

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 30-31

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 30/31 · 25. 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

IN BOCCA AL LUPO – VIEL GLÜCK!

Vor einigen Wochen haben die Hotel- und Restaurationsfachleute sowie Hotellerieangestellten der Schulhotels von hotellerieuisse erfolgreich ihre Abschlussprüfung gemeistert. Dabei haben sie unter Beweis gestellt, dass sie über die fachlichen Kompetenzen verfügen, die zum Erwerb eines eidgenössisch anerkannten Abschlusses (EFZ oder EBA) notwendig sind. Nun steht ihnen die Berufswelt offen – wir wünschen ihnen viel Glück für den weiteren Weg. Während ihrer Ausbildung wurden nicht nur die fachlichen Kompetenzen vermittelt. Soziale Kompetenzen sind ebenso wichtig bei der Ausübung der Arbeit. Gilt es doch, einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn ein Gast einmal nicht zufrieden ist; aber auch die Freude und das Herzblut, dem Gast eine Freude zu bereiten und ihn mit einem aussergewöhnlichen Service zu überraschen – ist echte Dienstleistungsbegeisterung! Fachwissen ist das eine, Freude am Umgang mit Menschen das andere.

Aus dem Praxisalltag

Für Jessica Fricker gehören die Ausbildung und das intensive Lernen für die Abschlussprüfungen seit Kurzem der Vergangenheit an. Ein neuer Lebensabschnitt beginnt. Die 19-Jährige ist froh, dass die Prüfungen vorbei sind und wieder andere Themen im Leben Vorrang haben. Gleichzeitig blickt die frischgebackene Restaurationsfachfrau auf eine abwechslungsreiche Lehrzeit mit vielen eindrücklichen Erlebnissen zurück. Einer der wichtigsten Tage sei klar der erste Arbeitstag gewesen. Mit offenen Armen habe man sie damals empfangen und sie schnell

ins Team aufgenommen. Die Verhaltensregeln im Betrieb und im Schulhotel gaben ihr wichtige Leitlinien. «Diese waren für mich sehr wertvoll, denn so wusste ich von Anfang an, worauf Betrieb und Schule Wert legen. Sie gaben mir den Rahmen klar vor, in welchem ich mich bewegen konnte. Der Schritt von der Schülerin zur Lernenden war dann doch nicht ganz so einfach, wie ich mir das vorgestellt hatte», meint sie schmunzelnd. Auch Beatrice Hunzeler Piantanida – Expertin für Hotelfachleute – blickt auf spannende aber auch anstrengende und «nahrhafte» Tage zurück. Für die Hauswirtschaftsleiterin und Berufsbildnerin sind solche Erfahrungen mit Lernenden äusserst wertvoll. «Wir sind ein gut eingespieltes Team und diese Tätigkeit bereitet mir enorme Freude. Dabei ist höchste Konzentration jeder einzelnen Expertin gefordert. Dank dieser Einsätze kann ich auch mein Wissen im Einsatzgebiet aktuell halten und Erfahrungen im Fachtteam austauschen.» Lachend fügt sie bei: «Übrigens, auch Expertinnen sind am Anfang der Prüfungen angespannt und etwas nervös – nicht nur die Lernenden.» 2014 finden die nächsten Qualifikationsverfahren statt. Schon heute sagen wir den Lernenden «in bocca al lupo!», was bei uns so viel wie «viel Glück!» heisst.



Barbara Holzhaus
Leiterin Berufliche Grundbildung
www.hotellerieuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeiten, um nicht
denken zu müssen,
ist auch Faulheit»

Erhard Blanck

AGENDA

8.–9. AUGUST

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

13. AUGUST

«Learning by Doing – Modul 5», von hotellerieuisse, Hotel Seedorf Plaza, in Pfäffikon/SZ
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Info-Abend Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse,

im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

4. SEPTEMBER

«Info-Abend Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotellerieuisse, im Hotel Grischa, in Davos
www.hotellerieuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

www.hotellerieuisse.ch/beraternetzwerk



Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotellerieuisse
SWISS HOTEL ASSOCIATION

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckereibranche 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.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 6)

Bäckerschnupfen/Asthma
Backmehle und Backmittel sind aufgrund des Allergiepotezi als Gefahrenstoffe eingestuft. Mit 60 bis 80 Berufskrankheitsfällen pro Jahr ist die Anzahl der Berufswechsel infolge eines berufsbedingten Asthmas hoch. Da bereits vorhandene Allergien (z. B. Heuschnupfen) oder erbliche Vorbelastungen ein erhöhtes Risiko für mahlbedingte Erkrankungen darstellen, ist einer seriösen Eignungsabklärung vor Beginn der Berufsausbildung grosse Bedeutung beizumessen.

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

DAS GEHÖRT IN EIN BEWERBUNGSSCHREIBEN

Was gehört in ein Bewerbungsschreiben, wie muss es aufgebaut sein, wie schaffen Sie den Unterschied zu anderen Bewerbern, und was darf auf keinen Fall in diesem Schreiben vorkommen?

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeitsprobe beim potenziellen Chef. Deshalb nochmals das Wichtigste zuerst: Ein Bewerbungsschreiben darf keine Schreibfehler beinhalten. Untersuchungen bei Personalchefs zeigen, dass Bewerbungen mit zwei oder mehr Fehlern meist auf dem dritten und letzten Stapel landen. Nämlich bei jenen, deren Bewerbung nicht in Frage kommen. Geben Sie also Ihr Bewerbungsschreiben unbedingt jemandem zum Korrekturlesen. Das gilt natürlich für die gesamten Bewerbungsunterlagen. Auch der Lebenslauf muss fehlerfrei und die Unterlagen müssen sauber sein. Man hält es kaum für möglich, aber Personalchefs erhalten auch Bewerbungsunterlagen mit Eselsohren, Fettflecken usw. Solche Unterlagen landen in der Regel auf Stapel drei. Apropos Stapel: Auf den ersten Stapel legt der Personalchef Bewerbungen jener, die er auf jeden Fall einladen will, auf den zweiten jene, die eventuell in Frage kommen und auf den dritten jene, denen er absagen will.

Damit Ihre Bewerbung auf dem ersten Stapel landet, muss sie folgende Fragen beantworten: Wer sind Sie? Was können Sie? Welches sind die Gründe für Ihre Bewerbung? Warum sind gerade Sie besonders gut für die Stelle geeignet? Es ist wichtig, auf die konkrete Position einzugehen und überzeugend zu argumentieren. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden, das dann für jede Bewerbung verschickt wird. Ein gutes Bewerbungsschreiben ist Arbeit und Zeitaufwand. Aufwand,

der sich bezahlt macht. Das Bewerbungsschreiben besteht aus folgenden Elementen:

- **Betreff:** In der Betreffzeile nennen Sie die genaue Bezeichnung der Stelle. Beispielsweise: «Bewerbung als Küchenchef».
- **Anrede:** Vermeiden Sie unbedingt die allgemeine Anrede. Fehlt Ihnen der Name des Verantwortlichen, recherchieren Sie im Internet oder rufen im Betrieb an und fragen nach.
- **Einleitung:** Falls Sie bereits persönlichen Kontakt mit dem Personalverantwortlichen aufgenommen haben, nehmen Sie in den ersten Sätzen Bezug darauf.
- **Hauptteil:** In diesem Abschnitt müssen Sie nun durch Argumente überzeugen. Dazu gehört eben, dass sie stichhaltig begründen können, wieso Sie die richtige Person für diese Stelle sind.
- **Schlussformel:** Bringen Sie am Ende Ihres Bewerbungsschreibens eine zuversichtliche Schlussformel an. Signalisieren Sie Ihre Motivation für ein persönliches Gespräch – aber ohne «Druck» auszuüben – beispielsweise mit: «Es würde mich freuen, Sie in einem Vorstellungsgespräch von meiner Qualifikation überzeugen zu können.»

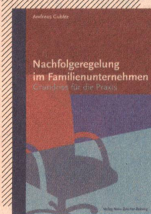
Lesen Sie Ihr Bewerbungsschreiben mehrmals durch und überprüfen Sie es auf Rechtschreibung, Stil und Aussagegehalt. Geben Sie es, wie schon erwähnt, jemandem zum kritischen Gelesen. Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie übrigens, dass all Ihre Angaben im Bewerbungsschreiben wahrheitsgetreu sind.

Mario Gsell

BUCHTIPP

DIE NACHFOLGEREGELUNG IST NICHT SO EINFACH

Die Regelung der Nachfolge im Familienunternehmen stellt für alle Beteiligten eine grosse Herausforderung dar. In der Schweiz sind jährlich rund 10.000 Nachfolgeregelungen zu treffen. Viele davon aus der Gastronomie oder der Hotellerie. Denn in der Gastrobranche wechselt jährlich jeder vierte Betrieb den Besitzer. Nachfolgeregelungen sind ausserordentlich vielschichtig, berühren zahlreiche Fragen psychologischer, betriebswirtschaftlicher, finanzieller sowie rechtlicher Natur und sind für alle Beteiligten eine grosse Herausforderung. Die Publikation verschafft dem Leser einen Überblick über die verschiedenen Nachfolgekombinationen und deren familieninterne oder -externe Regelung. Die theoretischen Grundlagen werden in allgemein verständlicher Weise dargestellt und mit zahlreichen Anwendungsbeispielen veranschaulicht. Das Buch richtet sich an Unternehmerinnen und Unternehmer, die Mitglieder ihrer Familien, potenzielle Nachfolgerinnen und Nachfolger sowie beratende Fachleute.



«Nachfolgeregelung im Familienunternehmen»

NZZ libro
von Andreas Gubler
SBN
978-3-03823-552-0
CHF 58.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufs begleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

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

25179-9594

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufs begleitend
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

25368-9657

QUALITY Our Passion GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thalwil
25.–26. November 2013, Lenzburg

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

25159-9800

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufs begleitend
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

25096-9557

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

Termine: berufs begleitend
Start Herbst: Montag, 7. Oktober 2013

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

25364-9660

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

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

Termine: berufs begleitend
Start Frühling: Dienstag, 29. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

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

25367-9666

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.jobhotel.ch

Tessin · Life-Style · Harmonie · Starke Marke · Magische Momente

Gastronomie & Hotellerie in vollendeter Form! Der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual bis hin zu «lässig-unkonventionell» verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Willkommen in einem der bemerkenswertesten Small Luxury Boutique Hotels des Landes. Die traumhafte See-Lage in einer beliebten Tessiner **Premium Resort Destination** ist ein weiteres Highlight.

Was können dynamische Hands-On Gastroprofis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges Produkt der Spitzen-gastronomie & -hotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln, mehrere ausgezeichnete F & B Outlets inklusive beeindruckender Bar-Lounge, High Tech-Infrastruktur sowie ein weitsichtiges **Top Management-Team** innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe. Rund 15-20 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Leiter/in Restaurants Luxury Boutique Hotel

Operations Manager für div. F & B Outlets, Lounge-Bar & Room Service

Das kulinarische Angebot reicht von mediterraner Kreativküche über Classics, internationales Top Food-Angebot bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen im Rahmen der **Trendgastronomie**. Optimal für (fremd-) sprachlich gewandte und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, die sich im Umfeld von höchst anspruchsvollen Gästen aus nah und fern, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz wohlfühlen.

Ausbaubare Position für Damen und Herren, die für **Service Excellence** stehen, ca. 26-38 Jahre alt sind, Führungsqualitäten sowie entsprechende Chef de service- oder Restaurant-Leitungspraxis mitbringen. Trotz saisonalen Charakters sind Sie selbstverständlich ganzjährig angestellt! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt. – Suchen Sie das echt Aussergewöhnliche? Dann bitte CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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

Einzigartig: Tessiner Charme und internationales Flair

Die fantastische Seelage ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Räumlichkeiten – von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen ihresgleichen. Die eleganten F & B-Outlets auf hohem Niveau und der **exzellente Service** ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann sollten Sie dieses Hotel-Bijou – effektiv ein Traum-Objekt – möglichst rasch kennenlernen!

Dank ausgeklügeltem Dienstleistungsmix, perfekter Infrastruktur und zauberhaftem Ambiente à la «small luxury & smart casual» hat sich dieses Tessiner Kleinod bestens innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe und im Markt selbst gut etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine lifestyle-orientierte, kosmopolitische Persönlichkeit «**Typ Gastgeber**». Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze» gelingt es Ihnen Qualität und Wirtschaftlichkeit sicherzustellen

Resident Manager w/m

eines unvergleichlich charmanten Small Luxury Boutique Hotels

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Executive Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als EAM i/c Food & Beverage, Director of F & B oder als Vizedirektor. Marketing, Verkauf und Reservationen werden weitgehend vom Headoffice aus gesteuert. Das gibt Ihnen den nötigen Freiraum sich voll auf die Operations bzw. auf die Front zu konzentrieren und mit Ihrem **Flair für Guest Relations** Akzente zu setzen. Rhetorisch sind Sie fit; (fremd-) sprachlich auch.

Sie sind selbstbewusst, energiegeladener und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und einen tollen Betrieb weitgehend selbstständig führen wollen, sollten wir miteinander reden. Es erwartet Sie die **einmalige Chance**, sich im Umfeld von landesweit bekannten Gastro- und Hotelprofis einen Namen zu verschaffen. Für den Erstkontakt CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

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

27420-10202

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**

Stv. Leiter/in Gastronomie

Gastronomie an der **BERNEXPO**
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per 1. September 2013

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27450-10204



MANOR⁺
FOOD
Ihr lokaler Markt

Sektorenleiter/in Bäckerei (100%)

Manor Food St. Gallen
Stellenantritt: 1. 10. 2013

An mehr als 65 Standorten in der gesamten Schweiz sorgen rund 10 600 MitarbeiterInnen in den unterschiedlichsten Funktionen für eine einzigartige Einkaufs Atmosphäre. Für unsere Kunden entdecken, leben und vermitteln wir Stil zu einem erschwinglichen Preis. In Zukunft auch Sie?

Ihre Aufgaben:

- Organisation der Verkaufsfläche/Saisonschwerpunkte setzen
- Schaffung einer attraktiven Marktatmosphäre gemäss Konzept (Saison etc.)
- Sicherstellen der Produktheiterstellung, Produktfrische und -qualität sowie der definierten Hygienevorschriften
- Personelle Führung, Ausbildung und Entwicklung der Mitarbeitenden
- Erreichung der vereinbarten Budget- und Performance-Ziele
- Sie behalten in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht
- Sie stellen verschiedene Brot- und Patisserieprodukte her
- Sie beraten unsere Kunden freundlich und kompetent
- Sie sorgen für eine stilvolle Einkaufs Atmosphäre

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor
- 1 bis 2 Jahre Führungserfahrung
- Sie sind belastbar und flexibel
- Sie haben Freude an Frische und Qualität

Wir bieten Ihnen:

- Ein vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet (Kunden, Produkte, Mitarbeiter)
- Eine Führungsfunktion mit einem hohen Mass an Verantwortung
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre mit kurzen Kommunikationswegen

Wollen Sie Stil vorleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Bevorzugt online.

MANOR ist mit einem Umsatz von rund 3 Mrd. Franken die grösste Warenhauskette der Schweiz. Als dynamischer Multispezialist ist Manor in den Bereichen Non-Food, Food und Restaurants tätig.

Manor HR Region Ostschweiz
Corina Stecher
Telefonnummer: 079 236 55 47
E-Mail: corina.stecher@manor.ch

Manor AG
www.manor.ch

27431-10205

**Sous-Chef (m/w)**

Sorell Hotel Zürichberg
Orellistrasse 21, 8044 Zürich

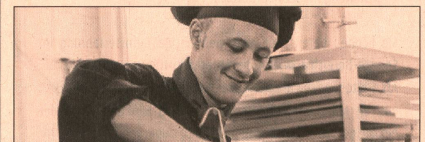
per September 2013

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

S
SORELL HOTELS
SWITZERLAND



27404-10200

**Stv. Betriebsleiter/in mit Küchenchefsfunktion**

Cantinetta Biella der Ems-Chemie AG
Via Innovativa, 7013 Domat/Ems

per 12. August 2013

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27450-10206



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 Menukomponenten.

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

27347-10201



Hotel Seminare Restaurant Wildhaus

Stump's Alpenrose ist das renommierte 4-Sterne Hotel hoch über dem Tal, mitten im naturnahen Töggengburger Erholungsgebiet. Wir sind bekannt für unsere ausgezeichnete à la carte-Küche, den Wellnessbereich und die Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Die Gäste schätzen unsere Qualität, die gelebte Gastfreundschaft und den zuvorkommenden Service. **Als Ergänzung zu unserem motivierten Team suchen wir auf November 2013 oder nach Vereinbarung eine(n)**

RESTAURANTLEITER (M/W)

- Organisation und Leitung der operativen Abläufe im gastronomischen Bereich des Hotels
- Führung eines Serviceteams von etwa 8 Mitarbeitern
- Aktive Mitarbeit im Service
- Weiterentwicklung und Umsetzung innovativer Konzepte mit dem Service-Team
- Vertretung des Service-Bereichs in den Kader-Teamsitzungen
- Personaleinsatzplanung, Dienstplangestaltung, Mitarbeiterschulungen
- Führen von Mitarbeitergesprächen im Service-Team
- Verantwortung für Einkäufe, Umsätze, Kosten, Sortimentsgestaltung im Service-Bereich

Sie können bereits auf eine mehrjährige Berufserfahrung im Service-Bereich sowie in der Mitarbeiterführung zurückblicken. Als Gastgeber zeichnet Sie Ihre zuvorkommende Freundlichkeit aus, als Mitarbeiter sind Sie auch in Ihrer Funktion als Leader ein ausgesprochenes Teamplayer. Ihre zupackende Art und Ihr organisatorisches Talent beweisen Sie beim daily business. Sie haben aber auch Visionen und freuen sich darauf, neue Konzepte zu initiieren und Eigenverantwortung wahrzunehmen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Hotellerie Gastronomie, sehr gute Deutsch- sowie gute Englischkenntnisse.

Sind Sie diese Person? Dann freut sich Roland Stump auf Ihre Bewerbung!

Stump's Alpenrose AG
Gastgeberfamilie Stump Am Schwendisee 9658 Wildhaus
Fon: +41 (0)71 998 52 52 Fax: +41 (0)71 998 52 53
roland.stump@stumps-alpenrose.ch www.stumps-alpenrose.ch

27396-10242



Im **Bellevue Bären**
Hotel und Restaurant

...im charmanten Krattigen

suchen wir energetische, positiv eingestellte, fleissige und flexible Mitarbeiter mit entsprechenden Qualifikationen, Erfahrungen und guten Englischkenntnissen:

**- Koch
- Servicemitarbeiter**

Wenn Sie den oben genannten Anforderungen gerecht werden, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf auf info@bellevue-baeren.ch.

27398-10244



**Koch/Jungkoch
Servicefachangestellte**

für unser lebhaftes Seerestaurant suchen wir ab **1. September 2013** eine junge, motivierte, belastbare und teamorientierte Fachkraft.

Schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

**Restaurant Morgarten
am Ägerisee ZG, Fred McCalla
info@hotel-morgarten.ch
www.hotel-morgarten.ch
Telefon 041 750 12 91**

27443-10250



Koch (w/m)

Dow Restaurant
Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

per 1. August 2013

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27402-10246

Goldküste Herrliberg

Koch / Alleinkoch w/m

Restaurant Vogtei
Schulhausstrasse 49
8704 Herrliberg 044 915 23 88

27451-10255

KARRIERE MIT AUSSICHT



Zwischen zwei Seen und zu Füßen des ewig weissen Jungfrau massivs gehören wir seit über hundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie. Persönliche Gastfreundschaft und höchste Qualität der Dienstleistung sind unser Kredo. Als Inbegriff für Luxus und Gastlichkeit setzen wir stets neue Massstäbe, die wir mit unseren hoch motivierten Mitarbeitern erreichen wollen. Werden Sie Teil von dieser Tradition, leben Sie mit uns echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion. Als Teil der VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION, mit den vier führenden 5*-Häusern an den besten Lagen der Schweiz, erwartet Sie ein anspruchsvolles und pulsierendes Umfeld.

Wir bieten Ihnen an einem innovativen sowie einzigartigen Arbeitsort eine spannende und entwicklungsreiche Herausforderung als:

HR Assistant / Payroll Specialist (m/w)

Ab 1. August 2013 oder nach Vereinbarung

Assistant Front Office Manager (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Assistant Restaurant Manager (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Sous-Chef (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Weitere Details zu den Stellen erfahren Sie unter: www.victoria-jungfrau-collection.ch/karriere/jobs
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, elektronisch oder per Post.



Höhweg 41, CH-3800 Interlaken
Oskar Schönbeck, Director of Human Resources
Telefon +41 (0)33 828 26 78
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



27395-10241

HOTELBALSTHAL

Kreuz Kornhaus Rössli

Das Hotel Balsthal positioniert sich als unkompliziertes ***-Seminarhotel (80 Zimmer) an zentraler Lage. Das Angebot wird mit dem Restaurant Kornhaus, einem jungen, kommunikativen Treffpunkt und dem Restaurant Kreuz, einem traditionellen Esslokal mit überregionaler Ausstrahlung, ergänzt. Für Anlässe und Events bietet der renovierte Kreuz-Saal für max. 180 Personen einen attraktiven Rahmen.

Per 1. November 2013 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Geschäftsführer /in

Als leidenschaftliche/r Gastronom/-in prägen Sie den Betrieb. Dabei entwickeln Sie das neue Konzept weiter und setzen dieses kostenorientiert in die Praxis um. Sie festigen die Positionierung des Hotels als Seminar- und Anlassbetrieb und bauen mit innovativen Angeboten das Weekendgeschäft neu auf. Mit einem motivierten und engagierten Team und Ihrer persönlichen Präsenz an der Front sorgen Sie für eine ungezwungene Atmosphäre und für eine konstant gute F&B- und Dienstleistungsqualität.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägten Fähigkeiten im Bereich Marketing und Sales und einer unternehmerisch denkenden Grundhaltung. Zugute kommen Ihnen dabei Ihre fundierten Berufskennntnisse, der Abschluss einer Hotelfachschule/NDS, Ihre Führungserfahrung und Ihr Organisationstalent. Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung, belastbar und bringen Praxiserfahrung in ähnlichen Betrieben mit. Ihr ausgeprägtes Kommunikations- und Verkaufstalent sowie Ihre Authentizität und Offenheit ermöglichen es Ihnen, schnell eine Beziehung zu Kunden und Mitarbeitenden aufzubauen.

Das Unternehmen bietet Ihnen eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und langfristigen Perspektiven. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Walter Heutschi
VRP Hotel Balsthal
Reichenbachstrasse 34
3052 Zollikofen

it in

010

Näher als Sie denken



27394-10240

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM-Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggship des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne-Hotel Superior bietet 100 Zimmer und Suiten, zwei Gourmet-Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness-Bereich mit Indoor- und Outdoor-Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen und 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 passionierte, bergbegeisterte Hotelprofessionals mit Affinität zu Luxus und Lifestyle für die folgenden Positionen:

- Chief Accountant
- Purchasing Manager
- Sales Manager
- Reservation Manager
- Executive Housekeeper
- Chief Concierge
- Restaurant Manager
- Bar Manager
- Pastry Chef
- Executive Chef i/c of F&B

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen, wenn Sie sich mit einer der o. g. Positionen identifizieren und bereit sind für den nächsten Karriereschritt. Bewerben Sie sich in elektronischer Form und werden Sie Teil des Pre-Opening-Teams.

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: Cindy Conrad

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



A STYLE TO REMEMBER

27433-10254

ISS Schweiz ist mit über 12'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für Integrierte Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

Zur Verstärkung des Teams **Internal Services** bei unserem Kunden aus der **Finanzbranche** in Zürich suchen wir **per sofort** einen sprachbegabten und flexiblen

Mitarbeiter Interne Dienste (m/w)

Pensum: 60%

Als Top-Visitenkarte des Unternehmens kümmern Sie sich professionell und verantwortungsbewusst um die Anliegen und das Wohl aller internen Kunden. Ausgeprägte Serviceorientierung, Ihre repräsentative und freundliche Art sowie Ihr exzellenter und verschwiegener Umgang zeichnen Sie aus.

Ihre Aufgaben:

- Post-Services
- Professionelle Bedienung der Telefonzentrale (D/E/F)
- Kurier-Dienst
- Verschiedene administrative Tätigkeiten
- Bewirtschaftung des Materiallagers

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Hotellerie/KV) und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Muttersprache Deutsch, gute mündliche Englisch- und Französischkenntnisse
- MS Office-Programme
- Ab 30 Jahren
- PW-Führerschein

Arbeitszeiten:

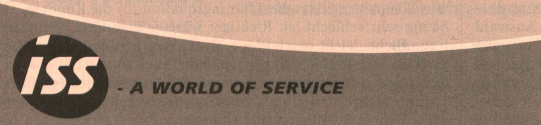
Montag bis Freitag zwischen 08.00 und 19.00 Uhr (Früh-/Spätdienst im Dreier-Team)

Es erwartet Sie eine spannende Tätigkeit in einem sehr interessanten und vielseitigen Arbeitsumfeld, bei der Sie Ihre organisatorischen Fähigkeiten eigenverantwortlich und im Team einbringen können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto (nur Direktbewerbungen) bitte an:

ISS Facility Services AG

Frau Elvan Yildiz, HR-Assistentin, Buchhuserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
E-Mail: elvan.yildiz@iss.ch, Telefon 058 787 82 99



Das Hotel & Restaurant Landhaus Liebfeld steht seit über 25 Jahren für hochstehende Qualität und prägt das gastgewerbliche Bild der Region Bern merklich. Der **Restaurationsbetrieb** ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für seine traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankettsaal im Dachstock, den Platanengarten und die Rôtisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller À-la-carte-Service geboten wird.

Wir besetzen im Moment einige Stellen neu in unserem Betrieb:

- **Commis de Cuisine** – ab August 2013 oder nach Vereinbarung (100% – m/w)
- **Chef de Partie** – ab August 2013 oder nach Vereinbarung (100% – m/w)
- **Hausabwart** – nach Vereinbarung (20–60%)
- **Restaurationsfachangestellte** – ab Oktober 2013 (Spätdienst – 100% – m/w)

Wir suchen kompetente, fähige Mitarbeiter, die motiviert sind, ihre persönlichen Ziele sowie die des Unternehmens zu erreichen. Kollegialität, Teambewusstsein sowie die Passion zum Beruf sind uns sehr wichtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Restaurant Landhaus Liebfeld AG

Jos und Brigitte de Wolf-Oster
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebfeld
Tel. 031 971 07 58
www.landhaus-liebfeld.ch
info@landhaus-liebfeld.ch

27391-1023

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE™ GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

2591-9910

SUISSE ROMANDE

Hacienda Hôtel-Restaurant-Bar Givisiez
cherche de suite ou à convenir

– **un sommelier**
– **une sommièrère**

Profil exigé:
Bilingue français-allemand
Avec bonnes expériences dans le service, disponible et flexible

– **Cuisinier**
avec expériences

Nous répondons qu'aux dossiers correspondant aux critères.
Envoyer dossier à:
Hacienda Hôtel SA
Route de l'Ecole 16/CP 93
1753 Matran

27448-10261

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch

25255-9933

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

hotelleriesuisse
www.htr.ch

Gesucht für Teilzeitarbeit oder Aushilfe

Unser sehr gepflegtes Hotel mit Restaurant ist klein, aber ein Schmuckstück. Nur 20 Autominuten von der Stadt Luzern entfernt führen wir regelmässig Kulturveranstaltungen durch, haben eine sehr internationale Kundschaft und sind zur gleichen Zeit auch ein Seminarhotel.

Anforderung:

Restaurationsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis.
Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung! Sie sind Verkäufer und Berater und schätzen den Umgang mit internationalen Gästen.
Sie können sich gut in der englischen Sprache verständigen und auch die französische Sprache macht Ihnen Spass.
Sie sind flexibel und teamfähig, motiviert und mobil.
Eintritt nach Vereinbarung oder sofort.

Angebot:

Selbstständige, interessante und herausfordernde Tätigkeit erwartet Sie in einem kleinen und sehr freundschaftlichen Arbeitsteam.
Sehr abwechslungsreicher und lebhafter Betrieb.

Anschrift:

Wir freuen uns auf eine ausführliche, schriftliche Bewerbung unter Chiffre 27440-10257 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

27440-10257

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

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE™ GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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
insestate@stellenprofil.ch
insestate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderubrik 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 / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
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.

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



KEYSTONE

FITNESSSTUDIO IM HOTEL

Das Thema Fitness, Wellness und Gesundheit hat seit geraumer Zeit den Hotelsektor erreicht. Besonders im Premium-Segment bieten viele Hotels ihren Kunden einen Fitnessraum an, wobei die Qualität des Fitnessangebots oft erschreckend gering ist. Der Kunde fühlt sich häufig regelrecht hinter das Licht geführt, wenn er das auf der Website des Hotels angepriesene «Fitness Studio» besuchen möchte und nur eine schlecht belüftete Ecke mit einigen lieblos zusammengestellten Geräten vorfindet. Dies liegt aber häufig nicht daran, dass zu wenig Geld investiert wurde. Vielmehr ist das Problem in der Zusammenstellung der Geräte zu suchen.

Die richtige Zusammenstellung

Ein richtiger Fitnessraum sollte aus einem Cardiobereich zur Verbesserung der Herz-Kreislauf-Fitness, einem Kraftbereich zur Stärkung der Muskulatur und einem Bodenbereich für Dehnübungen bestehen. Dabei reicht es natürlich nicht aus, neue und moderne Geräte in beliebiger Art und Weise bereitzustellen.

Eine falsche Gerätekonstellation führt vielmehr zu einem einseitigen Training, welches der Gesundheit des Hotelgasts mehr schadet als nützt. So ist es im Cardiobereich wichtig, dass eine ausgewogene, für alle Leistungsklassen nutzbare Auswahl an Cardio-Geräten vorhanden ist. Ein professioneller Kraftraum stellt Übungsmöglichkeiten zur Verfügung, bei denen grosse Muskelgruppen in ihrer Gesamtheit trainiert werden können. Besonders wichtig für ein ganzheitliches Training ist dabei, sowohl Agonisten als auch ihre Antagonisten (Gegengruppen) zu trainieren, um kein Ungleichgewicht in der Muskulatur herzustellen. Die Praxis zeigt jedoch, dass sich häufig Bauchmaschinen und isolierte Arm- oder Beinmaschinen in den Hotelstudios befinden. Übermässiges, einseitiges Bauchtraining führt aber zu Rückenproblemen, wenn nicht als Ausgleich der untere Rückenbereich trainiert wird.

Die richtige fachliche Betreuung

Zusätzlich ist für eine korrekte Einstellung dieser Geräte und zur Ausführung der Übungen selbst in betreuten Fitnessstudios

die wiederholte Überwachung durch einen kompetenten Trainer notwendig. Jedoch fehlt gerade diese Betreuung in Hotels meistens komplett, so dass die Trainingsqualität für die Kundschaft häufig sehr schlecht ist. Richtiger wäre es demnach, benutzerfreundliche, leicht einstellbare Maschinen bereitzustellen, die auch ein Laie problemlos nutzen kann. Auch sollten die Zuständigen des Fitnessbereichs zumindest Grundkenntnisse über Trainingslehre und Übungsausführungen besitzen, um Gäste auf schlechte Ausführung der Übungen aufmerksam machen zu können.



Denny Steger
Inhaber Stegertraining
www.stegertraining.com



Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht auf den 1. November 2013 für die Dauer von 4 oder 6 Jahren für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächterin resp. ein Pächterpaar.

Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufes

Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität und Übersicht in umsatzstarken Betrieben
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundiertem Erfahrungsschatz in ähnlichen Positionen (Inland und Ausland).

Ab dem 26. Juli 2013 können bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermatten@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälligen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung der gewünschten Objekte inkl. der üblichen Unterlagen (Lebenslauf – Referenzen – usw.) erwarten wir bis zum Freitag, 9. August 2013, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

27448-10262

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

20986-10076



Philippe Ansermot

IMMOBILIER
COMPAGNIE FONCIÈRE SA

uspi

Proche de Gruyères
Charmant Hôtel-Restaurant
A 45 km de Lausanne et de Gstaad

Idéalement situé dans un petit village au bord du Lac de Gruyère à proximité de l'axe autoroutier et de plusieurs sites touristiques comme le Château de Gruyères, la station thermale de Charmey, la chocolaterie Cailler de Broc et bien plus encore.

Cette propriété d'exception se compose de :

- 14 chambres confortables
- 1 café accueillant
- 2 salles à manger conviviales au cadre rustique
- 1 terrasse ensoleillée
- 2 grands parkings extérieurs

Exploité avec succès, ce haut-lieu de la gastronomie saura ravir les chefs passionnés de renouveau.

Contactez-nous :
Rue St-Denis 40, 1630 Bulle
Tél. +41 26 921 05 05
cf@cfimmobilier.ch

Bulle – Gruyères – Château-d'Oex – Rougemont

www.cfimmobilier.ch



27480-10268

Je mange
de la
viande,
donc
je suis?

Vivre conscient pour vivre heureux:
wwf.ch/experience-du-bonheur

