sind. Bei der Behebung von Störungen kommt es besonders häufig zu Unfällen. Klären Sie ab, wie Sie bei Störungen vorgehen müssen und wer Ihnen weiterhelfen kann.
- Hektik und Ungeduld erhöhen das Unfallrisiko. Nehmen Sie sich bei neuen Tätigkeiten die nötige Zeit und lassen Sie sich nicht drängen. Erst mit der Übung werden die Handgriffe schneller und sicherer.
- Verlangen Sie schriftliche Unterlagen. Am Anfang müssen Sie eine grosse Menge Informationen aufnehmen. Dabei kann es vorkommen, dass Sie nicht alles sofort im Kopf behalten. Erkundigen Sie sich nach schriftlichen Unterlagen (Bedienungsanleitungen usw.). Machen Sie sich wenn nötig Notizen.
- Zuversichtlich bleiben. Erinnern Sie sich daran, wie viel Sie in Ihrem Leben schon gelernt haben. Das stärkt das Selbstvertrauen.

Mario Gsell

ARBEITSSICHERHEIT – TIPPS FÜR VORGESETZTE

- Stellen Sie einen Einarbeitungsplan auf.
- Informieren Sie die Mitarbeitenden über den Neueintritt und wählen Sie einen Ansprechpartner für den Neuen.
- Machen Sie den Neuen auf sein erhöhtes Unfallrisiko aufmerksam.

BUCHTIPP

## EIN WEGWEISER FÜR DIE DRITTE LEBENSRUNDE

Viele sehnen den Tag herbei – andere fürchten ihn. Den Tag der Pensionierung. Die richtige Vorbereitung auf diese Zeit ist das A und O. Dieser Ratgeber stellt die Fülle der Themen ums Älterwerden «süffig» dar. Das Tabu Sexualität im Alter, gesunde Ernährung, veränderte Generationenbeziehungen, aber auch Gedächtnistraining, Tipps zur Gestaltung des Alltags, zu den Finanzen oder gar der Trauerprozess beim Verlust einer geliebten Person werden angesprochen. Wer sich (früh-) pensionieren lässt oder pensioniert ist, sollte diesen Wegweiser keineswegs verpassen! Das Buch bietet keine Lösungen oder Rezepte an, hier wird nicht «geschulmeister!» Die Autoren recherchierten über zwei Jahre. Sie wollen informieren, bewusst machen und die Leserin oder den Leser in Entscheidungsprozessen unterstützen. Wer möchte nicht die Ernte einfahren, die er ein Leben lang gesät und für die er geackert hat? Höchste Zeit also, sich auf die «grosse Freiheit» einzustellen. Ein attraktives Layout und farbige Abbildungen machen dieses Buch zum Lesevergnügen. Mit Arbeitsblättern.



«Pensioniert»  
Werd Verlag  
von Hannelore Rizza  
und Roger Gauderon  
ISBN  
978-3-930186-26-2  
CHF 44.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE  
**NEU Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®**  
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können.  
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2  
**Termin:** handgeschrieben, 2013 Herbst, Montag, 7. Oktober 2013  
**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse  
Blumenriedstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0548 377 111 [www.gastro-suisse.ch](http://www.gastro-suisse.ch)

**Das Intensivseminar** GASTRO SUISSE  
**Der Schweizer Wein-Sommelier®**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis  
**Termin:** berufsbegleitend  
**Level 2:** Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13  
**Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13  
**Weitere Informationen:**  
GastroSuisse, Blumenriedstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0548 377 111 [www.gastro-suisse.ch](http://www.gastro-suisse.ch)

**Italienisch in Florenz**  
Spezialangebot:  
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.  
Italienisch  
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](http://www.scuola-toscana.com)

**Durchblick**  
**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**  
  
[www.hotelleriesuisse.ch/nds](http://www.hotelleriesuisse.ch/nds)  
Info/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch)  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



HOTELLERIE\* GASTRONOMIE ZEITUNG

**HERAUSGEBER**  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie\* Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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](mailto:redaktion@stellenprofil.ch)  
[redaktion@immoprofil.ch](mailto:redaktion@immoprofil.ch)

**ADMINISTRATION**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin  
Tel. 041 418 24 48  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://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](http://www.htr.ch) / [www.immobiliengeschaltet.ch](http://www.immobiliengeschaltet.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**  
Michael Gollong (Creative-Direction)  
Luka Beluhan  
Ursula Erni-Leupi  
grafilu (Illustrationen)

**PRODUKTION**  
Inserate: htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

**Redaktion:**  
Hotellerie\* Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

**KORREKTORAT REDAKTION**  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

**LITHOGRAPHIE**  
Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

**GEDRUCKTE AUFLAGE**  
Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)  
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



In der Schweiz führen wir 40 Restaurants mit verschiedenen Konzepten der italienischen Tafelkultur. Zur Ergänzung unseres Gastronomie-Teams in Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine überzeugende und begeisterungsfähige Persönlichkeit für die Funktion der

#### Projektleitung und Akquisition sowie der operativen Gruppenleitung der Spaghetti Factory.

Zählen Sie Akquisitions- und Konzeptentwicklungsfähigkeiten zu Ihren Stärken? Haben Sie Leadership bewiesen und sind ehrgeizig? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen.

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebiets umfassen Marktanalysen, Neu- und Weiterentwicklung des Konzepts sowie Standortakquisition in den grossen Schweizer Städten für die bekannte und beliebte Marke «Spaghetti Factory». Sie erstellen das neue Konzeptmanual, gehen offensiv potenzielle Vermieter von anforderungskonformen Standorten an und entwickeln so die Marke weiter. Sie führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsstudien durch und beantragen gute Standorte bei der Geschäftsleitung zur Genehmigung. Parallel führen Sie die heutigen Betriebe operativ mit Ihren Geschäftsführungen und nehmen Ihre Führungsverantwortung wahr.

Sie bringen Berufserfahrung aus einer vergleichbaren Position mit und verfügen über ein branchenspezifisches Netzwerk. Zudem haben Sie eine Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidgenössischen Fachausweis oder einer höheren Fachprüfung wie G2, G3 oder Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Ihre MS-Office-Kenntnisse sind ausgeprägt und fundiert. Ihre Stärken liegen im analytischen, betriebswirtschaftlichen und konzeptionellen Bereich. Sie erledigen Ihre Arbeiten sehr selbstständig, sind äusserst innovativ, haben einen grossen Einsatzwillen und zeichnen sich durch Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit aus.

Wir bieten Ihnen ein verantwortungsvolles und vielseitiges Tätigkeitsfeld mit herausfordernden Projekten. Zudem können Sie sich in einer persönlich geführten Unternehmung voller Lebensfreude weiterentwickeln.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung an:

Monika Farmer  
Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR)  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich  
monika.farmer@bindella.ch  
www.bindella.ch

BINDELLA terra vite vita

20896-10048

#### Attraktive Kaderposition – auch für ambitionierte, starke Sous-chefs!

Highlights sind die gelungene, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig eingerichtete High Tech-Küche mit viel Tageslicht, sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verhelfen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Resort Destination unweit grösserer Zentren. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die gesteckten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

#### Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Kreative Hands-on Chefs de Cuisine oder Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen und mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

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

20821-10005



#### Gruppenleiter/in (Segment Bildung)

Hauptszitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**(zfv)** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



20881-10043



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](http://www.pizlinard.ch) → CAPO ALLEGRA

20229-9941



# ROCK THE CLOUDS

Wieso nicht ganz oben einsteigen, als Gastgeber im CLOUDS casual dining Restaurant?

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekanntesten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro, Bar und Conference Center. Dafür suchen wir per August 2013 oder nach Vereinbarung einen

#### Restaurant Manager / Gastgeber (w/m)

CLOUDS lebt ganz anders, die Anforderungen sind so hoch wie die Lage.

CLOUDS Gastgeber sind charmant, sympathisch, kompetent, frei von Gourmet-Allüren, jung, stylish und voller Leidenschaft. Kurz: Ausgewiesene Gastro-Profis mit Führungserfahrung, die ein Team von 15 Mitarbeitenden begeistern können, bestens mit der urbanen Zürcher-Gastrozene vertraut sind, schon einiges bewegt haben und noch höher hinaus wollen.

Dafür gibt's im CLOUDS spannende Perspektiven, ein hochmotiviertes Team, eine engagierte Küchenbrigade, ein einmaliges Ambiente. Dazu Gäste, die das wirklich zu schätzen wissen.

Und wenn Sie zwischendurch zum Fenster hinausschauen, wissen Sie, warum ein Job im CLOUDS ganz anders ist.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung via [clouds.ch](http://clouds.ch), Rubrik «Jobs».

CLOUDS Gastro AG  
[clouds.ch](http://clouds.ch)

CLOUDS. Lebt ganz anders.

20803-10049

Können Sie sich selbst und auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder für Zahlen begeistern – und schätzen Sie ab und zu den Blick in die Berge?  
Unsere Kundin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit, sucht den Kontakt zu einer vielseitigen, in der Hotellerie erfahrenen und dienstleistungsorientierten Persönlichkeit im Bereich Finanz- und Rechnungswesen... mit IT-Affinität. Für die geplante Neueröffnung freuen wir uns auf einen engagierten, starken



#### Director Finance Luxus Hotellerie

Wir wünschen uns eine motivierte, erfahrene Persönlichkeit mit ausgezeichnetem Leistungsausweis im Finanz- und Rechnungswesen und entsprechender Weiterbildung. Eine ähnliche Position in der Hotellerie ist von grossem Vorteil. Sie haben sehr gute Kenntnisse in cost control, coachen Ihr Team in buchhalterischen Fragen, bewegen sich auf allen Ebenen des Finanz-Parketts in einem anspruchsvollen Luxushotel und sind überall Gastgeber und Kommunikator mit täglicher Freude an Luxus und Lifestyle. Sie sehen sich als Brückenbauer für alle internen und externen Stellen, die mit Finance und Controlling zu tun haben. Ihr Deutsch und Englisch ist flüssend in Wort und Schrift und über jede zusätzliche Sprache freuen wir uns. Unsere Unternehmenskultur schätzt Mitarbeitende mit Teambspirit, Offenheit und Humor... nebst den Musts wie Pünktlichkeit, Detailtreue und kultivierten Umgangsformen.

Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen sofort eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger  
[ebis@ubis.ch](mailto:ebis@ubis.ch)

**ESTHER BISCHOFBERGER**  
Menschen & Möglichkeiten

Menschen & Möglichkeiten  
Esther Bischofberger  
Zeltweg 44  
8032 Zürich

20667-10025

## schiff lände

GENUSSVOLL VERWEILEN AM HALLWILERSEE

### OFFENE STELLEN

#### DER SCHÖNSTEN ARBEITSPLATZ AM HALLWILERSEE

Eintritt per Mai 2013 oder nach Vereinbarung

Die Remimag-Gruppe wächst weiter. Verschiedene attraktive Betriebe ergänzen unser Unternehmen. Ein absolutes Bijou - nicht nur für Wasserratten, Segler und Fischer - ist unsere Schiff lände am Hallwilersee. Im Mai 2013 heisst's «Leinen los».

Die Schiff lände umfasst ein Restaurant mit rund 100 und einen Saal mit 100 Plätzen sowie eine Terrasse mit weiteren 130 Sitzplätzen. Eine gepflegte regionale und mediterrane Küche bildet den Schwerpunkt unseres Angebotes. Wir suchen einsatzfreudige, kompetente und sturmerprobte Matrosen in folgenden Tätigkeiten:

- Betriebsassistent / Chef de Service w/m
- Koch / Jungkoch w/m
- Service-Mitarbeiter w/m, auch Teilzeit
- Hotelfachassistent w/m, auch Teilzeit
- Office- und Reinigungsmitarbeiter w/m, auch Teilzeit

Weitere Details und Informationen finden Sie auf unserer Homepage [www.remimag.ch](http://www.remimag.ch).

Zögern Sie nicht! Packen Sie die Gelegenheit beim Schopf und entscheiden sich für eine Zukunft mit uns. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto zu Händen:

Remimag Gastronomie AG Laura Brunner-Poltera Sachbearbeiterin Personal  
Buzibachring 3, 6023 Rothenburg T 041 289 02 21 [kariere@remimag.ch](mailto:kariere@remimag.ch)  
[remimag.ch](http://remimag.ch) [hotel-restaurant-schiff-laende.ch](http://hotel-restaurant-schiff-laende.ch)

26984-10044



## STADT WIL

In unserem Bergholz entsteht ein neuer Sportpark mit Hallenbad inkl. Wellness, Freibad, Eissporthalle, Fussballstadion und Rasenspielfeldern. Im Zentrum dieser Anlagen: das neue Restaurant! Für den Aufbau und die Leitung suchen wir eine erfahrene und teamfähige

### Gastronomie- und Gastgeberpersönlichkeit

#### Unser Angebot

Das Bergholz ist ein topmodernes, neues Sportzentrum - aussergewöhnlich in der Nutzungsvielfalt. Wir bieten Ihnen die Chance, in einem einzigartigen Grossprojekt Ihre Ideen von Anfang an mit einzubringen und die Qualität der Dienstleistungen massgeblich mitzubestimmen. Das Aufgabengebiet ist interessant, anspruchsvoll und geprägt von Dynamik.

#### Ihr Profil

Sie sind eine gästeorientierte und kommunikative Führungspersönlichkeit, mit Erfahrung in der Geschäftsführung eines Gastronomiebetriebes. Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch und idealerweise auch über einen Hotelfachschulabschluss. Sie kennen sich in der Angebots- und Kalkulationsplanung aus und können mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen arbeiten.

#### Ihre Aufgaben

Sie übernehmen zusammen mit der Geschäftsführung die Angebotsplanung und eröffnen das Restaurant im Winter mit einem neuen Team, welches Sie rekrutieren. Sie führen mit qualitativen und quantitativen Zielen und definieren sämtliche Prozesse neu und nachhaltig. Sie sind mitverantwortlich für die Erreichung der finanziellen Ziele und geniessen kreativen Spielraum für eine erfolgreiche Positionierung des Restaurants in einem sportlichen Umfeld.

Sind Sie interessiert? Sie erreichen die Geschäftsführerin, Frau Kathrin Weber, mit der Telefonnr. 079 277 07 30 oder mit Mail an: [wispag@stadtwil.ch](mailto:wispag@stadtwil.ch)

Stellenantritt: 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung  
Bewerbungsfrist: 1. Juni 2013  
Bewerbungsadresse:  
WISPAG, Departement Bildung und Sport, Marktgasse 57,  
9500 Wil 2 oder mit Mail an: [rita.germann@stadtwil.ch](mailto:rita.germann@stadtwil.ch)

[www.stadtwil.ch](http://www.stadtwil.ch)

26984-10047

Für unser stilvolles Gourmet Restaurant suchen wir ab 26. Juni 2013

### Chef de partie (w/m) Jungkoch (w/m)

Sie sind kreativ und innovativ, haben fundierte Fachkenntnisse und Qualitätssinn. Sie haben gerne Kontakt mit unseren anspruchsvollen Gästen.

Gourmet Restaurant CAVIGILLI  
Marianne Tobler und Ruud Willemsen  
Via Arvul 1, 7017 Flims Dorf  
Telefon 081 911 01 25 oder 078 791 43 17  
[www.cavigilli.ch](http://www.cavigilli.ch) [info@cavigilli.ch](mailto:info@cavigilli.ch)

26905-10011

### Chef de Service

Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J59657

Waldhotel Davos AG  
Buelstrasse 3 7270 Davos Platz  
081 415 15 15 [bardhyl.colli@waldhotel-davos.ch](mailto:bardhyl.colli@waldhotel-davos.ch)

26961-10029



### Berner Oberland

Für ein bestens eingeführtes \*\*\*Hotel mit Halbpensions-Gästen im Zentrum eines bekannten Kurortes suchen wir eine/n

### Aide du Patron/ Geschäftsführer/in

Der Ganzjahresbetrieb umfasst ca. 100 Betten, eine Hotelbar und einen Speisesaal mit 120 Sitzplätzen.

Das Schwerpfecht ist die Betreuung von Einzelreisenden und Gruppen aus aller Welt.

Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, flexibel, einsatzfreudig, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, die selber auch anpackt (Rezeptionsdienst, Service, Küche usw.) und unternehmerisch denkt und handelt.

Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: Sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr und Sophie Etterli,  
Unternehmensberatung  
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken  
Mobile 079 656 56 88 / [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)  
[www.hotelforsale.ch](http://www.hotelforsale.ch)

26954-10024



Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1'200 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreibt dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Für das Spital Altstätten suchen wir per sofort eine/einen

### Köchin/Koch 100 % (befristet für 6 Monate)

Die Küche im Spital Altstätten bereitet täglich ca. 500 Mahlzeiten gemäss den neuzzeitlichen Ernährungsrichtlinien zu. Dies für Patienten, Angehörige, Besucher und Mitarbeitende. Darüber hinaus werden unsere externen Partner mit unserem Catering-Service beliefert.

Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Zubereitung der kalten und warmen Speisen für Patienten und Mitarbeitende und das Anrichten der Speisen am Band. Dies unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften.

Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch und mehrere Jahre Berufserfahrung. Sie sind einsatzfreudig und zeichnen sich durch ein verantwortungsbewusstes, teamorientiertes Verhalten aus. Zudem sind Sie bereit, unregelmässige Einsätze sowie Wochenend- und Feiertagsdienste zu leisten.

Bei uns finden Sie eine vielseitige Aufgabe, ein engagiertes, motiviertes Team und eine gut eingerichtete Infrastruktur. Die Anstellung erfolgt nach kantonalen Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung. Den Link dazu finden Sie auf unserer Homepage [www.srrws.ch](http://www.srrws.ch) unter der Rubrik "Offene Stellen". Bei Fragen kontaktieren Sie direkt den Leiter Küche, Hans Keel, unter der Telefonnummer 071 757 42 75.

Kontaktaufnahmen von Publikations- und Vermittlungsunternehmen sind nicht erwünscht.

26962-10036

## RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Juni zur Verstärkung unseres Service-Teams aufgestellte und fachkundige

### Service-Mitarbeiter/in mit A-la-carte- und/oder Bar-Erfahrung mit viel Sensibilität für unsere anspruchsvollen Gäste

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Bar/Lounge Säli und Saal, Gartenrestaurant und Biergarten.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause!

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne telefonisch: 044 830 58 22 (Frau Rita Essig verlangen).

Unsere Betriebszeiten sind unter [www.doktorhaus.ch](http://www.doktorhaus.ch) kennen lernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen  
Rita Essig und Team  
E-Mail [info@doktorhaus.ch](mailto:info@doktorhaus.ch)

26929-10010



ankommen und geniessen  
Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Suchen Sie Ihre berufliche Herausforderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Nachdem der jetzige Stelleninhaber nach 4-jähriger Topleistung unser Haus verlässt, suche ich seine Nachfolge per August 2013 als

### DIREKTIONSASSISTENT/IN

Unser charmantes \*\*\*Sterne-Cityhotel Goldener Schlüssel Bern wurde vor 5 Jahren total renoviert, verfügt über 54 Betten, ein Restaurant mit 85 Plätzen und liegt mitten in der Berner Altstadt, dem UNESCO Weltkulturerbe.

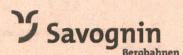
Sie sind ein(e) Allrounder/in, Hotelfachschulabsolvent/in, 28 bis 35 Jahre jung, kommunikativ, vertreten den Direktor und sind bei dessen Abwesenheit verantwortlich für die Führung des Betriebes mit 20 Mitarbeitenden. Sehr gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse und Wohnort in der Stadt setze ich voraus.

Auf eine Persönlichkeit, die begeistern und überzeugen kann, freue ich mich sehr. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, senden Sie bitte Ihre Bewerbung elektronisch (troxler@goldener-schluesel.ch) oder per Post an Jost Troxler.

Marianne & Jost Troxler  
Rathausgasse 72 · CH-3011 Bern  
Telefon +41 31 311 02 16 · Fax +41 31 311 56 88  
[www.goldener-schluesel.ch](http://www.goldener-schluesel.ch)  
E-Mail: [info@goldener-schluesel.ch](mailto:info@goldener-schluesel.ch)

26953-10015

«Mein Ziel – Savognin!»



Die Savognin Bergbahnen AG mit den Kernbereichen Bergbahn, Gastronomie und Beherbergung ist der Tourismusmotor im Surses. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**Betriebsleiter/in Gastronomie** (in Jahresanstellung) für unsere Bergrestaurants Tigignas und Somtgant sowie unsere Iglu-Bar.

#### Ihre Aufgaben:

Sie führen unsere Gastronomie-Betriebe mit bis zu 45 Mitarbeitenden, welche Sie zu Höchstleistungen motivieren. Sie bieten ein kreatives Speiseangebot an, organisieren die Betriebsabläufe optimal und haben auch administrative Arbeiten im Griff. Das Bergrestaurant Tigignas ist das grösste Restaurant inmitten unseres herrlichen Schneesport- und Freizeitgebietes und hat ein bedientes und ein grosses Selbstbedienungsrestaurant, eine schöne Sonnensowie eine Liegestuhlterrasse (Sommer und Winter geöffnet). Das Bergrestaurant Somtgant ist ein bedientes Restaurant mit grosser Sonnenterrasse (nur im Winter geöffnet). Die Iglu-Bar ist eine klassische Après-Ski-Bar an der Talstation in Savognin (nur im Winter geöffnet).

#### Ihr Profil:

Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und Erfahrung in der Saison-Gastronomie mit. Zudem sind Sie führungssicher, haben ein kompetentes, gepflegtes und vertrauensvolles Auftreten, sind belastbar, flexibel und kreativ. Organisieren macht Ihnen Freude, bei Events am Berg helfen sie tatkräftig mit. Englisch- und/oder Italienischkenntnisse von Vorteil.

Sind Sie interessiert an einer neuen Herausforderung in den Bündner Bergen und möchten Sie schon bald sagen «Mein Ziel – Savognin»? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto per E-Mail oder Post an:

Savognin Bergbahnen AG  
Frau Manuela Seeli, Geschäftsführerin  
Stradung 42, CH-7460 Savognin  
[manuela.seeli@savogninbergbahnen.ch](mailto:manuela.seeli@savogninbergbahnen.ch)  
[www.savognin.ch](http://www.savognin.ch)

graubünden

26978-10041

Die Uniklinik Balgrist ist eine der renommiertesten orthopädischen Kliniken der Schweiz mit internationaler Anerkennung und angegliedertem Zentrum für Paraplegie sowie Rehabilitation. Wir suchen eine/n

### Leiter/in Hotellerie, 100%

**Ihre Aufgaben:** Sie sind für die Führung des Bereichs Hotellerie mit den Abteilungen Hauswirtschaft, Gastronomie und Küche (total rund 100 Mitarbeitende, davon drei direkt unterstellte Abteilungsleiter) verantwortlich. Sie erarbeiten innovative Hotellerieprojekte, sind für die Budget-erarbeitung und -einhaltung in Ihrem Bereich und für die Ausrichtung der Hotellerie gemäss den definierten Strategiezielen verantwortlich. Damit stellen Sie eine qualitativ hochstehende und effiziente Dienstleistung innerhalb der Uniklinik sicher.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine Weiterbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in HF oder Betriebsökonom/in in Facility Management oder sind Hotelfachschulabsolvent/in. Ihre mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre dienstleistungsorientierte, vernetzte und betriebswirtschaftliche Denk- und Handlungsweise. Ihre sehr guten Umgangsformen runden Sie mit einer hohen Belastbarkeit und Zielstrebigkeit ab.

**Unser Angebot:** Sie erhalten die Möglichkeit, in einer orthopädischen Klinik mit ausgezeichnetem Ruf mitzuwirken. Sie werden motivierte Mitarbeitende mit grossem Engagement und Unternehmertum vorfinden. Der Arbeitsort ist an attraktiver Lage in Zürich mit sehr guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marie-Helene Suter, Leiterin Human Resources, Telefon 044 386 14 20, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung, Uniklinik Balgrist, Forchstrasse 340, 8008 Zürich.

uniklinik  
KOMPETENZ IN BEWEGUNG  
balgrist

2888-1004

Schweiz Tourismus.

## Senior Project Manager Enjoy Switzerland.

MySwitzerland.com  
Begeistert Sie die Schweizer Tourismuslandschaft?

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 26 Ländern weltweit bieten 240 Mitarbeitende täglich auf innovative und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Feriendestination an.

Enjoy Switzerland ist ein Programm von Schweiz Tourismus und unterstützt die Branche darin, innovative und qualitative hochstehende Produktentwicklung zu betreiben sowie neue, marktfähige Attraktionen zu entwickeln. Im Rahmen einer Neulandierung des Programmes suchen wir per 1. November einen Senior Project Manager (m/w) zur Komplementierung des bestehenden Teams.

**Ihre Aufgaben**

- Strategische Begleitung der Destinationspartner im Rahmen von Enjoy Switzerland
- Coaching der Projekt-/Destinationspartner hinsichtlich innovativer Produktentwicklungen
- Akquisition und Betreuung von künftigen Destinationspartnern
- Management des Enjoy Knowhow Transfers innerhalb der Branche
- Teilbudget-Verantwortung

**Ihr Profil**

- Profundes Markt- und Marketing-Knowhow
- Begeisterung für die Schweiz als Reiseland und fundierte Kenntnisse der touristischen Schweiz
- Erfahrung im Projektmanagement
- Erfolgsnachweise in der Umsetzung von Tourismus-Projekten
- Ausgeprägte konzeptionelle und planerische Fähigkeiten
- Gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationsstalent
- Überzeugungs- und Durchsetzungsvermögen
- Ausgezeichnete Deutsch und Französisch Kenntnisse

**Wir bieten Ihnen**

- Selbständiges Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet
- Grosse Eigenverantwortung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Schweiz Tourismus, Human Resources, Angela Leutwiler Hüsey, Postfach, CH-8027 Zürich oder [hr@switzerland.com](mailto:hr@switzerland.com).

28909-10055

# GHM

## A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Ab sofort suchen wir den Kontakt zu passionierten, bergbegeisterten Hotel-professionals mit Affinität zu Luxus & Lifestyle für die Department-Head-Positionen in den Bereichen

Accounting & IT  
Human Resources  
Sales & Marketing  
Engineering & Security  
Food & Beverage  
Rooms  
Spa

Sie sind herzlich motiviert, für einen Karriereschritt den Kontakt mit uns aufzunehmen in elektronischer Form, wenn Sie bei diesem Pre-Opening-Highlight dabei sein wollen.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt  
Gotthardstrasse 4  
Postfach 162  
CH - 6490 Andermatt  
[hr-chedianderematt@ghmhotels.com](mailto:hr-chedianderematt@ghmhotels.com)  
[www.ghmhotels.com](http://www.ghmhotels.com)

2888-10055



HIRSCHEN  
GASTHOF

Für die Sommersaison 2013 suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### ServicemitarbeiterInnen

Alles über das Romantik-Hotel Gasthof Hirschen in Eglisau auf [www.hirschen-eglisau.ch](http://www.hirschen-eglisau.ch)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – nach Möglichkeit elektronisch – senden Sie bitte an Frau Franca Tedesco, [tedesco@hirschen-eglisau.ch](mailto:tedesco@hirschen-eglisau.ch)  
Bei Fragen rufen Sie uns an: +41 43 431 11 21

28858-10005

\*\*\*  
**HOTEL KLEINER PRINZ**  
RESTAURANT 2004 MÖBLENKÖNIG

Im Herzen der Schweiz

Wir suchen per Juni oder nach Vereinbarung

**Köchin/Koch** auf den Saucier-/Entremetier- oder Tournantposten sowie

**Serviceangestellte** mit etwas Berufserfahrung und

**Hofa/Gafa** mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Fritz und Käthi Graber  
CH-4950 Huttwil/Schweiz  
Tel. +41 (0)62 962 20 10  
Fax +41 (0)62 962 20 11  
Internet: [www.kleiner-prinz.ch](http://www.kleiner-prinz.ch)  
E-Mail: [info@kleiner-prinz.ch](mailto:info@kleiner-prinz.ch)

28930-10011

## PRIVÀ

ALPINE LODGE LENZERHEIDE

Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entsteht derzeit aussergewöhnliches: Am Fusse des Rothorns öffnet im Winter 2013/2014 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 96 Appartements und Chalets, direkt an der Skipiste. Eine perfekte Infrastruktur mit innovativer Gastronomie, Sportschop, Skischule, Bergbad, Fitness und Kinderclub steht den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Für den Aufbau unserer Stammebelegschaft suchen wir aussergewöhnliche Mitarbeiter im Jahrespensum.

**Leiter Rezeption (w/m)** 1. 10. 2013  
**Leiter Housekeeping (w/m)** 1. 11. 2013  
**Reservation** 1. 11. 2013  
**Rezeption** 1. 11. 2013

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem spannenden Umfeld. Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.privalodge.ch](http://www.privalodge.ch)

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Daniel Renggli, Tel. 044 533 5043

PRIVÀ Alpine Lodge  
c/o Kohl & Partner (Schweiz) AG — Thurgauerstrasse 72 — 8050 Zürich  
[daniel.renggli@privalodge.ch](mailto:daniel.renggli@privalodge.ch) — [www.privalodge.ch](http://www.privalodge.ch)

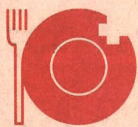
28904-10050

stars&hotels  
Swiss Hotel Film Award

You are welcome!



[WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH](http://WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH)



**CH**  
Die ganze Schweiz in einer Beiz  
Toute la Suisse dans un seul restaurant  
La Svizzera intera in un unico e solo ristorante

**IGEHO 2013**

«Kochen mit Louis»  
Wir suchen Lernende für temporären  
Einsatz fürs RestaurantCH in Basel  
«Cuisiner avec Louis»  
Nous cherchons des jeunes talents pour  
mener un restaurant de thème à Bâle  
qui s'appelle RestaurantCH.



**Aus Spass am Genuss**

Infos und Anmeldung/Informations et inscription: [www.igeho.ch/restaurantCH](http://www.igeho.ch/restaurantCH) oder [www.kreuz.ch](http://www.kreuz.ch)

26906-10002



**Aus Spass am Genuss**

[kreuz.ch](http://kreuz.ch)

**Unsere Handschrift**

... einzigartig und persönlich  
... hand- und hausgemacht

**Koch/Köchin EFZ**

Zur Aufrechterhaltung unserer nicht alltäglichen Qualitätsansprüche  
sucht die «Kreuz»-Crew Verstärkung. Bis bald, wir freuen uns!

Für spontane Interessenten Telefon 062 398 03 33

22895-9885

**GHM**

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

In unserem motivierten, neu geformten Human Resources Team freuen wir uns jetzt auf eine repräsentative und engagierte Persönlichkeit für die offene Position

**Human Resources Manager (w/m)**

In dieser zentralen, vielseitigen Funktion unterstützen Sie den Director of Human Resources vor allem in den Bereichen Lohnverarbeitend und Sozialversicherungswesen. Der Unterhalt HR-spezifischer Betriebssysteme gehört ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Gemeinsam mit einem HR-Coodinator stellen Sie die gesamte HR-Administration sicher und treten intern wie auch extern als kompetenter Ansprechpartner auf. Auch den Kontakt mit allen Ämtern pflegen Sie gewissenhaft.

Sie begeistern uns mit einer abgeschlossenen kaufmännischen Grundausbildung plus Abschluss einer HR-spezifischen Weiterbildung. Mehrjährige Erfahrung in Lohnbuchhaltung und im HR-Bereich der Hotellerie ist die allerbeste Voraussetzung für diese herausfordernde Aufgabe. Zu Ihren Stärken zählen ausgeprägtes Zahlenverständnis, Organisationstalent und Flexibilität. Zudem kommunizieren Sie mühelos schriftlich und mündlich in deutscher und englischer Sprache und die Arbeit im Team bereitet Ihnen viel Freude.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt  
Gotthardstrasse 4  
Postfach 162  
CH - 6490 Andermatt  
[hr-chedianderematt@ghmhotels.com](mailto:hr-chedianderematt@ghmhotels.com)  
[www.ghmhotels.com](http://www.ghmhotels.com)

26178-10005

**Un (e) Chef(fe) de rang**  
Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J62292

Couronne Avenches Sàrl  
Rue Centrale 20 1580 Avenches  
0266755414 [info@lacouronne.ch](mailto:info@lacouronne.ch)

26863-10007

**Réceptionist/in (Jahrestelle)**  
Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J25188

Hotel Chalet Swiss  
Seestrasse 22 3800 Interlaken-Unterseen  
033 826 78 78 / [admin@chalet-swiss.ch](mailto:admin@chalet-swiss.ch)

26912-10008

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Alleinkoch 100% (SO Frei)**

Gasthof Löwen  
Luzernstrasse 2  
6274 Eschenbach (LU)

26917-10007

**Chef Patissier (m/w)**  
Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J59660

Waldhotel Davos AG  
Buelstrasse 3 7270 Davos Platz  
081 415 15 15 [bardhyl.coli@waldhotel-davos.ch](mailto:bardhyl.coli@waldhotel-davos.ch)

26662-10030



Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams folgende aufgestellte Mitarbeiter:

**Chef de Rang (m/w)**

Sind Sie jung, zuverlässig, selbstsicher, offen und fröhlich?  
Fremdsprachen sind für Sie keine «Fremdsprachen»?  
Dann sind Sie genau der/die Richtige!  
Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Heggin, Direktor, City-Hotel Ochsen  
Kolinplatz 11, CH-6301 Zug  
Telefon +41 (0)41 729 32 32, [mh@ochsen-zug.ch](mailto:mh@ochsen-zug.ch)

26664-10001



Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus



**Hotelfinden! Sie haben die Wahl.**



[www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)



## Souschef (m/w) ab 24.06.2013

Jobcode hotelJob.ch: J59659

Waldhotel Davos AG  
Buelstrasse 3 7270 Davos Platz  
081 415 1515 bardhyl.coli@waldhotel-davos.ch

20660-10026

## WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das Hotel Wysses Rössli ist ein historisches 4-Sterne-Haus am Hauptplatz in Schwyz.

In unserer Wirtschaft, unserem A-la-carte-Restaurant und unseren drei Bankettsälen bieten wir eine moderne Schweizer Küche mit saison- und marktgerechten Produkten.

Und um unser Küchen-Team zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung einen

### Commis de cuisine m/w 100%

#### Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- teamorientiertes Arbeiten
- Freude an der Unterstützung von Lernenden
- Motivation und Kreativität

#### Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- eine neue, modern eingerichtete Küche

Über Ihre vollständige Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Wysses Rössli, Herr Thomas Räber, Hauptplatz 3, 6430 Schwyz,  
Tel. 041 811 19 22, E-Mail: thomas.raeber@wrsz.ch

am Hauptplatz • CH-6430 Schwyz  
Tel. +41 (0) 41 811 19 22 • www.wrsz.ch

20673-10036

## DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.  
Dank Ihrer Spende auch für  
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



# GHM

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsternen Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Eine engagierte, positive und kompetente Persönlichkeit ist in unserem HR-Team ergänzend herzlich willkommen als

### Human Resources Coordinator (w/m)

In dieser unterstützenden Funktion arbeiten Sie Hand in Hand mit dem Human Resources Manager und dem Director of Human Resources. In den Bereichen Rekrutierung, HR-Administration und Training werden Sie flexibel eingesetzt und gefördert. Den Kontakt zu externen Partnern und Ämtern pflegen Sie genauso wie die Nähe zu unseren Mitarbeitenden. Auch in HR-spezifischen Projekten ist Ihre interessierte Mitarbeit gefragt.

Eine abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung bildet einen soliden Einstieg in diese Position. Erfahrungen im HR-Bereich in der Hotellerie sind von Vorteil. Ausgeprägtes Organisationstalent, Kommunikationsfähigkeit und Einfühlungsvermögen setzen wir voraus und Sie zeichnen sich durch Lernbereitschaft, Flexibilität und Herzlichkeit aus. Als Persönlichkeit sind Sie von fröhlicher Wesensart und eine Integrationsfigur.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt  
Gotthardstrasse 4  
Postfach 162  
CH-6490 Andermatt  
hr-chediandermatt@ghmhotels.com  
www.ghmhotels.com

20686-10054

# GHM

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsternen Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Eine engagierte, dynamische, kompetente und naturbegeisterte Persönlichkeit ist in unserem Sales & Marketing Team herzlich willkommen als

### Sales & Marketing Coordinator (w/m)

In dieser unterstützenden Funktion arbeiten Sie Hand in Hand mit dem Director of Sales & Marketing. Sie stellen die gesamte Administration sicher und werden flexibel in den Bereichen Sales, Marketing und Public Relations eingesetzt. Die Betreuung von bestehenden Kunden und die Akquisition von Neukunden gewährleisten Sie durch die Organisation und Durchführung von professionellen Kundenevents sowie durch das präzise Kundendaten- und Qualitätsmanagement. Auch in spezifischen Marketingprojekten ist Ihre ambitionierte Mitarbeit gefragt. Reise-tätigkeit innerhalb der Schweiz rundet das spannende Profil ab.

Eine fundierte Ausbildung mit dem Abschluss einer Hotel-/Tourismusfachschule bildet einen soliden Einstieg in diese Position. Erfahrungen im S&M-Bereich in der Dienstleistungsbranche und eine regionale Verankerung in der Innerschweiz wären von Vorteil. Die MS-Office-Palette nutzen Sie gewandt und Sie haben bereits erste Kenntnisse mit Grafikprogrammen gesammelt. Die Sprachen Deutsch und Englisch sprechen und schreiben Sie fließend. Ausgeprägtes Organisationstalent, Kommunikationsfähigkeit und Teamfähigkeit setzen wir voraus und Sie zeichnen sich durch Lernbereitschaft, Flexibilität und Herzlichkeit aus.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt  
Gotthardstrasse 4  
Postfach 162  
CH-6490 Andermatt  
hr-chediandermatt@ghmhotels.com  
www.ghmhotels.com

20688-10032

Eurodrink AG ist **«Das Kleinunternehmen mit der Professionalität eines Grossbetriebes»** und grösster unabhängiger Familienbetrieb im Schweizer Getränkemarkt mit eigener nationaler Logistik. Premiumgetränke wie Aqual, Aqua d'ora, Almdudler, Charitéa, Fruiss, Gerolsteiner, GletscherCola, Karamalz, Lammsbräu-Biere, Lemonaid, Lipton, PINEO, See-Züngle, St. Leonhards, Riedenburger, SeeRadler sowie ENGEL-Premiumbiere bilden unser einzigartiges Portfolio, welches über die regionalen Getränkeproduzenten distribuiert wird. Für die Verkaufsgebiete Ostschweiz-Glarus, Grossraum Zürich, Graubünden-St. Gallen, Oberland-FL, Bern, Aargau-Basel-Solothurn, Innerschweiz sowie Oberwallis (allenfalls mit Bern) suchen wir

### Freischaffende VerkäuferInnen oder Agenten für Gastronomie + Hotellerie sowie den Getränke-Fachhandel

Sie sind bereits selbständige(r) und erfolgsorientierte(r) UnternehmerIn und arbeiten auf eigene Rechnung bzw. Provisionsbasis. Bei einer Zusammenarbeit akquirieren und betreuen Sie bestehende und neue Kunden mit unserem Getränkesortiment. Ihr finanzielles Ergebnis steht im Kausalzusammenhang mit Ihrem Markterfolg. Sie kennen den Gastronomiebereich bereits als Restaurateur oder Getränke-/Lebensmittelberater und sind eine gewinnende Persönlichkeit. Ihre Akzeptanz bei Kunden und Ihr Know how sind uns wichtig. Suchen Sie als starke Verkaufsperson einen weiteren Zweig Ihrer Selbstständigkeit mit entsprechender Sicherheit, jedoch ohne Festanstellung?

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Erfolgsnachweis an Hans-Jürg Gehri, CEO/VR-Präsident, Eurodrink AG, Industrie Langhag 7b, 8307 Effretikon. Bitte keine E-Mail-Bewerbungen. [www.eurodrink.ch](http://www.eurodrink.ch).

Bewerbungen, welche dem Anforderungsprofil nicht entsprechen, werden nicht beantwortet.

20689-10042

## ANZEIGEN



## Suche

Spitzenweine aus Frankreich  
& Italien, sowie Spirituosen  
aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)  
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

[www.winklerwein.ch](http://www.winklerwein.ch)

20993-0545

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen/eine

### Hüttenwart/in «Berghaus»

als Einzelperson (evtl. Paar). Unser Berghaus befindet sich mitten im Skigebiet Aletsch auf der Fiescheralp (2220 m ü. M.) und bietet Unterkunft für Gruppen bis zu 70 Personen. Mit seinem modernen Selbstbedienungsrestaurant und Speisesaal für 450 Personen sorgen wir auch für das leibliche Wohl unserer Gäste des Sport Ferien Resorts Fiesch. Zu den **Aufgaben** gehören: Empfang und Betreuung der Gruppen, Bedienung der Bar, Service- und Reinigungsarbeiten. Die **Anforderungen** an diese anspruchsvolle Saisonstelle (Dezember bis April) sind: selbständiges, zuverlässiges und verantwortungsvolles Arbeiten, Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Sprachgewandtheit.

Wenn Sie sich für diese abwechslungsreiche Stelle interessieren, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu senden: Claudio Rossetti, Direktor Genossenschaft Feriendorf Fiesch, 3984 Fiesch (E-Mail: [rossetti@sportferien-resort.ch](mailto:rossetti@sportferien-resort.ch)). Weitere Infos: [www.sportferienresort.ch](http://www.sportferienresort.ch)

20908-10054



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

## DAS MEHRWERT-MODELL



KEYSTONE

In der Hotellerie ist die Qualitätssicherung eine grosse Herausforderung. Einerseits, weil die Konsumation der immateriellen Leistungen parallel mit deren Produktion verläuft und andererseits, weil die Interaktion zwischen Gast und Mitarbeiter weitgehend intuitiv erfolgt. Dass sich die Gästewartung für das gleiche Produkt unter bestimmten Vorzeichen ändert, verdeutlicht, dass die qualitative Wahrnehmung relativ ist und weitgehend auf die Wechselbeziehung zwischen Mitarbeiter und Gast aufbaut. Dies lässt den Schluss zu, dass eine rein prozessgesteuerte Qualitätssicherung zu kurz greift. Vor diesem Hintergrund ist erstaunlich, dass oft von Gästezufriedenheit und -loyalität gesprochen wird, ohne deren vielschichtige Treiber wirklich zu kennen. Wert entsteht, wenn das Verhältnis zwischen bezahltem Preis für das Produkt oder die Leistung kohärent ist zur Erwartung des Gastes. Aus Gästesicht ist ein Mehrwert dann gegeben, wenn seine Erwartung übertroffen wird. Die Tatsache, dass der Gast selber über diesen Wert urteilt und nicht der Leistungserbringer, zeigt, wie herausfordernd dieser Vorgang für den Hotelier ist.

Die Kenntnis der entsprechenden Treiber ist deshalb Grundvoraussetzung für das erfolgreiche Erschaffen von Zusatznutzen.

### Mehrwerte erbringen

Als Basis dient der dynamische Qualitätsprozess und damit dieser übergangslos funktioniert, müssen das gemeinsame Verständnis für Qualität definiert und die Messbarkeit sichergestellt sein. Eine grosse Herausforderung ist die sich wandelnde Qualitätswahrnehmung des Gastes, welche von verschiedenen Faktoren beeinflusst wird. So z. B. von der Mund-zu-Ohr-Empfehlung, den persönlichen Bedürfnissen des Gastes oder seiner vorhergehenden Erfahrung, aber auch der Kommunikation des Unternehmens nach aussen und vom Preis. Oft unterschätzt oder gar nicht wahrgenommen wird überdies die Verschiebung der Qualitätswahrnehmung, je nachdem für wen oder was und auf wessen Rechnung der Gast Geld ausgibt. Dies führt dazu, dass das Erbringen von entsprechendem Mehrwert weitgehend von der Leistung des Mitarbeitenden und der Umsetzung abhängt und

der Gast somit höchstes Vertrauen in dessen Arbeit haben muss. Dieses Vertrauen setzt zugleich Zuverlässigkeit des Mitarbeitenden voraus und diese wiederum eine hohe Servicebereitschaft, einschlägige Kenntnis und subtiles Einfühlungsvermögen. Damit steht die Gästezufriedenheit eben auch in engem Zusammenhang mit der Mitarbeiterzufriedenheit. Die vorerwähnte Leistungserbringung setzt ferner voraus, dass der Mitarbeitende nicht nur mit entsprechenden Kompetenzen ausgestattet ist, sondern sich auch wohl fühlt bei deren Ausübung.

Nachhaltiger Mehrwert wird somit durch die persönliche Initiative der Mitarbeitenden geschaffen.



Hans-Rudolf Rütli  
Managing Partner  
CFBnetwork AG  
www.cfbnetwork.ch

### ETH IMMOBILIEN

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

### IB Bauten

ETH Zürich, KPL  
CH-8092 Zürich

Die Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) Zürich ist eine der weltweit führenden technisch-naturwissenschaftlichen Hochschule. Seit 2003 entwickelt die ETH Zürich am Standort Hönggerberg kontinuierlich den Hochschulcampus Science City als Modell der Universität des 21. Jahrhunderts.

Aufgrund der stetig steigenden Zahl der Studierenden und Mitarbeitenden wird das Verpflegungsangebot kontinuierlich erweitert und modernisiert. Die ETH Zürich, Abteilung Infrastruktur Bauten, schreibt einen

#### Gesamtleistungswettbewerb für die Planung, die Realisierung und die Betriebsführung des Gastro-Pavillons

aus.

Auf der 750 m<sup>2</sup> grossen Parzelle des Campus Science City soll ein öffentliches, bedientes Restaurant mit etwa 160 Sitzplätzen entstehen. Zielgruppen sind Dozenten, Professoren, ETH-Mitarbeitende, Studenten und externe Gäste.

Die Ausschreibung richtet sich an qualifizierte **Bieterteams** bestehend aus Planer, Ersteller und Betreiber.

Mit dem Gesamtleistungswettbewerb soll die für den Ort, die Funktion und die Wirtschaftlichkeit optimale bauliche und betriebliche Lösung gefunden werden, welche den Qualitätsansprüchen der ETH Zürich entspricht.

Das Verfahren unterliegt dem Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB) und der zugehörigen Verordnung über das öffentliche Beschaffungswesen (VöB). Die Ausschreibung erfolgt in Anlehnung an die Ordnung SIA 142 für Wettbewerbe. Teilnahmeberechtigt sind Teams aus der Schweiz und aus jenen Ländern, welche die Gatt/WTO-Abkommen über das öffentliche Beschaffungswesen unterzeichnet haben.

Die Unterlagen für die Präqualifikation können bei **Diego Galliker, ETH Zürich, IB Bauten, galliker@ethz.ch**, mit dem Vermerk «Gastro-Pavillon» angefordert werden. Bewerbungen sind komplett einzureichen **bis 28. Juni 2013**.

Interessenten werden gebeten, allfällige Fragen per E-Mail bis 23. Mai 2013 an Diego Galliker zu richten (Vermerk «Gastro-Pavillon»). Die Antworten werden anonymisiert allen Teilnehmenden am 30. Mai 2013 zugestellt.

2089-1004

### volkartundrichard

#### Jenny Areal Ziegelbrücke Mietersuche Gastronomie

Das Jenny Areal in Ziegelbrücke wurde in den letzten Jahren von der Fritz+Caspar Jenny AG erfolgreich umgenutzt. Die verschiedenen Standorte bieten heute einen attraktiven Mix aus Gewerbe und Wohnen. Das Areal beherbergt circa 400 Arbeitsplätze und 150 (Loft-)Wohnungen.

Die Gastronomie soll in diesem Umfeld in Zukunft eine wichtige Bereicherung sein. Dafür entsteht an prominenter Lage ein prägnanter Pavillon mit grosszügigem Aussenraum. Im Auftrag der Eigentümer-schaft suchen wir einen **kompetenten, ausgewiesenen Mieter Gastronomie**.

Das neue Restaurant mit 80 bis 90 Plätzen und die Bar mit rund 30 Plätzen liegen zentral am Eingang zum Spinnereiareal und bieten einen spektakulären Blick auf den Linthkanal. Das Restaurant eröffnet im Dezember 2014 und soll als lebendiger Treffpunkt mit spannender Kulinarik eine überregionale Ausstrahlung erhalten. Die Positionierung ist «casual-chic» und für ein vielfältiges Publikum gedacht. Das Raumprogramm ermöglicht auch Bankette und Anlässe. Genügend Parkplätze sind vorhanden.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee ein und investiert in Kleininventar und EDV. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab September 2013. Vermieterin der Gastronomie ist die Fritz+Caspar Jenny AG als Eigentümerin des Areals.

Die Dokumentation zur Vermietung erhalten Sie ab sofort beim Beauftragten für die Selektion volkartundrichard ag.

volkartundrichard ag  
Unternehmens- und Projektentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie  
Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn  
richard@volkartundrichard.ch, www.volkartundrichard.ch

20907-10053