

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 28-29

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. 28/29 · 11. Juli 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

VERBINDLICH UNVERBINDLICH

Durch meine Tätigkeit habe ich Kontakt mit vielen Betriebsinhabern, Geschäftsführern, CEOs und Führungskräften in unterschiedlichen Unternehmen. Wenn wir auf Führung zu sprechen kommen, lässt ein Thema die Emotionen immer wieder hochkommen. Es geht dann um die Verbindlichkeit im Unternehmen.

Meine berufliche Haupttätigkeit als Berater besteht in der Organisationsentwicklung und im Einführen von Qualitätsmanagement-Systemen. Gemeinsam mit den Führungsmitarbeitenden werden Methoden, Standards und Regeln entwickelt und in den Alltag implementiert.

Normen im Qualitätsmanagement

Gerade im Qualitätsmanagement ist es eine Arbeitsweise, die sich nach Normen und Vorgaben richtet. Punkte, die bei vielen Führungskräften zusätzlich Emotionen schüren. Meist existieren unterschiedliche Meinungen zum «Aufbauen» und «Einhalten» von Standards in der Arbeitswelt. In solchen Momenten bekomme ich öfters zu hören, «Du mit deinen Standards, es ist nicht immer alles klar zu definieren». Aussagen, wie «dadurch verliert man Kreativität und die Spontaneität geht verloren» bekomme ich häufig von den Diskussionspartnern als Einwand. Zwischen Theorie und Praxis liege ein grosser Unterschied. Papier sei geduldig und überhaupt könne man nicht alles regeln. Vor diesem Hintergrund seien Standards zwar ein gutes Führungsinstrument, aber keine Garantie, dass im Unternehmen «verbindlicher»

miteinander umgegangen werde. Viele Führungskräfte erachten es als Selbstverständlichkeit, dass auch sie Richtlinien Leitbilder und Führungskonzepte hätten. Diese helfen ihnen, wenn neue Mitarbeitende ins Unternehmen kommen. Dass diese Instrumente jedoch das «Klima der Verbindlichkeit» im Unternehmen stärken, wollten sie nicht einfach bestätigen. Vielmehr argumentierten die meisten mit den Ausnahmen – eben Situationen, in denen der Mitarbeitende zwar Standards kannte, sich jedoch nicht danach verhielt. Auch merkte ich, dass, sobald ich näher auf das Thema «Verbindlichkeit» eingehen wollte, unterschiedliche Aspekte in den Vordergrund traten.

Verbindliches Handeln

Für mich steht fest, dass Verbindlichkeit unterschiedlich verstanden und ausgelegt wird. Auch gibt es verschiedene Sichtweisen.

Meine Erkenntnis: Es braucht für die Unternehmen zwingend ein systematisches Vorgehen zur Willensbildung der Mitarbeitenden, welches zu einem verbindlichen Handeln führt.



Roland Berger
Inhaber
tune management & training AG
www.tune-quality.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Es gibt nichts Gutes,
ausser man tut es»

Erich Kästner

AGENDA

22.-27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 kompakt», vom Berufsverband Hotel Administration Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

16. SEPTEMBER

«Süsse Weihnachtsträume – holen Sie sich Inspiration!», vom Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personal-Verband, bei der Agrano AG, in Allschwil
www.hotelgastrounion.ch

16. SEPTEMBER

«Farb- und Stilharmonien entdecken», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Visika GmbH, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

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 Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps aus dieser Folge gelten für beide Branchen.

Gesundheitsgefährdung vermeiden (Teil 5)

Stress
Stress kann krank machen. Ein schlechtes Betriebsklima, ungenügende Arbeitsorganisation, mangelhaft eingerichtete Arbeitsplätze, zeitliche oder fachliche Überforderung verursachen psychische Belastungen, welche die Krankheitsanfälligkeit und die Unfallhäufigkeit der Mitarbeitenden erhöhen. Die Leistungen werden negativ beeinflusst und die Ausfallzeiten/Absenzen nehmen zu.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

WAS GEHÖRT ALLES ZU EINER BEWERBUNG

Auf eine Stelle bewerben sich heute Dutzende, manchmal gar Hunderte. Deshalb ist es wichtig, positiv aufzufallen. «Profil» gibt einige Tipps für eine gute Bewerbung.

Das Wichtigste zuallererst. Die Bewerbung muss fehlerfrei sein. Und die Unterlagen müssen sauber aussehen, Blätter mit Eselsohren oder gar Fettflecken sind ein absolutes No-Go.

WO SUCHE ICH NACH DER RICHTIGEN STELLE?

Wenn Sie dies lesen, sind Sie schon am richtigen Ort. Nämlich beim grössten Stellenanzeiger unserer Branche. Weitere Stellen finden Sie auf den beiden Internetportalen www.gastrojob.ch und www.hoteljob.ch. Auf diesen Portalen hat es übrigens auch viele offene Lehrstellen.

WAS GEHÖRT IN DIE BEWERBUNGSUNTERLAGEN?

Die Bewerbungsmappe ist der erste Eindruck, den Sie beim Unternehmen, bei dem Sie arbeiten möchten, hinterlassen. Sorgfalt bei der Erstellung Ihrer Bewerbungsmappe ist ein absolutes Muss. Nur eine ordentliche und komplette Bewerbungsmappe ist eine gute. Dann folgen Lebenslauf, die schulischen Zeugnisse und die Arbeitszeugnisse. Das Bewerbungsschreiben wird den übrigen Unterlagen lose zugefügt.

DAS BEWERBUNGSSCHREIBEN

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeitsprobe beim potenziellen Chef. Es sollte beantwortet werden wer Sie sind, wieso Sie die richtige Per-

son für diese Stelle sind. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden. Mehr dazu im nächsten «Profil».

DAS BEWERBUNGSFOTO

Zu jeder Bewerbung gehört ein gutes, ansprechendes Foto. In der Regel wirft der Empfänger nach dem Öffnen der Unterlagen zuerst einen Blick auf die Fotografie. Dieser erste Eindruck ist besonders wichtig. Wirkt die Bewerberin oder der Bewerber sympathisch, nett, offen oder verschlossen? Interessiert oder desinteressiert? Verwenden Sie keine Schnappschüsse oder Automatenfotos und auch kein altes Bild. Der Weg zum Fotografen lohnt sich deshalb in jedem Fall. Denn ein professioneller Fotograf stellt Fotos in hoher Qualität her, die bezüglich Belichtung, Schärfe und Fotopapier keine Wünsche offen lassen.

DER LEBENSLAUF

Er gilt als Herzstück einer Bewerbung und wird auch «Curriculum Vitae» (CV) oder «Vitae Cursus» genannt. Er listet die wichtigsten individuellen Daten einer Person auf. Im Gegensatz zu früher beginnt man heute mit den aktuellsten Einträgen. Dabei können Sie die Informationen in logischen Blöcken (Aus-/Weiterbildung, Stellen etc.) oder die Einträge einfach nach Datum, unabhängig davon, ob es sich um Berufserfahrung, Aus- und Weiterbildung oder um Vereinstätigkeiten handelt, ordnen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

EIN HANDBUCH FÜR DEUTSCHE IN DER SCHWEIZ

Was geografisch so nahe beisammen liegt und (fast) die gleiche Sprache spricht, erweist sich bei näherer Betrachtung eben doch als verschiedenartiger und zuweilen gar unverträglicher als angenommen. Die vielen feinen Unterschiede zwischen der Schweiz und Deutschland addieren sich zu einem grossen Unterschied in Mentalität, Kultur und Sprache, den viele Deutsche so gar nicht realisieren. Mit «Grüzzli, ich krieg ein Bier!» holt man in der Schweiz definitiv keine Sympathiepunkte. Dieses Buch soll helfen, nicht bloss sprachlich ein Sensorium für die Unterschiede zu entwickeln. Selber vor rund 30 Jahren eingewandert, schöpft der Autor aus seiner persönlichen Erfahrung und bietet konkrete Hilfestellungen und nützliche Informationen zu 18 klar definierten Themenbereichen. Der Autor lebt schon seit 1977 in der Schweiz. Nach der Promotion an der ETH Zürich arbeitete er 15 Jahre lang für IBM in der Schweiz, den USA, Italien und Schweden. Zuletzt war er in der Geschäftsleitung mehrerer schweizerischer und deutscher Firmen tätig.



«Der feine Unterschied»

Midas Verlag
von Bruno Reihl
SBN
978-3-907100-46-2
CHF 34.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Barkurs
Cooles Drinks heiss geliebt

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.05.13, Start Herbst: 18.11.13

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: 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, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 6. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Esterbrände kennen, verstehen und verkaufen können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Start Herbst: Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

QUALITY Our Passion GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäfers SZ
23.-24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.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

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Haben Sie Erfahrung und einen aussagekräftigen Erfolgsausweis in der Luxushotellerie? Wenn Sie Gastgeber, Botschafter, Hotel-direktor und charismatische Persönlichkeit in einem sind, interessiert uns ein Gespräch mit Ihnen!
Unsere Auftraggeberin vergrössert das grossartige Portfolio von Luxushäusern weltweit und wir suchen aufgrund dieser Expansion den Kontakt zu einer starken, bereits erfolgreichen und kompetenten Persönlichkeit, die eigentlich nicht viele Worte braucht um die Komplexität dieser spannenden Herausforderung zu verstehen.



General Manager Luxushotellerie

Einen guten Einstieg haben Sie mit einem überzeugenden, kompletten Lebenslauf, ausgezeichneten Zeugnissen, evtl. F&B Background, waren allenfalls schon in einer ähnlichen Position oder möchten ambitioniert den nächsten Schritt machen. Ihr Curriculum weist unbedingt eine Hotelfachausbildung mit entsprechender Management Weiterbildung auf und den entsprechenden für uns interessanten Karriereschritten, die Sie für uns zum Idealkandidaten machen. Sprachlich bewegen Sie sich zwingend perfekt in Englisch, Deutsch und Französisch und sind sicher auf dem multikulturellen Parkett. Für Ihre internationale Karriere ist Asien- und/oder Middle East Erfahrung ein grosser Vorteil. Ihre Wesensart ist motivierend, positiv und begeisternd und Sie sind Vorbild bezüglich Leadership.

Rufen Sie mich direkt an oder senden Sie uns Ihren vollständigen CV mit Bild elektronisch zu, mit Zusicherung vollster Diskretion.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger, Tel. 043 343 92 92
ebis@ubis.ch

**ESTHER
BISCHOFBERGER**
Menschen & Möglichkeiten

Menschen & Möglichkeiten
Esther Bischofberger
Zeltweg 44
8032 Zürich

27340-1027



frutt
LODGE & SPA

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES MOTIVIERTEN TEAMS suchen wir ab September 2013 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und motivierte Persönlichkeit als

VIZE DIREKTOR (M/W)

MIT SCHWERPUNKT MARKETING

Sehr bald öffnen wir die Türen unseres zweiten Hotels. Daher suchen wir schon heute eine erfahrene Persönlichkeit, welche vor Ort die Geschäfte leitet und sich für das Team verantwortlich zeigt. In dieser Funktion sind Sie dem Direktionshepaaar Ilze und Ralph Treuhardt direkt unterstellt, welche beide Häuser führen wird. Eine sehr enge Zusammenarbeit ist erwünscht. Bis zur Eröffnung werden Sie zunächst im Hotel frutt Lodge & Spa eingearbeitet, um Sie mit dem Konzept des Unternehmens vertraut zu machen und die Eröffnung des Hotels Melchsee vorzubereiten. Sie bringen fundierte Berufserfahrungen aus operativer Arbeit in anderen Hotels mit und verstehen es, sich selbst und andere perfekt zu organisieren, Arbeitsabläufe zu optimieren und Mitarbeiter zu motivieren.

UNSERE ANFORDERUNGEN:

- Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben bereits mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Sie besitzen gute Menschenkenntnis sowie Erfahrung in der Personalführung
- Sie arbeiten gerne selbständig
- Sie sind zielorientiert sowie belastbar
- Sie kennen die MS-Office Programme als auch das Hotelprogramm Protel
- Sie haben sehr gute Umgangsformen
- Sie sind teamfähig und führen gerne
- Sie haben Erfahrungen im Marketingbereich
- Sie beherrschen das E-Marketing und haben PR-Erfahrungen
- Sie sind zuverlässig und pünktlich

ES ERWARTEN SIE:

- Ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld in einem jungen, dynamischen Team
- Hochkarätige Veranstaltungen in einem aussergewöhnlichen Ambiente
- Vergünstigungen im F&B, im frutt Spa-Bereich und bei Privat Selection Hotels

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir bevorzugen Ihre Onlinebewerbung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugnisse.

FRUTT RESOART AG

Frutt 9 | 6068 Melchsee-Frutt
T +41 41 669 79 79 | team@fruttlodge.ch | www.fruttlodge.ch
Ansprechpartner: Frau Ilze Treuhardt/Abteilung Direktion

27340-1022

Ambitionierter Direktionsassistent auf dem Weg zum Vizedirektor

Sie entlasten die Direktion, halten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens: Der Betrieb – zu einer CH-Hotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörend – umfasst ca. 250 Betten, à la carte-Restaurant, Bar und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². **Alles in Top-Zustand!** Lage: Deutsch-CH Premium Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlagen und Life-Style optimal ergänzen. Als weltweiter junger Hotel-Allrounder setzen Sie Akzente in den Bereichen Administration, Finance, Accounting, leiten das Front Office und übernehmen sukzessive die Reservationen und Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit mit TOS, das Gruppengeschäft sowie die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen vertraut; die Übernahme einer **«Vertrauensposition mit Zukunft»** im Hause oder später auch innerhalb der Gruppe sehen Sie als Anreiz!

Executive Assistant Manager w/m

als Stellvertretung der Direktion eines erstklassig geführten Resorthotels

Sie sind selbstbewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Clientèle. Frontorientiertheit, ausgeprägtes Flair für Zahlen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Vizedirektor. Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Karrierestation (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre **Gastgeberqualitäten** und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung. – Interessiert? Einfach CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Ihre.

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

37850-1025



Küchenchef (w/m)

Mensa der Universität Bern von Roll
Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 1. August 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführenden Stellenbeschriften finden
Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27371-1028



MythenForum

Tagungs- und Kulturzentrum mit Restaurant und Kino
Schwyz

Das moderne Tagungs- und Eventzentrum mit Restaurant und Kino sucht per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleiter(in) Gastronomie 100%

Wir sind:

- ein Kulturzentrum mit trendigem Restaurant und Kino, grossen Sälen für Bankette, Seminare, Konzerte, Ausstellungen, Produktpräsentationen usw.
- im Herzen der Zentralschweiz inmitten des Kantonshauptortes Schwyz
- ein junges, dynamisches Team

Sie sind:

- erfahren und motiviert
- interessiert an vielfältigen Herausforderungen
- Sie möchten inmitten einer traumhaften Berglandschaft unweit des Vierwaldstättersees arbeiten
- belastbar und flexibel

Ihre Aufgaben sind:

- Überwachung des Gastrobereiches Bankett
- Koordination mit Küche
- Menüvorschläge mit Veranaltern besprechen, umsetzen
- Einteilungen des Servicepersonals
- Offertgestaltung an Kunden
- Dekoration
- Neues kreieren und vieles mehr...

Wir bieten:

- angenehmes Betriebsklima
- abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeitsbereich
- leistungsbezogene Entlohnung

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

MythenForum Schwyz
Reichsstrasse 12
6430 Schwyz
Tel.: 041 818 60 40 • Fax: 041 818 60 45
@: management@mythenforum.ch
www.mythenforum.ch
... wo das Leben einfach mehr Spass macht!

27336-1024



Alterspflegeheim
Region Burgdorf

Unser Ziel ist es, die Nr. 1 in der Gemeinschaftsgastronomie im Raum Burgdorf zu werden. Dafür brauchen wir SIE!

Zur Ergänzung unseres 24-köpfigen Küchenteams suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Küchenchef/in

Beschäftigungsgrad 100%

für unseren lebhaften Betrieb mit 155 Heimbewohnenden und das sehr gut frequentierte Restaurant Schlossmatt.

Wir bieten:

- Führung eines motivierten Teams
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- einen grossen, selbständigen Arbeitsbereich
- Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lernenden
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen und 5 Wochen Ferien

Wir erwarten:

- Idealerweise zwischen 30 und 40 Jahren
- Fähigkeitsausweis als Koch
- Weiterbildungen zum Diätkoch, evtl. zum Chefkoch/Spital- und Heimkoch
- einige Jahre Erfahrung in entsprechender Position
- Flexibilität, Belastbarkeit, Selbstständigkeit und absolute Zuverlässigkeit
- leidenschaftliches Herrichten und Kreieren des Speiseangebots
- grosses Hygienebewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns unverbindlich an.

Herr Peter Kedros, Küchenchef, Tel. 034 421 91 21, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
ALTERSPFLEGEHEIM REGION BURGDOF
Herr Peter Kedros, Küchenchef, Einschlagweg 38, 3400 Burgdorf
Besuchen Sie unsere Homepage www.apburgdorf.ch

27345-1020



GRINDELWALD

4*-Hotel an privilegierter Lage im Zentrum
A-la-carte-Restaurants, Panorama-Saal, Snack-Bar,
Seminarraum, Wellness.

Wir suchen eine/n kreative/n und kompetente/n

Küchenchef/in 100%

Mit Leidenschaft kochen und sich für Qualität begeistern.
Das ist das Rezept für Ihren erfolgreichen Weg bei uns im unverwechselbaren «Kreuz & Post».

Ihr Profil:
Führungserfahrung als Küchenchef,
vertraut mit den gesetzlichen Hygienevorschriften.
Ihr Stil:
flexibel, zuverlässig, teamfähig, kreative Arbeitsweise
in der Zusammenstellung von Menükombinationen.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in
Jahresstelle mit Eintritt ab Herbst/Winter oder nach
Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Foto.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

27347-1022

**DAS KANN NUR
EIN INSERAT.**

GRAFIKER(IN)

Sie verstärken das Marketing-Grafikteam und gestalten selbständig Broschüren, Anleitungen, Flyer, Inserate und Werbebanner. Durch Ihre kreative Art bringen Sie das «gewisse Etwas» ins Layout und sorgen dafür, dass unsere Kommunikationsinstrumente den hohen Qualitätsansprüchen stets gerecht werden. Die Druckvorlagen inkl. Datenaufbereitung erstellen Sie auf dem PC. Sie sind gut organisiert, termintreu und bewahren auch in hektischen Momenten den Überblick.

Wir suchen genau Sie, wenn Sie...

- eine Lehre als Grafiker/in, Polygraf/in o. Ä. mitbringen
- Berufserfahrung auf Agentur- oder Kundenseite haben
- Kreativität und Abwechslung im Job schätzen
- die Adobe CS6-Programme InDesign, Photoshop und Illustrator gewandt einsetzen
- über gute Englischkenntnisse verfügen

Das dürfen Sie erwarten...

- Unterstützung durch ein offenes, lösungsorientiertes Team
- persönliche Entwicklung am Puls zukunftsweisender Technologien
- internationale Projekte und Spielraum für eigenverantwortliches Arbeiten
- kurze Entscheidungswege und eine direkte Kommunikation
- gute Anbindung an die ÖV / einen Parkplatz in der Tiefgarage

CHF 5.-
Rabatt Gutschein auf das
gesamte Sortiment
Gültig vom 18.03.2013 - 30.03.2014

20%
RABATT
COUPON



6 54201 231 2354 3

3.25
CHF/KG



**BIG
SALE**



Gutschein
in Höhe von
20.-
auf den Einkauf von 100.-

50%
Rabatt



auf alle Taschen
im Sortiment


Nur ein Inserat schafft es, dass Sie wichtige Informationen jederzeit im Blick haben.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit - kreiert wurde sie von Serife Günyar, Werbeagentur cR Werbeagentur AG bsw. www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Gourmet Restaurant Hotel

Richard und Yvonne Stöckli
 3812 Wilderswil-Interlaken
 Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
 www.hotel-alpenblick.ch

Dank unserem gemütlichen, 400 Jahre alten Berner Oberländer Haus und unserer hochstehenden Küche mit 16 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern haben wir vorwiegend Privatgäste, worunter sehr viele Stammgäste.

Für diese tolle Herausforderung haben wir eine Stelle als **Receptionist/in** (in Jahresstelle möglich) frei.

Ihre Aufgaben
 Sämtliche Front-Office-Arbeiten sowie Administrations- und Büroarbeiten.

Sie sind
 freundlich, haben Deutsch als Muttersprache mit guten Englisch- und Französischkenntnissen und eine Ausbildung im Hotelfach mit Schwergewicht Reception, oder eine KV-Lehre mit Berufserfahrung mit Front-Office-Programmen wie Protel oder Fidelio.

Sie sind an abwechslungsreicher Arbeit interessiert und übernehmen gerne Verantwortung.

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
 Hotel Alpenblick
 Frau Yvonne Stöckli
 Oberdorfstrasse 3
 CH-3812 Wilderswil
 info@hotel-alpenblick.ch z.Hd. Frau Yvonne Stöckli

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen (Nähe Bad Zurzach), hat zwei spannende Stellen zu vergeben:
Chef de Réception (w), 100%, spät. per 1.10.2013
Koch (w/m), 100%, per 19.8.2013

Alle weiteren Informationen erhalten Sie unter:
 www.propstei.ch. Ihre Fragen beantwortet
 Frau A. Kim / Hotelleitung unter 056 201 40 40.





Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
 Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

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

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



Wir sind ein Schweizer Gastronomieunternehmen und bieten eine authentische, sympathische und erlebnisreiche Gastronomie. An unserem Sitz in Zürich-Oerlikon betreuen wir 18 Restaurants in der West- und Deutschschweiz. Für die Weiterentwicklung von den bestehenden Betrieben sowie Neuentwicklung von 3 F&B-Konzepten in einem Boutique-Hotel (Eröffnung im 2014) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

F&B Manager 80-100% (w/m)

Ihre Aufgaben:
 Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Führung der F&B-Abteilung. Sie sind für die Neuentwicklung von F&B-Konzepten, die Entwicklung von F&B-Produkten, der Angebotskonzepte sowie dem Aufbau und Pflege der Rezepturdatenbank (Calcmenu) zuständig. In enger Zusammenarbeit mit dem Einkauf, Marketing und Area Managern erstellen Sie Auswertungen und die Angebotsplanung für die Restaurants. Sie rapportieren dem Head of PM, und mit Schulungen unterstützen Sie die Geschäftsführer und Küchenchefs.

Ihr Profil:
 Sie haben eine gastronomische Berufsausbildung und verfügen bereits über einige Berufserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie. Sie fühlen sich in der italienischen Küche zu Hause. Sie verfügen über gute Office-Kenntnisse und die üblichen Programme (Calcmenu). Sie sind ein Organisations- und Koordinationstalent und haben ein vernetztes und konzeptionelles Denken. Wir wenden uns an eine weltoffene, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und Charisma. Neben stilicherem Deutsch haben Sie sehr gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse, von Vorteil sind Italienisch- 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, Frau Thurnherr, Head of Product Management, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich, oder per E-Mail: nicole.thurnherr@molino.ch

hotellerieuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmensverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotellerie. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.

hotellerieuisse betreut die offizielle Schweizer Hotelklassifikation. Seit über 30 Jahren unterstützen wir damit die Qualitätsentwicklung der Schweizer Hotellerie.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Sachbearbeiter/-in für die Schweizer Hotelklassifikation

Ihre Aufgaben
 In dieser vielseitigen Funktion gewährleisten Sie das reibungslose Funktionieren des Sekretariats der Schweizer Hotelklassifikation; insbesondere des Nationalen Auditorpools, welcher beauftragt ist, die Schweizer Hotellerie zu klassieren. Nach gründlicher Einführung sind Sie selbständig dafür verantwortlich, dass die laufend eintreffenden Vorentscheide und Entscheide korrekt und fristgerecht verarbeitet und den Hotels zugesandt werden. Dabei stehen Sie in regelmässigen Kontakt mit unseren Mitgliederhotels, unseren Auditoren und kommunizieren in Deutsch und Französisch. Zudem betreuen Sie das Bestellwesen der Klassifikationskleber- und -plaketten sowie die Aktualisierung der Sterne- und Spezialisierungsklassierungen in den entsprechenden Systemen. Die Unterstützung des Teams «Schweizer Hotelklassifikation» bei diversen Arbeiten sowie der Aufbau eines systematischen Monitorings bezüglich der Verwendung unserer Garantiemarke runden Ihr Aufgabengebiet ab.


Ihr Profil
 Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufmännischen Bereich, vorzugsweise mit Erfahrung in den Branchen Hotellerie und/oder Tourismus. Sie haben ausgezeichnete Kenntnisse (in Wort und Schrift) der Sprachen Deutsch und Französisch. Neben der exakten und zuverlässigen Arbeitsweise bei den Sekretariatsarbeiten, handeln Sie gegenüber unseren Kunden (Hotels und Mitglieder) und Auditoren lösungs- und dienstleistungsorientiert und sind loyal sowie vertrauenswürdig. Mit Ihrem Organisations- und Ihrem vernetzten Denken unterstützen Sie die internen und externen Abläufe. Weitere Sprachkenntnisse (insbesondere Englisch und/oder Italienisch) sowie ein Abschluss einer HF in der Hotellerie sind von Vorteil.

Die Kernaufgaben von hotellerieuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessensvertretung der Branche sowie die Angebots- und Weiterbildung. hotellerieuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotellerieuisse – kompetent.
 Dynamisch. Herzlich.
 Marlis Kurz
 Human Resources
 Monbijoustrasse 130
 Postfach 3001 Bern
hr@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis am 24. Juli 2013. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Michèle Luzi, Projektleiterin Schweizer Hotelklassifikation, unter Telefon 031 370 42 85 oder michele.luzi@hotellerieuisse.ch gerne zur Verfügung.


 Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

HERAUSGEBER
hotellerieuisse
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 3001 Bern
www.hotellerieuisse.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

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 44
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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immobiliengeschaeft.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
 Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
 Natalie Schmid (Art Direction)
 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 15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
 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.

Abwechslungsreicher kann man sich eine Arbeit gar nicht vorstellen als die Geschäftsleitung im Büro, an der Front, bei der Mitarbeiter- und Bankettplanung und im Bestellwesen

als Betriebsassistentin

zu unterstützen. Sie bringen Erfahrung im Service und der Administration mit, lieben den Umgang mit jungen Mitarbeitern und einer bunt gemischten Gästeschar, können sich mit unserem Shoppingrestaurant im Bauernhaus und der angrenzenden Weinbar identifizieren und sind bereit, ab Mitte August nach unseren Sommerferien uns alle zu unterstützen. Sonntag und Montag frei. Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhäusern
Telefon 041 790 33 88
www.tischundbar.ch
willkommen@tischundbar.ch

27296-10794



Betriebsassistent/in (Catering)

Mensa der Universität Bern von Roll
Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 19. August 2013

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

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27372-10230

WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN



Eine Idee verändert die Welt

Unsere Auftraggeberin, die RATIONAL Schweiz AG, ist Weltmarktführerin im Bereich der thermischen Speisenzubereitung für professionelle Küchen. Technologievorsprung und konsequente Kundenfokussierung sind hier keine Schlagwörter, sie werden bei RATIONAL spürbar gelebt und erfolgreich umgesetzt. Für das Verkaufsgebiet Zentralschweiz und Tessin suchen wir einen dynamischen, unternehmerisch denkenden und handelnden



Regionalverkaufsleiter Zentralschweiz/Tessin

Aufgaben: In dieser anspruchsvollen, hoch eigenverantwortlichen Verkaufsposition übernehmen Sie die unternehmerische Verantwortung für Ihre Region. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen dabei:

- Begeisterte Live-Produktdemonstrationen mit Ihren Endkunden
- Potentialorientierte Beratung von Endkunden
- Intensive Zusammenarbeit mit „Ihren“ Handelspartnern
- Weiterer intensiver Ausbau der Kundendichte und systematische Marktbearbeitung
- Teilnahme an Fachmessen

Anforderungen: Sie haben eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder im Hotelfach und idealerweise Erfahrung als Küchenchef, Souschef, Foodmanager etc. Vielleicht haben Sie auch schon im Vertrieb gearbeitet und wissen, worauf es beim Verkauf anspruchsvoller Investitionsprodukte ankommt. Als offene und kommunikative Persönlichkeit gelingt es Ihnen, aktiv auf Kunden zuzugehen und sich ein Netzwerk aufzubauen und zu pflegen. Sie überzeugen mit einem bodenständigen, gewinnenden und sympathischen Auftreten und verstehen die Arbeitsprozesse in einer professionellen Küche. Strukturiertes Arbeiten, sehr gute Selbstorganisation und anwendererprobte EDV-Kenntnisse sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise wohnen Sie in Ihrem Verkaufsgebiet und sprechen Deutsch und Italienisch, allenfalls noch Englisch. Ein attraktives, leistungsorientiertes Einkommen, Gestaltungsfreiräume und ein Firmenwagen runden dieses nicht alltägliche Angebot ab.

Kontakt: Marcel Wüthrich +41 71 227 24 49
marcel.wuethrich@pms-schoenenberger.com



PMS SCHÖNENBERGER AG | ST. GALLEN | ZÜRICH | MÜNCHEN
www.pms-schoenenberger.com

27298-10795

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

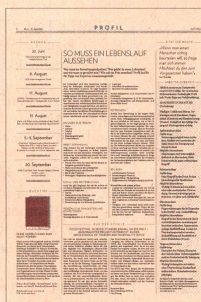
AUFLAGE
40.000

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

Ab 1. September 2013, Neueröffnung

SUSHI-KOCH 100%
Jobcode hoteljob.ch: J64976Bahnhofplatz 15
8021 Zürich
p.sommer@candriancatering.ch**Jungkoch (m/w)**Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per August 2013

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

27358-10226

27350-10224

INTERNATIONAL

Für die Leitung eines 4*-Ferienhotels im Tiroler Stubaital suchen wir ein/e/n

**Hoteldirektor/in bzw.
Hoteldirektoren-Paar**

Die Hotelanlage umfasst 50 Zimmer, Hallenbad, Wellness-, Sauna- und Fitnessbereich, Kindereinrichtungen sowie gepflegte Aussenanlagen. Der Betrieb ist zweisaisonal geöffnet (lange Wintersaison, kürzere Sommersaison). Kein à-la-carte-Restaurant.

Sie leiten den Hotelbetrieb in allen Bereichen selbständig und sind für das Management, die Vermarktung des Betriebes, die Gästebetreuung sowie die Teambildung (ca. 25 Mitarbeiter) verantwortlich. Sie berichten an den Eigentümer.

Für obige Aufgabe wenden wir uns an **marketing-orientierte Ferienhotel-Fachleute** mit mehrjähriger Führungserfahrung in der alpenländischen Ferienhotellerie, die sich ihren zukünftigen Lebensmittelpunkt im Stubaital vorstellen können. Direktorenwohnung vorhanden.

Wenn Sie Interesse an dieser verantwortungsvollen und unternehmerischen Aufgabe haben, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Diskretion wird zugesichert.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
z.H. Mag. Silvia Krahbichler
Tel. 0043/(0)512/344231-12
Mail: s.krahbichler@etb.co.at

27340-10218

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

**Réception
Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Etagegouvernante
Chef de Rang
Bar**Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas. Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des *Travel & Leisure* Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

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

E-mail: jobs@posthotel.com
Fax: 001 403 522 3966
Lake Louise, Alberta KanadaEin einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich.Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

27308-10203

SUISSE ROMANDE

l'hôpital de la providence
RECHERCHE un(e)**Un(e) Cuisinier(ière) à 100%**

Fondé il y a 150 ans, l'Hôpital de la Providence est un établissement privé reconnu d'utilité publique. De par ses spécialités médicales, l'hôpital est un partenaire incontournable du canton de Neuchâtel pour la néphrologie, l'ophtalmologie et l'orthopédie. Le service d'hémodialyse, qui traite aujourd'hui plus de 100 patients annuellement, fait partie des dix centres de dialyse les plus importants de Suisse. L'hôpital compte également un service de médecine générale et de radiologie, ainsi qu'une permanence médico-chirurgicale. En 2013, l'hôpital a rejoint le Genolier Swiss Medical Network, un des groupes de cliniques privées les plus importants de Suisse.

Votre profil requis

- Un CFC ou une formation jugée équivalente
- Une expérience confirmée dans le domaine de la restauration
- Un esprit pratique, créatif, volontaire et une grande flexibilité
- Le goût du détail, du travail bien fait
- Une expérience en gastronomie souhaitée

Nous vous offrons

- Une activité dans un domaine passionnant, au sein d'une entreprise dynamique, stimulante et en pleine expansion
- Un cadre de travail agréable
- Un salaire et des conditions sociales motivantes

Entrée en fonction: 1^{er} septembre 2013'**Lieu de travail:** Neuchâtel

Intéressé(e)? Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier de candidature complet à :

Hôpital de la Providence
Responsable hôtelier
Faubourg de l'Hôpital 81
2000 Neuchâtel • info@providence.ch

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondant au profil ci-dessus.

27371-10222



PACIFIC CLUB



Exciting Career Opportunity in Hong Kong!

General ManagerSituating in the heart of Tsimshatsui on top of Harbour City, Hong Kong's most vibrant shopping destination, the *Gateway Apartments* with its 499 serviced apartments provide 5-star distinctive services to its residents, who enjoy exclusive membership at the *Pacific Club*, a prestigious exclusive private membership club, featuring some of the finest recreational and dining facilities in the City.We invite a highly motivated and hands on General Manager to oversee the *Gateway Apartments* and the *Pacific Club*, which are subsidiaries of The Wharf (Holdings) Limited, a listed premier company in Hong Kong www.wharfholdings.com founded in 1886, with HK\$ 369 billion of consolidated assets and a strategic focus on property and infrastructure in Hong Kong and China.

The General Manager will act as conduit between the Proprietor, the Board of Governors, Members, Residents, Associates and Stakeholders. He/She is fully responsible for the entire operations to ensure the highest standards of services and facilities are maintained at all times and is required to:

- Initiate and implement business strategies and drive for business growth
- Develop business plans, policies and procedures to optimize business performance
- Ensure the highest level of satisfaction of Members and Residents
- Provide safe and secure Clubhouse and Apartment facilities to Members and Residents and establish a safe and secure working environment for all Associates
- Responsible for hiring, training, developing and retaining of talents

The ideal candidate should possess:

- Degree or equivalent qualifications in hospitality or related disciplines
- Minimum 20 years' experience in hospitality industry, of which 5-8 years in senior managerial level, fully responsible for managing a Club/Hotel/Service Apartments
- Proven track record in Hong Kong or other Asian countries is an advantage
- Capable to lead a team of 400 Associates effectively in two business units
- Outgoing and enthusiastic with excellent interpersonal and communication skills
- Open minded and service oriented as well as self-motivated to strive for excellence
- Must be proficient in spoken and written English

An attractive remuneration package will be offered to the right candidate. Please apply in the strictest confidence to the General Manager (Central Personnel) at email: personnel@wharfholdings.com

Data collected will be used for recruitment purpose only.

27378-10203

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.chhtr **hotel revue**

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

WÄRMETECHNISCHE SANIERUNG



KEYSTONE

Bei Renovierungen und Sanierungen stellt sich heutzutage immer auch die Frage nach der Verbesserung bei der Wärmedämmung von Liegenschaften.

Gründe für wärmetechnische Sanierungen

Seit einigen Jahren ist die grosse Diskussion um CO₂-Ausstoss und Energieeffizienz voll entfacht. Die Gründe dafür sind weit gefächert. Einerseits gibt es mit dem Klimawandel und dem Anstieg der Temperaturen umweltschutztechnische Gründe. Andererseits mit der Verknappung der fossilen Rohstoffe und dem damit verbundenen Anstieg der Preise finanzielle Gründe. Was nun der Grund für eine Sanierung ist, spielt grundlegend keine Rolle, da am Ende auf beiden Seiten Gewinner stehen.

Unterstützung bei der Finanzierung

Seit dem Jahr 2010 gibt es auf Ebene des Bundes sowie der Kantone Förderprogramme, um die wärmetechnische Sanierung zu subventionieren. Eines dieser Programme ist «Das Gebäudeprogramm», welches vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) und von

der Konferenz Kantonalen Energiedirektoren (EnDK) lanciert wurde. Dabei werden Immobilienbesitzer bei Umbauten und Sanierungen finanziell unterstützt, wenn sie die vorgegebenen Grenzwerte einhalten. Da diese für Laien sehr komplex scheinen, sollte dies durch fachmännisches Personal geplant und kontrolliert werden. Zu sagen ist, dass natürlich nicht alle Kosten durch das Programm gedeckt werden. Bei grossen Umbauten oder Sanierungen lohnt sich eine Überprüfung dieser Fördermittel aber allemal. Wie erwähnt, kommt eine Förderung vor allem bei grösseren Sanierungen in Frage. Für eine Förderung gibt es mehrere Hürden zu nehmen und es sind diverse Bedingungen zu erfüllen, welche auf der Website des Programms zu finden sind (www.dasbaeudeprogramm.ch). Ich will auf die zwei wichtigsten eingehen. Das erste wichtige Kriterium ist die Höhe der Subvention. Pro Objekt muss der Förderbeitrag des Bundes mindestens 3.000 Franken betragen, um subventionsberechtigt zu sein. Um eine erste Vorstellung der Fördergeldhöhe zu bekommen, ist nur ein Besuch auf der Webseite des Programms nötig. Die zweite Hürde ist das Alter der Immobilie. Berechtig sind nur Gebäude,

welche vor dem Jahr 2000 erstellt wurden. Weitere Anforderungen sind in den Bereichen der Planung, Ausführung und Kontrolle vorhanden.

Umsetzung und Planung

Wichtig bei der Umsetzung und Planung der Sanierung oder der Renovation ist, dass sowohl die bauliche wie auch die finanzielle Planung von erfahrenem Fachpersonal durchgeführt werden. Dies verhindert zum einen Fehler bei der Planung, zum anderen vereinfacht es das Verhandeln mit Behörden, Prüfern und Geldgebern. Sind solche Fachpersonen nicht im eigenen Betrieb vorhanden, sollte man sich an externe Dienstleister wenden.



Kevin Bächli
Ruepp & Partner Dietikon AG
ruepp.ch

Thurgau

BEWEGLICHKEIT

Die Welt verändert sich, verändern Sie mit.

Restaurant mit eigenen Schulen sucht neue/n Betreiber/in

Das Berufsbildungszentrum Weinfelden (www.bbz.ch) **verpachtet per 1. Februar 2014 die Räumlichkeiten der Mensa** an der Schützenstrasse 9 in Weinfelden an einen neuen Anbieter.

Wenn Sie folgende Eigenschaften mitbringen, bekommen Sie gute Noten:

- Sie haben bereits erfolgreich Gastronomiebetriebe geführt.
- Sie kennen sich in der Angebotsplanung aus.
- Sie können mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen arbeiten.
- Sie sind kommunikativ und legen Wert auf Qualität.
- Sie haben hohe Identifikation zu Frische, Regionalität und Saisonalität.

Was wird Ihnen geboten:

- intakte Infrastruktur auf 820 m²
- konstantes Gästepotential (+/- 1000 pro Tag)
- zentrale Lage/gut erschlossen mit ÖV
- von Dynamik geprägtes Umfeld

Ihr Antrag zur Aufnahme in das Vergabeverfahren stellen Sie bitte an folgenden Kontakt:

Dienste Berufsfachschulen
Berufsbildungszentrum Weinfelden
Jeannette Emch
Schützenstrasse 11
CH-8570 Weinfelden
E-Mail: jeannette.emch@tg.ch

Das Antragformular ist unter folgendem Link als Download erhältlich:
http://www.bbz.ch/Download/Bewerbung_Mensa_BBZ.xls

Wir freuen uns auf Ihren Antrag bis 9. August 2013.

27273-10229

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

20966-10026

Wir vermieten in Zuoz im sonnigen Oberengadin

MODERNES RESTAURANT

- Im mediterranen Stil eingerichtet
- 64 Sitzplätze und Aperitif-Bar
- Mögliche Ergänzung zu Hotel mit 12 bis 27 Apartments
- Zentrale Lage, nahe Golf, Bahn, etc.
- Geeignet für junge, dynamische RestaurantunternehmerInnen
- Antritt nach Vereinbarung

Gerne geben wir Auskunft: GPM Swiss AG, 079 208 95 12, info@gpmsswiss.ch

27365-10227

Wie viel Schwein
brauchen Sie, um glücklich
zu sein?

Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment

