

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 24

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

AGENDA

20. Juni

Informationsnachmittag der Ecole Hôtelière de Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. Juni

«Expertenforum Input 2/2012 – Vom Einzelkämpfer zum Spitzenteam», Expertenforum, Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. Juni

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

«Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausur mit grosser Wirkung», Luzern, von Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft
www.hotelundgastrounion.ch

5. September

Sich und andere führen, Luzern, von Hotel & Gastro Union
www.hotelundgastrounion.ch

17. September

Gästekontakt im Restaurationsbetrieb, kundenorientiertes Verhalten und Verkauf, Zentralschweiz, von Berufsverband Restauration
www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



WIE SIE SICH GEGEN SCHIKANEN AM ARBEITSPLATZ WEHREN

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten nehmen Mobbingfälle zu – unter Gleichgestellten, aber auch zwischen Chef und Untergebenen. Die Arbeitsrechtsspezialistin Irmtraud Bräunlich Keller beleuchtet alle Facetten des Themas: die Entstehung von Mobbing, die Folgen für die Betroffenen sowie die rechtlichen und finanziellen Fragen. Ein spezielles Kapitel behandelt die Rolle der Vorgesetzten, denn sie haben ein der Hand, kostspieliges Mobbing im Betrieb zu unterbinden. Konkrete Beispiele und Tipps, kommentierte Urteile und die Erfahrungsberichte von Menschen, die den Weg aus der Mobbingfalle gefunden haben, sind eine Hilfe für alle, die ihre eigene Situation in den Griff bekommen möchten.

«Mobbing – so nicht!», Beobachter-Verlag von Irmtraud Bräunlich Keller

ISBN 978-3-85569-465-5
CHF 36.00

ARBEITEN IM AUSLAND: DAS GILT ES ZU BEACHTEN

Rund 700.000 Schweizerinnen und Schweizer leben im Ausland – meist in der EU. Im Ausland zu arbeiten, ist für viele, vor allem junge Gastgewerber, Teil der Karriereplanung. Profil sagt, worauf Sie achten soll-

Stellensuche: Empfehlenswert ist laut GastJob eine Anstellung bei einer internationalen Hotelkette. In der Schweiz ist die private Arbeitsvermittlung beiliegungspflichtig. Die Liste der anerkannten Betriebe finden Sie im Verzeichnis «Arbeitsvermittlung und Personalverleih» des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco). Agenturen, welche ins Ausland vermitteln, sind besonders gekennzeichnet. Die Stellenangebote sowie die Art der Vermittlungshilfe dieser kommerziell arbeitenden Büros sind unterschiedlich. Tipps zur Stellensuche:

- Private und geschäftliche Beziehungen ausnutzen (z. B. Freunde, Verwandte, Bekannte, Tochtergesellschaften, Kunden, Lieferanten).
- Besorgen Sie sich ausländische Zeitungen (Tages-/Wochenzeitungen und Fachpresse).
- Jobsuchmaschinen bieten Stellenanbieter und Stellensuchenden eine Plattform. Beispiel: Mit Google suchen mit Begriffen wie «Jobsuchmaschine» oder z. B. gezielt mit «Toscana lavoro», «London Jobs» etc.
- Viele Betriebe veröffentlichen offene Stellen auf ihren Firmen-Websites. Oft kann man sich auch direkt als Interessent einschreiben und wird bei einer passenden Vakanz kontaktiert.

Auslandstauglich? Auf der Homepage des Bundesamtes für Migration können Sie einen Test machen, ob Sie auslandstauglich sind. Zudem lohnt es sich, vorher das Land Ihrer Wünsche zu besuchen und sich über Land, Leute und Arbeitsstelle zu erkundigen.

Abmelden: Wenn Sie länger als drei Monate die Schweiz verlassen, müssen Sie sich auf der Gemeinde abmelden. Wer dienstpflichtig ist, muss einen Auslandsurlaub beantragen respektive sich beim Zivilschutz abmelden.

AHV: Wer in ein EU-Land geht, muss sich um nichts kümmern. Laut den bilateralen Verträgen werden Ihnen im Ausland die Sozialleistungen abgezogen. Sie erhalten dann nach der Pensionierung eine Rente von dem Land, in dem Sie gearbeitet haben. Je nach Länge Ihres Arbeitsaufenthaltes gibt das eine kleinere oder grössere Rente. Wer in verschiedenen EU-Ländern gearbeitet hat, erhält von jedem dieser Länder plus der Schweiz eine Rente. Wer ausserhalb der EU tätig ist, sollte weiterhin in der Schweiz

AHV (Mindestbeitrag 460 Franken) bezahlen. Dies ist wichtig, damit es keine Beitragslücken gibt. Denn mit Lücken wird die Rente kleiner! Erkundigen Sie sich bei der AHV-Ausgleichskasse Ihres Wohnkantons.

Geld: Man sollte mindestens so viel Geld mitnehmen, dass es für einen Monat reicht. Zusätzlich ist eine Kreditkarte oder eine Maestro-/PC-Karte von Vorteil.

Impfen: Erkundigen Sie sich bei Ihrem Hausarzt, welche Impfungen für das Land notwendig sind.

Krankenkasse: Erkundigen Sie sich beim Arbeitgeber im Ausland, wie Sie versichert sind. Sprechen Sie mit Ihrer Krankenkasse. Die Grundversicherung können Sie abmelden und sich bei Ihrer Rückkehr in die Schweiz bei jeder Krankenkasse wieder anmelden. Anders bei den Zusatzversicherungen. Je nach Alter und Risiko nimmt Sie bei der Rückkehr keine Kasse mehr auf. Sie können aber meistens die Zusatzversicherungen nur sistieren statt kündigen.

Pensionskasse: Deponieren Sie das Geld auf einem Freizeigekonto bei einer Bank Ihrer Wahl. Wer seinen Wohnsitz für immer in ein Land ausserhalb der EU verlegen will, kann sich das Geld auch auszahlen lassen. Empfehlenswert ist das aber nicht, denn von der AHV-Rente alleine können die wenigsten leben (Einzelrente maximal 2.320 Franken).

Reisepapiere: Informieren Sie sich frühzeitig bei der Botschaft des Ziellandes über die Einreise- und Aufenthaltsvorschriften (zulässige Ausweispapiere, Visabestimmungen) sowie über Ein- und Ausfahrbestimmungen für Tiere, elektronische Geräte etc.). Prüfen Sie, ob das Visum der beantragten Aufenthaltsdauer entspricht. Ist Ihre ID oder Ihr Pass genügend lange gültig? Haben Sie die notwendige Arbeitsbewilligung? Je nach Land ist es empfehlenswert, wenn Sie Führerschein, Arbeitszeugnisse und Diplome übersetzen lassen.

Informationen: Alles, was Sie zum Thema Auswandern wissen müssen (inklusive Stellen), finden Sie auf der Homepage des Bundesamtes für Migration: www.swissemigration.ch

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

FÜHREN SIE IHR TEAM ZUM ERFOLG – ANALYSIEREN, PLANEN, UMSETZEN: FÜHRUNGSFACHFRAU/-MANN MIT ABSCHLÜSSZERTIFIKAT SVF-ASFC «MANAGEMENT»

Erfolgreiche Führungstätigkeit kann nichts Zufälliges mehr sein. Das moderne Leben verlangt Professionalität. Mit der Ausbildung zur Führungsfachfrau beziehungsweise zum Führungsfachmann mit eidg. Fachausweis hat das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) einen neuen Beruf zertifiziert, der auf den neuesten Erfahrungen und Anforderungen der Wirtschaft basiert. Bis anhin fehle es in der Schweiz an einer institutionalisierten, branchenübergreifenden Führungsausbildung. Der Lehrgang Führungsfachfrau/-mann schliesst diese Lücke. Die Modulprüfungen «Leadership» und «Management» bilden die erste von drei Stufen im SVF-ASFC-Prüfungssystem: Das Zertifikat «Leadership» umfasst die folgenden fünf Module:

- Selbstkenntnis
- Selbstmanagement
- Eine Gruppe/ein Team führen
- Mit der Gruppe/dem Team kommunizieren, die Gruppe/das Team informieren
- In der Gruppe/im Team vorhandene Konflikte bewältigen

Das Zertifikat «Management» umfasst die folgenden sechs Module:

- Selbstkenntnis
- Selbstmanagement
- Eine Gruppe/ein Team führen
- Mit der Gruppe/dem Team kommunizieren, die Gruppe/das Team informieren
- In der Gruppe/im Team vorhandene Konflikte bewältigen
- Führungsausbildungen in der Schweiz werden durch die Schweizerische Vereinigung für Führungsausbildung SVF-ASFC koordiniert und im Hinblick auf die Qualität der Bildungslehrgänge überwacht (www.svf-asfc.ch).

Information, Anmeldung und Durchführung: Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern – www.richemont.cc (Bildung – Lehrgänge) – info@richemont.cc – Tel. 041 375 85 85.

ZITAT DER WOCHE

«Je mehr Vergnügen du an deiner Arbeit hast, umso besser wird sie bezahlt.»

Mark Twain

ARBEITSSICHERHEIT

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

MASCHINEN IN DER KÜCHE

Häufigste Unfälle sind Stürze, Verletzungen durch Maschinen, Gegenstände (Scherben) und Handwerkszeug (Messer). Deshalb ist der richtige Umgang mit Küchengeräten wichtig.

Wolf

Gefährdung beim Fleischhacken: schwere Fingerverletzungen bis Verlust der Hand oder des Unterarms

Mögliche Massnahmen

Wolfmaschinen: vorgeschriebene Einfüllöffnung max. 52 mm Ø, Halslänge bis zur Schnecke mind. 120 mm. Wichtig: unbedingt Stosshörner verwenden

Blitz (Cutter)

Gefährdung: Schnittverletzungen durch Messer

Mögliche Massnahme

Schutzdeckel mit Überwachung

Steaker (Mürbschneider)

Gefährdung: unsachgemäss Ausrüstung und Bedienung: Schnittverletzungen bis Handverlust

Mögliche Massnahmen

Steaker vorschriftsgemäss ausrüsten und bedienen! Wichtig: Schutzaube anbringen, Überwachungsschalter für Schutzaube. Einführung: Schlitzbreite max. 30 mm, Distanz bis zur Einzugsstelle: mind. 200 mm

Mixr

Gefährdung: unsachgemäss Ausrüstung und Bedienung: Verletzung durch laufenden Rotor

Mögliche Massnahmen

Wichtig: automatische Verriegelung! Bremse, kleiner Nachlauf verringert Unfallgefahr

Kartoffelschälmachine

Gefährdung: Verletzungen möglich bei drehender Trommel, beim Einfüllen der Kartoffeln und durch Lastenheben

Massnahme

Einfüllhöhe richtig wählen

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall», Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

Eröffnung im Dezember: Spitzenrestaurant – Small Boutique-Hotel

Das beliebte Gourmet-Restaurant, ein mit Raritäten wohl sortierter Weinkeller sowie vier neu gestaltete grosse und variable Suiten mit hochwertiger Ausstattung verbinden sich zu einer Oase der Gastlichkeit. Zentral gelegen in einer Premium-Feriendestination in der Deutschschweiz mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt. Die beeindruckende Infrastruktur und der Charme dieses kleinen aber feinen Relais & Châteaux-Betriebes lässt keine Wünsche offen.

Nachdem vor kurzem das Restaurant umgebaut wurde, wird nun auch der Hotelbereich erneuert. Die Eröffnung ist Mitte Dezember. Optimale Ausgangslage für kommunikative, wandlungsfähige und vor allem führungsgerahmte Gastgeberpersönlichkeiten, die nur darauf gewartet haben die Leitung eines besonderen Gourmet Restaurants auf Stufe 15–17 Gault Millau zu übernehmen und in einer wirtschaftlich erfolgreichen Zukunft zu führen!

Geschäftsführer / Geschäftsführerin

bzw. Gastgeberpaar für eines der schönsten Gourmetrestaurants der Schweiz

Es gibt zwei Möglichkeiten den sehnenswerten Betrieb zu führen: Ein Gastgeberpaar (Ehepaar): Sie: Exzellente Gastgeberin an der Front. Er: Erstklassiger Küchenchef auf dem Weg zum Unternehmer oder «Nur Er» als geschäftsführender Küchenchef. In jedem Fall wichtig: Mit einer guten, ideen- und abwechslungsreichen Küche Gäste aller Schichten anzusprechen; sodass sich auch Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft bei Ihnen so richtig wohl fühlen!

Was dürfen Sie im Gegenzug erwarten: Ein hohes Mass an Selbstständigkeit, ganzjährige Anstellung trotz saisonaler Strukturen, spätere Pacht (sofern Interesse) nicht ausgeschlossen. Hervorragend ausgebildete Gastronomen auf der Suche nach einem echten Bijou informieren wir gerne über die Vorteile und Ziele, die mit dieser einmaligen Aufgabe verbunden sind. Idealerweise vorab CV/Foto via Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

21194-8769

Konsolidieren Sie Ihre Karriere!

Es wartet auf Sie eines der besten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt! Der hohe Beliebtheitsgrad, ausgezeichnete exklusive Restaurants und weitere Food & Beverage Outlets auf Gourmetstufe sowie die fantastische Lage in einer beliebten Feriendestination – nur einen Katzensprung von einer Deutschschweizer Metropole entfernt – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitäts sicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen und zu schätzen wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer umsichtig agierenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führung grundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Executive Chef eines charmanten Luxus-Resorts

Leitung einer professionellen Crew mit knapp 20 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, saisonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, frisch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal für Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Guest ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den excellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Chefs de Cuisine – die nicht nur führen wollen, sondern auch aktiv am Herd mitarbeiten – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Flexibler Eintrittstermin ab Juli oder später nach Vereinbarung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

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

21186-8770

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona und sechs Schulhotels in der ganzen Schweiz. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für die Vernetzungsfunktion Human Resources, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. August 2012 eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Personalfachfrau/-mann 60% (Mo – Fr)**Ihre Aufgaben und Verantwortungen**

- Sie sind verantwortlich für die gesamte Personaladministration.
- Sie unterstützen die Mitarbeitenden in allen Personalfragen sowie sozialversicherungs- und arbeitsrechtlichen Belangen.
- Sie engagieren sich in der Ausbildung unserer 9 Lernenden und unterstützen sie während ihrer 3-jährigen Ausbildung.
- Sie betreuen den Lernenden im HR-Team.
- Sie arbeiten bei HR Projekten mit.

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung mit abgeschlossener Weiterbildung als Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA
- Fundierte Praxiserfahrung in einer ähnlichen Position
- Strukturierte und vernetzte Arbeitsweise sowie gute organisatorische und planerische Fähigkeiten
- Hohe Sozialkompetenz, gute Kommunikationsfähigkeit, selbstständig und zuverlässig
- Flexible, belastbare sowie teamorientierte Persönlichkeit
- Stilistisch in der deutschen Sprache, gute Französischkenntnisse
- Gewandtheit mit den gängigen Office-Anwendungen

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf

Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch.

Herzlich.

Ursula Imhasty Bevc

Leiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

0221 291 0000 ursula.imhasty@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Konsolidieren Sie Ihre Karriere!

Es wartet auf Sie eines der besten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt! Der hohe Beliebtheitsgrad, ausgezeichnete exklusive Restaurants und weitere Food & Beverage Outlets auf Gourmetstufe sowie die fantastische Lage in einer beliebten Feriendestination – nur einen Katzensprung von einer Deutschschweizer Metropole entfernt – verhelfen dem bekannten 5-Sterne-Resort-Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ideale Ausgangslage für ambitionierte Chefs, die in Sachen Weiterentwicklung/Qualitäts sicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe setzen wollen und zu schätzen wissen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer umsichtig agierenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden. Ihre Führung grundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

Executive Chef eines charmanten Luxus-Resorts

Leitung einer professionellen Crew mit knapp 20 Mitarbeitenden

Kulinarisches: Gerichte der modernen französischen Küche, innovative Gerichte der Schweizer Küche, saisonale und regionale Spezialitäten, zeitgemäss, innovativ, frisch, optisch ansprechend und mediterrane Einflüsse. Optimal für Küchenchefs, denen der punktuelle persönliche Kontakt zum Guest ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch mit seiner Crew den excellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Chefs de Cuisine – die nicht nur führen wollen, sondern auch aktiv am Herd mitarbeiten – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Flexibler Eintrittstermin ab Juli oder später nach Vereinbarung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants



In der Praxis umsetzen, was die Schule gelehrt hat! Bei uns finden Sie ab 1. Juli oder nach Vereinbarung ein Umfeld, wo Sie in Ihrer Arbeit und Stellung als

Direktionsassistent/in

unterstützt und gefordert werden.

Ihr Einsatzgebiet ist hauptsächlich die Front: die Serviceüberwachung im Restaurant, die Besprechung, Administration und das Durchführen von Banketten und Seminaren. An der Reception sind Sie für Dienstablösungen und zur Unterstützung der Administration tätig. Sie unterstützen mich in der Mitarbeiterführung und Entwicklung; im Erarbeiten und Verfassen von Monats- und Quartalsberichten und repräsentieren den Betrieb als verantwortliche Ansprechperson in meiner Abwesenheit.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Jacqueline Aeberli, die jetzige Stelleninhaberin, und ich freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an untenstehende Adresse oder per E-Mail an daniel.waelt@hotel-wassberg.ch

Landgästhof-Hotel Wassberg, Denise und Daniel Wälti, Wassbergstrasse 62, CH-8127 Fischingen
Phone +41 1-980 43 00, Fax +41 1-980 43 03, e-mail: info@hotel-wassberg.ch, www.hotel-wassberg.ch

Ein Mitglied von

21112-8735



Die Bergbahnen Flumserberg AG ist die grösste und wichtigste Bergbahnenunternehmung in der Ostschweiz und Poolführer des Tarifverbundes Meilenweiss. Im Winter werden 250 und im Sommer 120 Mitarbeitende beschäftigt. Die Unternehmung betreibt und unterhält 18 Transportanlagen, 7 Gastrobetriebe sowie 75 Pistenkilometer.

Zur Komplettierung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Mitglied der Geschäftsleitung

Leiter Finanzen & Verwaltung

Ihre Aufgaben

- Teamorientierte Mitarbeit in der Geschäftsleitung
- Operative Führung des Bereiches Finanzen & Verwaltung
- Sicherer Umgang mit Finanzprozessen und IKS
- Führung Personal-, Versicherungs- und Vertragswesen

Ihr Profil

- Solide Fachausbildung im Bereich Finanzen und Rechnungswesen (Betriebsökonom, BWL, FH o.ä.)
- Führungserfahrung
- Verständnis für saisonalen 7-Tage-Betrieb
- Interesse an Natur, Sport und Berge

Wir bieten

- Interessante und abwechslungsreiche Führungsfunktion
- Angenehmes Arbeitsklima
- Spannendes und anspruchsvolles Wirkungsfeld
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Ihr nächster Schritt

- Weitere Informationen unter www.flumserberg.ch
- Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu guido.maetzler@maetzler-partner.ch

Guido Mätzler – VR-Präsident, Bergbahnen Flumserberg AG,
Grossfeldstrasse 45, 7320 Sargans,
Tel. 081 720 01 11, info@maetzler-partner.ch

21190-8773

**The Zurich All Suite Hotel
& Serviced Apartments**



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Unsere Receptions-Teamleiterin geht auf Reisen und wir suchen ihre Nachfolge. Somit bieten wir einer jüngeren, initiativen, flexiblen und stabilen Persönlichkeit eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position (100%-Pensum) als

Teamleiter/-in Réception

Sie coachen ein kleines Team, übernehmen organisatorische, administrative und planerische Aufgaben und trauen sich zu, den Geschäftsführer bei Abwesenheit zu vertreten. Sie scheuen sich nicht, bei Bedarf auch Fronteinsatz zu leisten und dabei alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben zu erledigen. Zudem sind Sie ein Verkaufstalent und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie eine geprägte, offene und engagierte Dienstleistungsperson mit ausgeprägtem Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, belastbar sind und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel-KV oder Hotelfachschule HF
- Evtl. erste Führungserfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längeren Sprachaufenthalten (m/s); zus. Sprachen von Vorteil
- Gute kaufmännische Grundlagen
- Fidelio- oder andere Hotelfachwissen-Kenntnisse
- Sehr gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis erwünscht
- Eintritt nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie Urs Schärer telefonisch oder per E-Mail (urs.schaerer@ema-house.ch).

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zürich · Switzerland
T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch
www.ema-house.ch

**DESTINATION MIT GUTEN AUSSICHTEN.
NICHT NUR AUF DIE CHURFIRSTEN.**

Im Toggenburg tut sich einiges: Neue Strategien, neuer Auftritt, neue Angebote. In der Ostschweizer Ferien-Destination weht ein frischer Wind. Aber das ist uns nicht genug, wir möchten noch mehr Wind machen. Dazu brauchen wir eine/wetterfeste/n

Geschäftsleiterin

Sie sind: Eine ausgewiesene Führungsperson mit fundierten Betriebswirtschafts- und Marketingkompetenzen, soliden Branchen-Kenntnissen und einem weitreichenden Netzwerk im Tourismus. **Zudem bringen Sie** Verhandlungsgeschick und die nötige Überzeugungskraft mit. Ihre Begeisterungsfähigkeit sowie eine gewaltige Portion Herzblut und Engagement für die Entwicklung der Region machen den Rest. **Ihre Herausforderung:** Sie leiten die Tourismus-Organisation, entwickeln die bestehende Markenführungsstrategie weiter und tragen die Verantwortung für ein 10-köpfiges Team. Sie positionieren die Destination gemäss ihrem Werteprofil, setzen effizient Marketingmassnahmen um, erarbeiten neue Angebote und fördern die Zusammenarbeit unter den Leistungsträgern.

Klingt gut? – Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Travel Job Market GmbH
Christina Reneveg
Zelgwiesenstrasse 2
8046 Zürich

044 312 21 21
info@traveljobmarket.ch
www.traveljobmarket.ch



**HABEN SIE LUST AUF
DIE KRONE?**

Die Krone – der Treffpunkt für Geniesser im Herzen von Thun. Drei Restaurants, eine Lounge, 27 Hotelzimmer, Bankett- und Seminarbereich und unsere tolle Aareterrasse erwarten Sie. Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung:

Direktionsassistent(in)/Chef de Réception

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung in der Hotellerie und praktische Erfahrung in ähnlicher Position. Haben Sie auch noch die Berufsprüfung erlangt oder die Hotelfachschule abgeschlossen? Dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann!

Sie kommunizieren mühelos schriftlich und mündlich in D/E/F und haben die Zahlen fest im Griff. Sind Sie zudem gastfreudlich, sympathisch und teamfähig? Dann freut sich unser modernes, erfolgreiches und fortschrittlich geführtes Haus auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fragen zu Stelle? Manuela Kohli oder Bruno Carizzoni stehen für Ihre Fragen unter 033 227 88 88 gerne zur Verfügung.



Ob Hauptgasse 2 / Rathausplatz • 3600 Thun
Telefon 033 227 88 88 • www.krone-thun.ch



Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus **2132 Möglichkeiten über Meer**. 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulu suchen wir per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Rezeption 100 %

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf an der Rezeption für 2 Hotels
- Gästebetreuung für unsere nationalen und internationalen Gäste
- Führung und Betreuung von bis zu 5 Mitarbeitern
- Unterstützung im Bereich Seminare & Bankette
- Vertretung der Betriebsassistenz bei Abwesenheit

Sie bringen mit

- Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere Fremdsprachen sind von Vorteil)
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit
- Idealalter 25 bis 45 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer innovativen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit sind, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, gelegentlich auf Pilatus Kulu zu übernachten, dann sind Sie die Kaderperson die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail mit Begleitschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Fähigkeitsausweisen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir nur vollständige Bewerbungsunterlagen berücksichtigen werden.

Sandra Kreienbühl

Personalabteilung
personal@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer



hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona sowie sechs Schulhotels in der ganzen Schweiz, hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Im Bereich Wirtschaftspolitik suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten und engagierten Hochschulabsolventen als

Projektleiter/in Wirtschaftspolitik

Ihre Aufgaben

- Systematisches Monitoring sowie Aufbereitung und Betreuung tourismus- und wirtschaftspolitischer Dossiers
- Verfassen von Grundsatzpapieren, Stellungnahmen und redaktionellen Beiträgen
- Kontaktpflege zu politischen Stakeholdern und Verbänden
- Erstellen ökonomischer Datengrundlagen und Analysen als Grundlage für die Kommunikationsarbeit
- Vorbereitung von Präsentationen und Reden

Ihr Profil

- Abgeschlossenes Hochschulstudium in Politik-, Wirtschafts-, Rechts- oder Staatswissenschaften
- Sehr gute Kenntnisse der Funktionsweise und Zusammenhänge der politischen Prozesse der Schweiz
- Gute analytische Fähigkeiten in der Erarbeitung und Interpretation ökonomischer Datengrundlagen
- Gute redaktionelle und kommunikative Fähigkeiten
- Vernetztes, interdisziplinäres Denken und strukturierte Arbeitsweise
- Kenntnisse der Tourismuswirtschaft von Vorteil
- Deutsch oder Französisch als Muttersprache mit sehr guten Kenntnissen der zweiten Muttersprache, Italienisch von Vorteil

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Monika Güntensperger, Leiterin Wirtschaftspolitik, unter 031 370 42 04 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



21196-8769



Unsere gepflegte Residenz Vivo liegt im Herzen von Küniz und besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 30 Residenzwohnungen und einem Bereich für betreutes Wohnen für 16 Bewohner, sowie dem öffentlichen Restaurant Sinfonie.

Wir suchen ab Mitte Juni 2012 oder nach Vereinbarung engagierte MitarbeiterInnen:

Stv. Küchenchef/in 100%

Sie bringen Führungserfahrung mit, von Vorteil auch Computerkenntnisse und Ihre Stärken liegen in der Organisation sowie Begeisterungsfähigkeit von Mitarbeitern, HACCP ist Ihnen kein Fremdwort und Sie unterstützen tatkräftig unseren Küchenchef bei Schulungen. Sie finden sich in unserer Produktionsküche sowie in unserer Satellitenküche des à la carte Restaurants Sinfonie zurecht und lieben die Flexibilität. Sie sind kreativ, belastbar, ausdauernd, qualitätsbewusst, humorvoll? Wenn Sie auch noch zwischen 30 und 45 Jahren jung sind und fließend Deutsch sprechen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

sowie ab sofort oder nach Vereinbarung

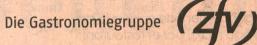
gelernte/r Köchin/Koch 100%

Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren jung, flexibel, belastbar, exaktes und sauberes Arbeiten gewohnt und bringen einige Jahre Berufserfahrung mit? Sie arbeiten in unserer Produktionsküche der Residenz sowie in der Satellitenküche des à la carte Restaurant Sinfonie. Arbeiten Sie gerne im Team wie auch selbstständig und übernehmen gerne Verantwortung, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Für Fragen steht Ihnen Herr Jörg von der Planitz, Küchenchef, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen richten Sie bitte an:

Brigitte Schär, Residenz Vivo, Schlossstrasse 30, 3098 Küniz,
Telefon 031 978 46 78



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant uniTurm

Rämistrasse 71 – 8006 Zürich

suchen wir sofort eine

Service-Mitarbeiterin

Das Restaurant uniTurm, bestehend aus einem Restaurant mit 70 Plätzen und zwei Seminarräumen mit je 15 Plätzen, bietet seinen Gästen einen attraktiven Treffpunkt. Die Küche bietet einerseits ein à la carte-Angebot, welches aus einem täglich wechselnden Fleisch-, einem Fisch- sowie einem «Wellness»-Menü besteht und andererseits verschiedene Bankettmenüs.

Ihre Aufgabe: Sie führen selbstständig eine Station und sind für die Beratung sowie Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste verantwortlich. Die Mise in Place gehört ebenfalls zu ihren täglichen Aufgaben. Außerdem erledigen Sie die Getränkebestellungen für den Betrieb, führen Anlassbesprechungen und helfen bei der Durchführung von Abendveranstaltungen mit. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag in verschiedenen Schichten zwischen 10.00 und 23.30 Uhr mit Zimmerstunde. Zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Sommer und 2 Wochen an Weihnachten geschlossen ist.

Ihr Profil: Wir suchen eine Person mit abgeschlossener Lehre als Servicefachfrau und erster Berufserfahrung. Sie bringen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie im Bankettbereich mit und haben gute Fachkenntnisse im Bereich Wein und Lebensmittel. Ihre Englischkenntnisse können Sie bei dieser Stelle gekonnt einsetzen. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient und lösen Probleme systematisch. Das eigene Wissen und Verhalten entwickeln Sie beständig weiter und geben dieses gerne weiter. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz und sind dabei ehrlich und direkt. Eigeninteresse ordnen Sie denen des Teams unter. Die Bedürfnisse der Gäste nehmen Sie wahr und versuchen diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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



Restaurant Wirtschaft zum Truben in Zollikon/Zürich sucht einen **Chef (m/w)**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin und konnten bereits Berufserfahrung sammeln?

Sie haben ein qualitätsorientiertes Denken, Handeln, sind belastbar, flexibel, teamfähig und haben ein hohes Mass an Dienstleistungsbewusstsein? Ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen verstehen sich von selbst.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Lichthilfe und Zeugnisse per Post oder E-Mail an:

Restaurant Wirtschaft zum Truben

Gerhard Enn
Alte Landstrasse 94
CH-8702 Zollikon
Tel.: +41 44 390 11 60
g.enn@trubenzollikon.ch



Ristorante Accademia del Gusto, Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung **Koch/Tournant (m/w) 25–35 Jahre** und

Service D/I/E (m/w) 25–35 Jahre für unsere südländische, creative Küche.

Menüs, à-la-carte, Bankette und Partyservice. Also abwechslungsreiche Aufgaben in unserer mediterranen Kulinistik. Eine nicht alltägliche, kreative Karte, sehr individuelle Bankette und einen kleinen Cateringbereich fordern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen und Selbstständigkeit, bringen Ihnen nebst einer erstklassigen Referenz aber viel Erfreuliches. Teamfähigkeit ist unser Credo.

Geboten wird ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Ristorante Accademia del Gusto
Stefano & Mariana Pisopo
Rotwandstrasse 48, 8004 Zürich
Telefon 044 241 62 43
www.accademiadegusto.ch

21199-8778



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

suchen wir sofort einen

Sous-Chef (w/m)

Koch (Chef de Partie) (w/m)

Service-Mitarbeiter/in (Aushilfe)

Ihre Aufgabe: In der Küche sind Sie für die Zubereitung der saisonalen, lokalen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Als Sous-Chef unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung, führen und Schulen die Mitarbeitenden und geben Ihr Wissen mit Freude an die Lernenden weiter.

Im Service betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, im Restaurant oder bei Anlässen und Banketten. Sie erstellen die Mise en place und übernehmen Aufräum- und Reinigungsaufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im entsprechenden Beruf und haben bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Als Koch oder Service-Mitarbeiter/in aus Leidenschaft liefern Sie unseren Gästen einen stilvollen Service und tägliche Gaumenfreuden.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland ist eine der führenden Hotelketten in der Schweiz. Die Sorell Hotels Switzerland sind über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen beschäftigt. Die Sorell Hotels Switzerland sind eine der führenden Hotelketten in der Schweiz. Die Sorell Hotels Switzerland sind über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen beschäftigt.

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

21201-8779

HOTELLERIE" GASTRONOMIE VERLAG

Der Hotellerie" Gastronomie Verlag ist ein Unternehmen der Hotel & Gastro Union und der führende Fachverlag im Schweizer Gastgewerbe. Das Produktpotfolio des Verlags umfasst eine Wochenzeitung sowie diverse Fachzeitschriften.

Für das Ressort Gastronomie suchen wir eine/n versierte/n

FACHJOURNALISTEN/FACHJOURNALISTIN (80 – 100 %)

Ihre Herausforderung

Als Fachjournalist/in übernehmen Sie die redaktionelle Verantwortung für Ihre Artikel, und dies von der Ideenfindung über die Recherche bis hin zum Verfassen und Finalisieren Ihrer Texte im digitalen Redaktionssystem WoodWing. Das von Ihnen zu behandelnde Themebereich ist breit gefasst und umfasst von der Berichterstattung über die Aus- und Weiterbildung im Kochberuf bis hin zur Teilnahme an mehr täglichen Pressereisen und Branchenevents (Fachmessen, Gourmet-Festivals, Kundenanalysen etc.) so ziemlich alles, was das Gastgewerbe so attraktiv macht.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine engagierte und interessierte Persönlichkeit mit hoher Sozial-, Kommunikations- und Sprachkompetenz, die sich im lockeren Rahmen wohl fühlt und auch im eleganten Umfeld stilischer aufzutreten weiß. Sie haben mehrjährige journalistische Berufserfahrung – vorzugsweise in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie oder Savoir-vivre. Weiter verfügen Sie über journalistische Neugier, ein gutes Gespür für spannende Fachartikel und eine ausgesprochene Affinität zu den guten und schönen Dingen des Lebens.

Zu Ihnen Stärken zählen neben Teamfähigkeit auch Eigeninitiative, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem zeichnen Sie sich durch eine selbständige und sehr gut organisierte Arbeitsweise aus.

Wir bieten

Es erwarten Sie eine vielseitige und ausserordentlich spannende und äusserst facettenreiche Tätigkeit in einem dynamischen Redaktionsteam. Außerdem bieten wir Ihnen sehr gute Sozialleistungen, sechs Wochen Ferien und einen attraktiven Arbeitsplatz im Zentrum von Luzern.

Stellenantrag per sofort oder nach Ver einbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Arbeitsproben.

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 29/22
Postfach 3027
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

21202-8766

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell'industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

KANTON LUZERN
Justiz- und Sicherheitsdepartement

www.stellen.lu.ch

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie können bereits Erfahrungen in der Hotellerie oder einem Bildungszentrum sammeln, sind versiert in der Reinigung, wissen, wie wichtig ein angenehmes Ambiente ist, und setzen unsere Service-Levels mit viel Engagement um. Dann suchen wir Sie als

Betriebsangestellte/r im Haus-/Zimmerdienst (40%)

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Sie wirken in einem lebhaften Betrieb mit militärischen und zivilen Gästen. Sie sind selbstständig für die Reinigung von Unterkünften und weiteren Räumen zuständig. Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsschiff vom 16.06.2012.

21179-8766

HOTEL OKTOGON RESTAURANT

Service- und Barmitarbeiter w/m
Chef de partie m/w
ab 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung

Unser Stolz: 23 Hoteltzimmer, 1 Restaurant, 1 Bar, 1 Smokers Lounge, 1 Seminarraum, 1 Eventraum

Ihre Leidenschaft: das Verwöhnen Ihrer Gäste
Kulinarisches: regionale und saisonale Produkte
Respekt im Umgang mit Lebensmitteln
Teamwork

Wir bieten: ein junges und kollegiales Team
Offenheit für Ideen und Kreativität
einen modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz

Wir setzen voraus: eine abgeschlossene Berufsausbildung in Gastronomie oder Hotellerie (Küche 3 Jahre)
sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
Aufgeschlossenheit, Teamfähigkeit und Flexibilität
Motivation und Selbstständigkeit

Auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail freuen wir uns.

Hotel & Restaurant Oktogon
Frau Sandra Koch
Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
s.koch@hotel-oktgon.ch
www.hotel-oktgon.ch

Hotel & Gastro formation
by Hotel & Catering Union
Cantonalen Berufsbildungszentren

Hotel & Gastro formation, die sozialpartnerschaftlich getragene Bildungsinstitution der Schweizer Gastronomie und Hotellerie mit Geschäftsstelle und eigenem Berufsbildungszentrum in Weggis, sucht per **1. September 2012** oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Verein kaufmännische Grundbildung Hotel-Gastro-Tourismus / HGT (60%)

Ihr Profil

- abgeschlossene KV-Berufsschule mit einigen Jahren Berufserfahrung, Abschluss im Bereich KV-HGT (Hotel-Gastro-Tourismus) oder einer Hotelfachschule von Vorteil
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift (sehr gute Kenntnisse in Korrespondenz Deutsch und gute Kenntnisse in Korrespondenz Französisch)
- sehr gute IT-Anwendungen (MSOffice)
- offene, flexible, belastbare, freundliche Persönlichkeit mit schneller Auffassungsgabe und dienstleistungsorientiertem Denken und Handeln
- gute Kommunikationskompetenz, sowie selbständige, initiativ und speditive Arbeitsweise, gepaart mit einem guten Koordinationstalent (vernetztes Denken)
- Erfahrung im Bereich Reception oder Backoffice Hotel/Tourismusbüro von Vorteil
- Bereitschaft zur Qualifizierung als Kursleiter/in in der Erwachsenenbildung (Erfahrung im Kurswesen von Vorteil)

Ihre Aufgaben

- Erfüllung der Aufgaben in Deutsch und Französisch
- Kursadministration der überbetrieblichen Kurse
- Kursorganisation und -administration der Schulungen für Berufsbildner/innen
- Prüfungsorganisation und -administration des Qualifikationsverfahren der Branche HGT
- Auskünte allgemeiner Art an Berufsbildner/innen, Lernende, Referenten/innen und Prüfungsexperten/innen
- Auskünte im Zusammenhang mit time2learn, DBLAP (nationale Datenbank)
- Adress- und Datenverwaltung, Lizenzbestellungen time2learn und Aktualisierung der Homepage der Branche HGT

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle in einem interessanten und dynamischen Umfeld, individuelle Entwicklungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihr nächster Schritt

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Herrn Peter Bründler.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

| Hotel & Gastro formation | Peter Bründler | Direktionsassistent / HR
p.bründler@hotulgastro.ch | www.hotulgastro.ch

SVIZZERA ITALIANA



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir sofort
folgende Arbeitsstellen an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

21193-8774

ANZEIGEN

vente aux enchères

De l'entier contenu de l'Auberge du Golf à 1860 Aigle, Route d'Évian 39, Suite à cessation d'activité.
Mardi 19 juin 2012 à 14h. Visite dès 13h15

Par l'étude Encheresdogny SA Lausanne

Agencement de cuisine (5 ans d'âge max), bar et restaurant;
four Lenox, piano système à induction,
cave à vin climatisée vitrée
pour 2500 bouteilles.



Auberge du Golf
www.encheresdogny.ch

21206-8784

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

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

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

1716-727



Wir bringen Lebensmittel dorthin, wo sie fehlen.

In der Schweiz werden pro Jahr 250 Millionen Kilogramm einwandfreie, aber nicht mehr verkäufliche Lebensmittel vernichtet. Als führende Schweizer Lebensmittelhilfe sammeln und verteilen wir diese Nahrungsmittel kontrolliert an nachweislich armutsbetroffene Menschen:

Sie können uns dabei helfen:
PC-Konto 87-755887-0

www.tischlein.ch

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelhilfe für die Schweiz

Die Gastronomiegruppe (ZfV)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Unterstützung unseres Team in

Henris Inflight Catering

Flugplatzstrasse 59 – 3123 Bern-Belp

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: Bei dieser interessanten und abwechslungsreichen Stelle sind Sie für die Führung des gesamten Betriebes zuständig, unterstützen aktiv das Team bei der Produktion der Speisen in der kalten Küche, bewirtschaften das Lager, rüsten die Meal- und Getränketrolley auf und be- sowie entladen die Flugzeuge. Sie haben die direkte Verantwortung gegenüber Zoll, BAZL sowie den Sicherheitsbereichen des Flughafens Bern-Belp. Zudem sind Sie die erste Ansprechperson des Flughafens im Bereich Catering sowie der Fluggesellschaften und Privatjet Agenturen. Neben der aktiven Mitarbeit im Tagesgeschäft, erstellen Sie die Arbeitspläne und sind für die Erledigung der diversen administrativen Arbeiten zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen für diese verantwortungsvolle Stelle eine zuverlässige, speditive und motivierte Persönlichkeit, die über Erfahrung im Bereich der Gastronomie sowie im Catering verfügt und sich von Vorteil im Airlinergeschäft bereits Wissen aneignen konnte. Sie verfügen über sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift und können sich idealerweise auch auf Französisch verstehen. Zudem sind Sie Besitz des Führerscheins der Kategorie B und haben einen sicheren Umgang mit grossen Fahrzeugen (Hi-Loader). Als Führungspersönlichkeit handeln Sie im Interesse der Unternehmung, wenden unter Arbeits- und Zeitdruck zielführende Arbeitsmethoden an und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben- sowie handlungsfähig. Wesentliche Elemente und Zusammenhänge erkennen Sie rasch, finden creative Ansätze zur Problemlösung und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Sonntag an fünf Tagen die Woche in drei verschiedenen Schichten zwischen 04.30 bis 22.30 Uhr.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie attraktive und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personalressorts, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

21193-8771

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

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

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

21038-8702

Das Intensiv-seminar

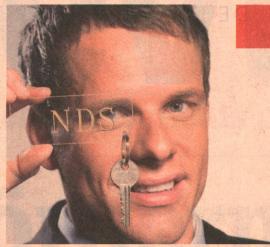
GASTROSUISSE

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

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Mittwoch 12. September 2012

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

21038-8704



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)3 370 43 01
weiterbildung@hoteleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für Ihre erfolgreiche Karriere!

Weiterbildungsangebote finden Sie auf www.hoteljob.ch

hoteljob.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.hoteleriesuisse.ch

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

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

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Maria 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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden 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
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luca Beluha
Ursula Erni-Leupi
grafili (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie et Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

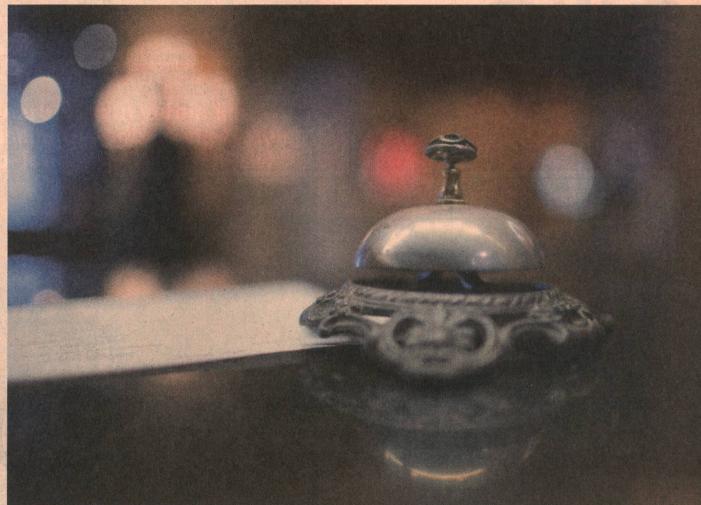
LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



KEYSTONE

WERTSCHÖPFUNG IN DER HOTELLERIE

Über Wertschöpfung wird viel geschrieben, doch versteht man sie auch zu nutzen und differenziert zu betrachten?

Wertschöpfung ist die Differenz zwischen Vorleistung und Weitverkauf. Das bedeutet z. B. in der Gastronomie zwischen dem Wareneinkauf und dem Verkauf von Food- & Beverage-Leistung. Dazwischen liegt der Prozess der Leistungserstellung, welcher aus dem Einsatz der Firmenressourcen (Personal und Gerätschaften) und Fähigkeiten besteht. Die häufig kommunizierte volkswirtschaftliche Betrachtung der Wertschöpfung lässt den Gewinn ausser Acht. Hier ist entscheidend, wie viel Wertschöpfung in der Region oder einer anderen Marktgrösse geleistet wird als Leistungsmassstab für die Gesellschaft. Für ein betriebswirtschaftlich und grundsätzlich gewinnorientiertes Unternehmen stellt sich jedoch eine andere Frage. Müssen alle meine heutigen Leistungen von mir erstellt werden, bei welchen Tätigkeiten schreibe ich Gewinn, wo Verlust und welche Tätigkeiten sind von strategischer Bedeutung für mein Geschäftsfeld? Auf veränderte Wertschöpfungsmanöver, also die Auslagerung

einzelner Schritte der Service- respektive Wertkette, trifft man heute überall: Personalrestaurants werden an spezialisierte Unternehmen ausgelagert, Sportartikelhersteller wie Reebok konzentrieren sich auf Produktentwicklung und Marketing und haben z. B. die Produktion schon längst an Subunternehmen vergeben. Franchising einer Hotelkette ist zumindest eine Teilauslagerung von Verkauf und Marketing und letztlich sind auch Convenience Produkte nichts anderes als die Auslagerung von Arbeitsschritten.

Die Hotellerie ist ein klassischer Integrator, welcher die Wertschöpfung unter eigener Kontrolle hält. Eine detaillierte Wertschöpfungsanalyse besteht aus mehreren systematischen Schritten. Betrachten Sie die Branchenwertkette (z. B. Produktentwicklung, Sales & Marketing, Reservation, Wareneingang, Check-in, Leistungserstellung, Check-out und Instandhaltung) und vergleichen Sie diese mit Ihrer eigenen sowie der Ihrer Mitbewerber. Wieso soll ein Unternehmen die ganze Servicekette unter sich halten, wenn ein anderes Unternehmen sich

auf weniger Schritte konzentriert und trotzdem einen höheren Gewinn erzielt? Sicher – es gibt Argumente, die Kontrolle über gewisse Wertkettenschritte zu behalten. Die Auslagerung von Teilbereichen ist in der Hotellerie noch eher selten. In anderen Branchen jedoch häufig anzutreffen. Die Analyse teilt die Erfolgsrechnung auf die Wertkette auf und betrachtet den Aufwand sowie Gewinn für jeden einzelnen Schritt. Zudem wird jeder Schritt nach strategischer Bedeutung für das eigene Geschäftsmodell sowie die Erfolgs- und Kostentreiberfaktoren ermittelt. Wertkettenschritte mit hoher Wertschöpfung, jedoch tiefem Gewinn oder sogar Verlust sowie tiefer strategischer Bedeutung sollten hinterfragt werden. Oft macht bereits ein Teiloutsourcing oder die Kooperation mit anderen Unternehmen Sinn – gerade für eine Branche mit hohen Schwankungen und Fixkostenanteil.

Daniel Renggli
Partner, Kohl & Partner
daniel.renggli@kohl-int.ch

HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

Samoeng, Chiang Mai (Nord-Thailand)

Zu verkaufen sehr schönes

Resort

mit 4 Luxus-Villen, dazu Garten und Grünfläche, total 3800 m². Anliegend 16 000 m² Bauland, Preis Resort Fr. 700 000.–, Preis Bauland Fr. 170 000.–

Für weitere Informationen und Bilder:
Frau S. Jäger, Telefon 091 943 19 85
E-Mail: hotel-gloria@bluewin.ch

21108-6776

FRAUENFELD

Bekanntes Spezialitätenrestaurant zu verpachten.
Ein komplett eingerichtetes und gut frequentiertes Restaurant der gehobenen Gastronomie wird frei.

Der Betrieb wird jetzt als italienisches Restaurant geführt. Die Lokalität kann sowohl in dieser Art als auch in einer anderen Landesküche weitergeführt werden. Wichtig ist, dass es sich dabei um Gastronomie der speziellen Art handelt.

Anzahl der Plätze: 35, mit kleiner Apérobar. Ausreichend Parkplätze vorhanden. Gross- und Kleininventar zur Nutzung vorhanden und in der Pacht inbegriffen.

Ein weiterer Ausbau ist möglich und denkbar.
Es sollen sich bitte nur ausgewiesene Fachleute mit entsprechenden Qualifikationen melden.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Gert Hubatka, Postfach 2085, 8502 Frauenfeld oder

info@hubatka.com

21109-6782

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association