Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 25

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: 09.12.2025

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

PROFIL

GESAMTAUFLAGE
40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

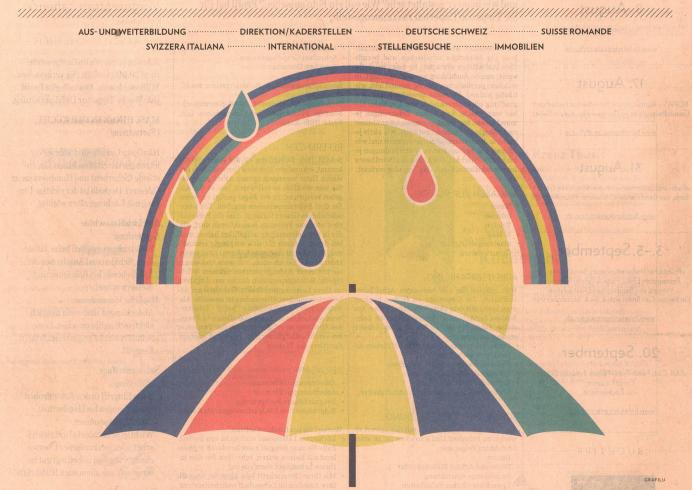
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Nr. 5 · 21. Juni 2012

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch



LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

16,4% aller Hotelbuchungen in der Schweiz erfolgen über IDS. 53% davon werden über Booking.com generiert. Damit ist das Portal hierzulande ganz klar die Nummer eins. Dies ergab die Studie «Die Macht der Internetportale». Doch nicht alleine Booking.com bereitet den Hoteliers Kopfschmerzen. Anfang des Jahres brach in Deutschland eine Diskussion über die Marktmacht von OTAS aus, nachdem HRS mit der Änderung der AGB eine Provisionserhöhung auf 15% verkündete. Wieder einmal wurde der Hotellerie schmerzlich bewusst, in welche Abhängigkeit sie sich einst begeben hat, als die Portale bereits verstanden hatten, dass das Internet einmal dort sein wird, wo es heute ist.

Google möchte mitspielen Doch ein ganz anderer Schauplatz sorgt aktuell für Aufmerksamkeit innerhalb der Branche: Google mischt den Tourismus gewaltig auf, möchte an der lukrativen Branche mitverdienen. 2011 startete Google mit seinem Experiment «Hotel Finder», einer Art Meta-Suchmaschine für Hotels. Auch wenn sich der Hotel Finder noch in der Experimentierphase befindet, so wurde in den USA die Buchungsmaske des Hotel Finders in der Vergangenheit bereits mehrfach testweise in die Suchergebnisse integriert. Die eigentliche Buchung erfolgt über angeschlossene Partner, z.B. Booking.com, die ganz nach dem CPC-Modell nicht pro Buchung, sondern pro Klick zahlen müssen. Wer diese Kosten einmal tragen wird, dürfte auf der Hand liegen. Erste Hotels wie die Best Western Hotels sind daher bereits mit einer eigenen Schnittstelle an die Google Travel Ads angeschlossen und können so als direkte Konkurrenz zu Booking.com & Co. auftreten. Google+ als Chance?

Und dann gibt es da ja noch Googles soziales Netzwerk – Google+. Doch was, wenn Google+ gar kein soziales Netzwerk im eigentichen Sinne ist? Was, wenn Google+ zur Schaltzentrale aller Google Tools wird? Die aktuelle Integration der wichtigsten Dienste in Google+ deuten eindeutig auf diesen Weg hin. Ganz aktuell wurden die für Hotels so wichtigen Google Places in Google+ integriert. Das Feature für lokale Unternehmen nennt sich fortan Google+ Local und legt einen besonders grossen Wert

auf Empfehlungen. Schon jetzt bekommen Nutzer bei der Suche nach einem Hotel entsprechende Google-Bewertungen angezeigt. Hotels müssen aktiv werden

Klar ist, ohne die grossen Portale können die wenigsten Hotels heute noch wirtschaften. Doch klar ist auch, die Stärkung des Eigenvertriebs und die möglichst breite Aufstellung sind das Fundament für den Erfolg. Dazu zählt auch Google – mehr denn je. Ob als «Konkurrent» zu OTAS, als Unterstützung im Empfehungsmarketing oder im Bereich der Suchmaschinenoptimierung. Google begleitet mit all seinen touristischen Tools den Gast schon heute von der Inspirationsphase bis zur Phase der Reflexion. Für Hotels ergeben sich dadurch zahlreiche Ansatzpunkte in Vertrieb und Marketing, die es jetzt anzugehen gilt.



Thomas Hendele www.some-communication.de Dozent www.ritzycampus.ch







AGENDA

22. Juni

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. August

NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. August

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe, Kurs in Gwatt

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. August

«Farb- und Stilharmonien entdecken»,Viska GmbH, Bern, von Berufsvervand Hotellerie-Hauswirtschaft

www.hotelundgastrounion.ch

3.-5. September

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFA», Hotel & Gastro formation, Weggis, von Berufsverband Restauration. Ein zweiter Kurs findet vom 6. bis 8. September statt.

www.hotelundgastrounion.ch

20. September

«F&B-Club Food–Foto–Farbe», Fotoplus Schweiz GmbH, Luzern, von Kochverband

www.hotelundgastrounion.ch

..... BUCHTIPP



OHNE VORBILD KANN MAN NICHT FÜHREN

Wann ist eine Führungskraft auch ein Vorbild? Welche Tugenden sind dafür nötig? Brauchen Menschen, und damit auch Unternehmen, überhaupt Vorbilder? Dr. Hans R. Knobel hat 45 Persönlichkeiten zu deren Führungsgrund-sätzen befragt. «Besonders wichtig ist die Vorbildrolle der Firmenführung in Krisenzeiten», sagt Knobel, «denn Mitarbeitende beobachten dann deren Verhalten besonders stark und aufmerksam.» In Gesprächen mit Persönlichkeiten aus den Bereichen Unternehmen, Hochschulen, Sport, Militär, Kultur, Politik und Organisationen wird das Thema Vorbild und Führung aus verschiedenen, praxisorien tierten Blickwinkeln beleuchtet. Auch die Sicht der Mitarbeitenden kommt zu Wort

«Führen durch Vorbild - Persönlichkeiten im Gespräch», von Hans R. Knobel und Manuela Stier

Bestellungen unter: www.stier.ch CHF 49.00 plus Porto

SO MUSS EIN LEBENSLAUF AUSSEHEN

Was muss ins Bewerbungsschreiben? Was gehört in einen Lebenslauf, und wie muss er gestaltet sein? Wie soll ein Foto aussehen? Profil hat für Sie Tipps von Experten zusammengestellt.

Im Lebenslauf wird eine lückenlose Aufzählung der bisherigen schulischen und beruflichen Aktivitäten erwartet. Er zeigt beispiels-weise, welche Ausbildung jemand mitbringt, in welchem persönlichen Umfeld jemand lebt, wie häufig jemand die Stelle gewechselt hat, wie gradlinig oder kurvenreich eine Laufbahn bis her war, welche beruflichen Erfahrungen jemand bereits hat, welche speziellen Kenntnisse und Fähigkeiten jemand aufweist, wie aktiv je mand in den letzten Jahren gewesen ist und wie oft und welche beruflichen Weiterbildungen jemand absolviert hat. Der Lebenslauf wird heute immer tabellarisch und am Computer verfasst.

ANGABEN ZUR PERSON

- NameAdresse
- Telefon
- · E-Mail
- Staatsangehörigkeit
- Geburtsdatum

ARBEITSERFAHRUNG

Hier müssen Sie alle bisherigen Arbeitgeber aufführen. Im Gegensatz zu früher beginnt man heute mit dem aktuellen Arbeitgeber. Am Schluss der Arbeitserfahrung kommt die Lehr-stelle. Folgendes sollten Sie zu jeder Arbeits-

- stelle schreiben:

 Datum (von wann bis wann Sie bei diesem Ar-
- beitgeber gearbeitet haben) Name und Adresse des Arbeitgebers Tätigkeitsbereich oder Branche
- Beruf oder Funktion
- Wichtigste T\u00e4tigkeiten und Zust\u00e4ndigkeiten

SCHUL- UND WEITERBILDUNG

Auch hier gilt: Beginnen Sie mit der zuletzt erworbenen Fähigkeit.Und schreiben Sie zu jeder Ausbildung Folgendes:

- Name und Art der Bildungs- oder
- Ausbildungs-einrichtung

 Erwerb beruflicher Fähigkeiten
- · Bezeichnung der erworbenen Qualifikation

PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN UND KOMPETENZEN .

Muttersprache Sonstige Sprachen (z. B. Französisch)

- Lesen gut Schreiben Grundkenntnisse
- Sprechen Grundkenntnisse

Soziale Fähigkeiten: (z. B. Juniortrainer des FC Gümligen)

Technische Fähigkeiten: (z. B. PC-Kenntnisse) Sonstige Fähigkeiten und Kompetenzen: (z.B. Erste-Hilfe-Kurs)

REFERENZEN

Sobald Ihre Bewerbung in die engere Wahl kommt, erkundigen sich viele Personalchefs bei einem Ihrer vorangegangenen Arbeitgeber, ob Sie nun wirklich so toll waren, wie es Ihr An-gebot verspricht. In der Regel genügt es, wenn Sie drei Referenzpersonen angeben. Ein unge schriebenes Gesetz verlangt, dass der Personal chef nur jene Personen kontaktieren darf, die Sie in der Referenzliste aufgeführt haben, und bei denen müssen Sie sich vorgängig erkundi-gen, ob sie bereit sind, eine Referenz abzugeben. Informieren Sie sie auch, von wem und wann sie mit einer Anfrage rechnen müssen. Wichtig: Die Referenzpersonen dürfen nur Angaben zu Ihrer Leistung und Ihrem Verhalten am Ar beitsplatz machen, alles andere ist unseriös. Als Referenzpersonen kommen nebst Arbeitge bern auch ehemalige Arbeitskollegen in Frage bei Absolventen möglicherweise der Professor bei Verbandsmitgliedern der Präsident oder bei Sportlern der Trainer.

BEILAGEN

- · Arbeitszeugnis Firma xy
- Arbeitszeugnis Firma ls Zeugnis höhere Fachprüfung
- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Koch

Worauf Sie noch achten sollten

- Lücken im Lebenslauf sind nicht von Vorteil. Falls Sie zum Beispiel zwischendurch im Aus-land auf Reisen waren, schreiben Sie dies in Ihrem Lebenslauf ebenfalls auf
- Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie, dass all Ihre Angaben im Lebenslauf wahrheitsgetreu
- Übrigens: Der Lebenslauf muss nicht jedes Mal neu geschrieben werden. Wenn Sie ihn auf dem Computer abgespeichert haben, können Sie ihn bei der nächsten Stellenbewer bung einfach ergänzen. Mario Gsell

..... ZITAT DER WOCHE

«Wenn man einen Menschen richtig beurteilen will, so frage man sich immer: Möchtest du den zum Vorgesetzten haben?» Kurt Tucholsky

..... ARBEITSSICHERHEIT

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

MASCHINENINDERKÜCHE (Fortsetzung)

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

Apfelschälmaschine

Gefährdung:

Verletzungen möglich beim Aufstecken. Schälen und Ausstechen der Äpfel, ebenso bei Reinigung und Messerwechsel

Mögliche Massnahmen;

Abdeckungen sind wenn möglich elektrisch zu überwachen. Feste Schutzverdecke gegen reflexartigen Eingriff.

Salatzentrifuge

Gefährdung:

Beim Eingriff in den Rotor drohen Quetschungen bis Handverlust Mögliche Massnahmen:

Wichtig: Schutzdeckel mit elektrischer oder mechanischer Überwachung. Personal unbedingt gut instruieren, vor allem auch Hilfskräfte!

Glacemaschine

Gefährdung:

Fingerverletzungen durch Eingreifen in die Einfüll-resp, Auslauföffnung Mögliche Massnahmen;

Eingriff in den Messerbereich durch vorschriftsgemässe Ausrüstung der Maschine verhindern. Ergonomisch richtige Einfüllöffnung. Deckel mit Überwachungsschalter versehen. Auslauföffnung mit Rundstäben sichern (Stabdistanz 30 mm).

Teigausrollmaschine

Gefährdung:

Einzugbei den Walzen, Einzugbei den Umlenkrollen. Verletzungsgefahr auch bei Sonderbetrieb für Reinigung Mögliche Massnahmen:

Wichtig! Schutzgitter mit elektrischer Überwachung. Bandauflaufstellen sichern. Sicherheitsschalter anbringen.

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

AUS DER SCHULE

FOOD FESTIVAL: IN SECHS STUNDEN EINMAL UM DIE WELT – ANGEWANDTER PROJEKTUNTERRICHT AN DER SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOSPITALITY (SSTH)

Die Luft im Schulhotel riecht nach scharfen Gewürzen und ist getränkt mit der Marinade des zart gebratenen Kängurus. Stimmengewirr und lautes Gelächter schallen durch die Hal-len, begleitet von bluesartigen Gitarrenklängen und klirrenden Gläsern. Mittendrin: Jo-hanna Schmidt, Studentin im letzten Semester. Sie ist Projektleiterin des traditionellen Food Festivals, das heuer zum zehnten Mal stattfand. Zusammen mit ihrem Team aus elf Nationen ist sie für die Planung, Organisation und die Durchführung verantwortlich. Im Rück-blick meint sie: «Neun Monate lang leitete ich das zwölfköpfige internationale Team, um das Jubiläum des Food Festivals unvergesslich zu machen. Mit den unterschiedlichsten Kultu-ren zu kommunizieren, war für mich wahnsinnig spannend. Es war eine grosse Herausforderung, die unterschiedlichen Charaktere zu einem Team zu formieren. Der Lerneffekt, welcher dieses Projekt mit sich brachte, ist enorm und wird mir in der Zukunft auf jeden Fall von

Das Food Festival ist eines jener Projekte im Lehrgang der Höheren Fachschulen an der SSTH, das vollumfänglich von Studierenden geleitet und organisiert wird. Es ist ein span-nender Get-together-Anlass, bei dem sich rund 2.000 Besucher aus der Region an rund 15 Food-Ständen von 180 Studierenden und ihren landestypischen Gerichten verwöhnen lassen. Bea ver Tails aus Kanada, Hyderabadi Biryami aus Indien und Känguru-Steaks aus Australien stellten dabei nur eine kleine Auswahl der fast

50 Köstlichkeiten dar. Die SSTH legt Wert darauf, die Studierenden unternehmerische Erfahrungen selbst machen zu lassen und ihnen Verantwortung zu übertra gen. Sie dürfen dann zu recht stolz und glück-lich sein, wenn, wie auch in diesem Jahr, der Ablauf reibungslos verläuft und die Gesichter der Besucher strahlen.

Head of Marketing, SSTH AG, Chur/Passugg



Entertainment made in Switzerland ist das Motto von Swiss Casinos Zürich, welches anfangs November seine Türen öffnet und zu einem wichtigen Publikumsmagnet für die Stadt Zürich wird. Zur Welt voller Glamour, Unterhaltung und Überraschungen gehört auch eine trendige Gastronomie, die zum Image passt. Als oberster Gastgeber für diesen Bereich und als Mitglied der Geschäftsleitung suchen wir Sie als

Leiter/in Food & Beverage

Ihr überzeugendes F&B-Angebot ist ein weiteres Highlight im Casino. Mit rund 25 Mitarbeitenden betreiben Sie drei Bars und bewirten die Gäste mit Snacks und Köstlichkeiten. Bis zur Eröffnung engagieren Sie sich mit den Vorarbeiten: Selektion und Schulung der Mitarbeitenden (fachlich, Team Spirit, Gästeorientierung), Kreation des Angebotes, Etablieren des Einkaufs. Operative Aufgaben sind Einsatzplanung, tägliches Briefing der Mitarbeitenden, enge Zusammenarbeit mit dem Marketing bei der Planung und Umsetzung von Marketingmassnahmen sowie das Reporting. Zudem wartet ein weiteres Projekt im gehobenen Segment auf seine Realisierung.

Ihre Gastgebergualitäten und Ihre internationale Gastro- und Catering-Erfahrung passen ideal zum Stil von Swiss Casinos Zürich. Schon früher haben Sie beim Aufbau neuer Lokale Ihre Kreativität und Ihre Fähigkeit Mitarbeitende mitzureissen, bewiesen. Sie haben eine höhere Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und kennen sich aus mit den betriebswirtschaftlichen Planungs- und Überwachungssystemen grösserer Betriebe.

Für Ihre Fragen kontaktieren Sie Rolf Lutz. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an info@lutz-personal.ch.
Rolf Lutz Personalmanagement, Rudolfstrasse 19, Postfach 2084, CH-8401 Winterthur, Tel: +41 52 212 35 00.



Personalmanagement Kaderselektion, Outplacement Assessment, Karriereberatung

Andermat

Für die Tourismusorganisation de

Produktmanager 100%

Die Details zu dieser Stelle finden Sie unter **www.andermatt.ch/**services/ team/offene Stellen.

Für Auskünfte steht Ihnen Bernadette Christen, Geschäftsführerin, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andermatt-Urserntal Tourismus GmbH



Direkt am Reussufer mit grosszügiger Terrasse gleich neben der Kapelibrücke befindet sich die Weinwirtschaft «La Bonne Cave» in Luzern. Ei'r diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Stärken sind Verkauf, Organisation, Planung, Kommunikation (D/E) und Koordination. Als Gastroprofi (mit Wirtefachprüfung) bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit. Sie ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art. Sie fühlen sich wohl in der Markengastronomie und sehen es als Herausförderung, die Vorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter-lagen mit Foto an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels Jonathan Southworth, Elisabethenanlage 7, 4002 Basel j.southworth@gastrag.ch - www.weinwirtschaft.ch



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Am Flughafen Zürich führt SSP verschiedene Konzepte mit diversen bedienten Restaurants/Bars wie der «Center Bar» der modernen «Sports Bar» und anderen Take-Away-Betrieben wie dem «Panopolis» oder «Caffè Ritazza». Für unseren Standort Flughafen Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen:

Küchenchef w/m

Sie sind verantwortlich (Budgetverantwortung) für die professionelle Führung, Organisation und Überwachung aller Restaurantküchen und der Produktionsküche im Transit am Flughafen Zürich. Zudem sind Sie zuständig für die Planung, Entwicklung und Umsetzung neuer Angebote in Bezug auf lokale Bedürfnisse inkl. Entwicklung neuer Rezepturen und der Mitarbeiterplanung und Schulung für ca. 50 Mitarbeitende. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Entwicklung und Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP in all unseren 14 Betrieben.

Um diese herausfordernde und umfangreiche Kaderposition mit Bravour zu meistern, sind eine fundierte gastronomische Ausbildung und ca. 5 Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren eine fundierte gastronomische Ausbildung und e.d. 20 auf ein Indiang in einer vergleichtsder Position in der gehobenen Gastronomie sowie ein hohes unternehmerisches Denken Voraussetzung. Wir suchen eine dynamische, innovative und kreative Persönlichkeit, die ihre Kenntnisse der lokalen Gegebehneiten mit einbringen kann. Zudem sind Sie flexibel, kommunikativ und offen, um Neues schnell umzusetzen. Sie überzeugen uns mit Ihrem sicheren Auftreten und mit Ihren guten Kenntnissen der Hygienevorschriften nach HACCP. Sie sprechen fliessend Deutsch sowie Englisch.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen in einem internationalen und pulsierenden Umfeld sowie Freiraum für Ideen und Kreativität. Zudem erwartet Sie eine spannende und interessante Position, in der Sie Ihr Fachwissen und Ihre Erfahrung erfolgreich umsetzen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr Tom Landolt freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie per Post an Select Service Partner (Schweiz) AG, Postfach 2472, 8060 Zürich-Flughafen, oder per E-Mail an tom.landolt@ssp-ch.com senden können. Wir freuen uns auf Sie!

Eröffnung im Dezember: Spitzenrestaurant - Small Boutique-Hotel

Das beliebte Gournet-Restaurant, ein mit Raritäten wohl sortierter Weinkeller sowie vier neu gestaltete grosse und variable Suiten mit hochwerfiger Ausstattung verbinden sich zu einer Oase der Gastlichkeit. Zentral gelegen in einer Premium-Feriendestination in der Deutschschweis mit Panoramablick in die herrliche Bergwelt. Die beeindruckende Infrastruktur und der Charme dieses kleinen aber feinen Relais et Chieteux-Bertiebes 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 führungserfahrene Gastgeberpersönlichkeiten, die nur darauf gewartet haben die Leitung eines besonderen Gourmet Restaurants auf Stufe 15–17 Gault Millau zu übernehmen und in eine wirtschaftlich erfolgreiche Zukunft zu führen!

Geschäftsführer / Geschäftsführerin

bzw. Gastgeberpaar für eines der schönsten Gourmetrestaurants der Schweiz

Es gibt zwei Möglichkeiten den sehenswerten 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 sehr guten, idenen und abwechslungsreichen Küche Gaste aller Schichten anzusprechen; sodass sich auch Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft bei Ihnen so richtig

Was dürfen Sie im Gegenzug erwarten: Ein hohes Mass an Selbständigkeit, ganzjährige Anstellung trotz saisonaler Strukturen, spätere Pacht (sofern Interesse) nicht ausgeschlossen. Hervorragend ausgebildete Gastroniomen 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 Siel

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Yiamala echt graubünden.

Hotel Weiss Kreuz Thusis

Das Hotel Weiss Kreuz gehört zu den führenden Gastronomie-betrieben im Herzen Graubündens. Das seit Generationen im Familienbesitz befindliche Dreisternehaus verfügt über 39 modern renovierte Hotelzimmer, einen Wellnessbereich, unterschiedliche Restaurationsräumlichkeiten und Seminar-

Per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung suchen

Küchenchef

Für die Besetzung dieser Kaderposition wünschen wir uns eine motivierte junge Person mit professioneller Einstellung, Leidenschaft, Kreativität und unternehmerischem Denken.

Von uns erhalten Sie eine Führungsposition mit abwechslungs-reichem Aufgabengebiet, eine Ganzjahresstelle in einem wirklich tollen Team und die Chance Ihre Berufskarriere so richtig in Schwung zu bringen.

Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an trueegg@weisskreuz.ch. Herr Thomas Rüegg freut sich Sie persönlich kennen zu lernen.

Hotel Weiss Kreuz Thusis AG

Nicole und Thomas Rüegg-Banzer Neudorfstrasse, CH-7430 Thusis Tel. 081 650 08 50, www.weisskreuz.ch



Das 5-Sterner-Superior-Haus Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den architektonisch bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts, mit 112 luxuriösen Zimmern und Suiten sowie imposanter Wellnessanlage. Kulinarisch wird man im schönen neubarocken Grand Restaurant sowie im Gourmet-Restaurant Kronenstübli verwöhnt (1 Stern Michelin & 16 Punkte Gault Millau).

Aufgrund des Wechsels der derzeitigen Hoteldirektion in unser Stammhaus, Kulm Hotel St. Moritz, zum Frühjahr 2013 suchen wir ab diesen Zeitpunkt bzw. nach Vereinbarung ein jüngeres

Direktionsehepaar

Sie verfügen über Führungserfahrung sowie Erfahrung in der Internationalen Lu-xushotellerie und sind Hoteliers aus voller Überzeugung. Mit Geschick, Motivation und Herz verfolgen Sie das Ziel, zusammen mit dem eingespielten Kronenhof-Team das Hotel als Top Alpine Resort weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

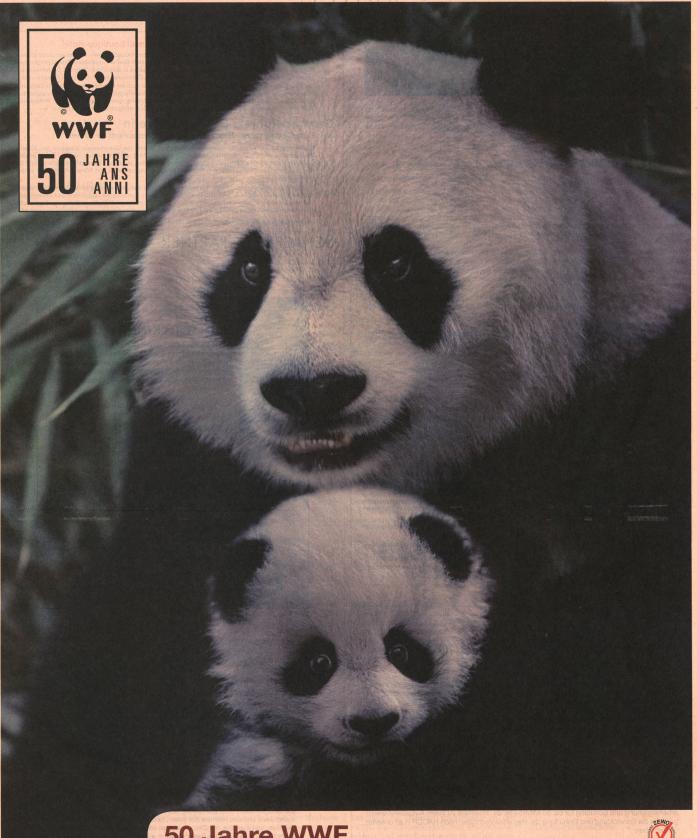
Als Gastgeberpersönlichkeit mit feinem Gespür für die anspruchsvollen Gäste-bedürfnisse und als Motivator für die gesamte Belegschaft verstehen Sie es, die Herzlichkeit und Professionalität als Credo des Betriebes gegenüber dem Gast vorzuleben und auszustrahlen. Die operative hoteleitung, die betriebswirtschaft-liche Ergebnisverantwortung sowie die Positionierung des Hauses liegt bei Ihnen. Fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke und Organisationstalent, Charisma, Qualitätsbewusstsein, Sprachgewandtheit (D.E.J.), Innovation und Belastbarkeit zeichnen Sie aus.

Wenn Sie diese Anforderungen zu erfüllen vermögen, werden Sie von einem lang-jährig engagierten Team erwartet, und wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen. Bitte senden Sie dazu Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unten stehende Adresse.



AG GRAND HOTELS ENGADINERKULM Heinz Hunkeler Delegierter des Verwaltungsrates, 7500 St. Moritz

E-Mail: H.Hunkeler@kulmhotel-stmoritz.ch



50 Jahre WWF Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit **Panda (Betrag) an 488** oder **wwf.ch/spenden.** (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

Die Gastronomiegruppe (ZIV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomie- und Hotellerieurternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen. Wir Raum für Kreativität, Enfatung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalersaturants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Vielner Biskreie-Kondiffzen in Zürich Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per sofort eine

Gastgeberpersönlichkeit

Das Restaurant Rigiblick zählt mit 16 Gault Millau-Punkten so-wie einem Michelin-Stern zu den besten Gourmetrestaurants in Zürich. Das Aparthotel verfügt über 7 grosszügige Apartments mit Individuellem Grundriss und exklusivem Wohnkomfort. Das einzigartige, hoch stehende Fine Dining Restaurant "Spice" und das multifunktionale Bistrokonzept "Quadrino" umfassen 90 Innen- und 60 Terrassenplätze.

Ihre Aufgaben: In dieser verantwortungsvollen und interessanten Funktion sind Sie für die betriebswirtschaftliche sowie personelle Führung und Organisation des gesamten Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finan-zielle Controlling und die Einhaltung der Qualitätsstandards unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien. Im Weiteren fun-Berückstrauging der önterteinnisstrationen. In weitereit nicht gieren Sie als Gastgeberfin im Restaurant, pflegen den Kontakt zu den Gästen und akquirieren neue Kunden. Die Führung, Schulung und Qualifikation der ihnen unterstellten Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Überwachung der Hyglene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine junge, dynamische Gastgeber-persönlichkeit aus Leidenschaft, welche über einen Abschluss einer Hotelfachschule, Erfahrung in ähnlicher Position sowie eine Affini-tät für den Bereich F&B verfügt. Als frontorientierte Person sorgen Sie für das Wohl unserer Gäste und arbeiten aktiv im operativen Bereich mit. Zudem sind Sie stets bestrebt, die Qualität der Produk-Bereich mit. Zudern im Geste ste Speaten, in et gehalte der Productive te und Dienstleistungen zu verbessern, setzen sich anspruchsvolle Ziele und begegnen Veränderungsnotwendigkeiten mit Kreativität. Ihre Kommunikationsweise ist direkt, Sie schaffen dadurch Ver-trauen und lassen sich nicht unter Druck setzen. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung, fordern und ermu-tigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die not-wendige Unterstützung.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Tauro, Leiterin Personalwesen, 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 www.zfv.ch



Adelboden, der innovative Ski- und alpine Wellness-Ferien-ort im Berner Oberland, sucht nach Übereinkunft eine star-ke, kommunikative Führungspersönlichkeit als

Resortmanager (m/w)

In dieser neugeschaffenen Position hat auch ein Quer-einsteiger die Möglichkeit, sich voll zu entfalten und teilzuhaben an der touristischen Weiterentwicklung einer führenden Feriendestination.

- Hauptaufgaben
 Operative Gesamtleitung von Adelboden Tourismus
 Umsetzen der strategischen Zielsetzungen
 Qualitätssicherung
 Politisches und touristisches Networking
 Enge Zusammenarbeit mit
 o der Geschäftsleitung der Tour

Profil

- rofil
 Guter Kommunikator in D/E/F
 Projekterfahren
 Spezifische Erfahrungen aus Tourismus und
 Landwirtschaft bevorzugt
 Hochschul- oder Fachhochschulabschluss

Die Stelle ist auf den 1. Februar 2013 zu besetzen. Wohnsitznahme ist in Adelboden erwünscht.

Ihr Bewerbungsdossier und allfällige Rückfragen richten Sie bitte an Herrn Donald Wick, Präsident Adelboden Touris-mus, info@crystal-adelboden.ch; Tel. 033 673 92 92.

Adelboden Tourismus
Donald Wick
Präsident
Dorfstrasse 23
3715 Adelboden
Tel. 033 673 92 92
E-Mail info@crystal-adelboden.ch



Im Auftrag unseres Kunden suchen wir nach Vereinbarung für das neue Restaurant **Steakhouse Bar & Gelateria Lädere,** Obere Hauptgasse 20,

Geschäftsführer/in und Gastgeber/in

Der neu konzipierte Gastronomiebetrieb Lädere in Thun ist ausgerichtet auf ein breites und junges Gästesegment, bestehend aus Passanten und Touristen, sowie den Aufbau einer treuen Stammkundschaft.

- r Profil
 Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis
 Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse in der
 Gastronomie (Service und Küche)
 Kantonaler Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
 Unternehmer (Wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
 Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
 Führungsstark (Persönlichkeit und Vorbild für Mitarbeiter/innen)
 Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

Die Eigentümerschaft bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz zu zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Der Betrieb verfügt über insgesamt 90 Sitzplätze, aufgeteilt in Restaurant, Lounge, Bar, Fumoir (spezielle Öffnungszeiten) und Terrasse. Das Ambiente und die Raumaufteilung versprechen Erlebnisgastronomie auf hohem und die Rauma Qualitätsniveau.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft? Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 16. Juli 2012.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



Restaurant Kleefeld sucht versierten, motivierten, selbständigen, kreativen

Koch

nach Absprache

Melden Sie sich bei Familie Huber Telefon 031 981 14 10

welcome hotels & restaurants

Die Dachmarke welcome hotels & restaurants wurde im Jahr 2002 mit Sitz in Kloten gegründet. Zu den welcome hotels & restaurants gehören 9 Hotels und 12 Restaurants mit Standorten in Kloten, Glattbrugg, Zürich, Baden, Bern und Basel. Unsere Hotels befinden sich im Drei- und Viersternebereich mit Ausrichtung auf Business-, Firmenund Individualgäste.

Für das Team des Hotels Allegra suchen wir nach Vereinbarung einen

Stv. Direktor (m/w)

(Schwerpunkt Rezeption)

Das Hotel Allegra ist das zweitgrösste Hotel in der Familie der welcome hotels & restaurants. Das Viersternehotel verfügt über 132 Zimmer, drei Seminarrätume mit einstapazität von bis zu 30 Personen pro Raum, ein Restaurant mit internationalen Gerichten und eine Bar. Das Hotel Allegra befindet sich neben dem Bahnhof Kloten und in der Nähe des Flughafens Zürrich.

In dieser verantwortungsvollen Position unterstützen Sie die Hoteldirektorin in allen Belangen und übernehmen bei ihrer Abwesenheit die operative Führung des ge-samten Hotelbetriebes. Des weiteren repräsentieren Sie das Hotel Allegra in der Rolle des Gastgebers gegenüber unseren geschätzten (Stamm-)Gästen.

- Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

 Unterstützung und Vertretung der Noteldirektorin

 Einsatzplarung und Betreuung der 30 Mitarbeitenden

 Operative Führung des Rooms Divison und des Restaurantbereichs

 Einsatz als Troubleshooter- an der Rezeption

 Inhouse Marketing in Zusammenarbeit mit dem Corporate Office

Ihr Profil:

Ihr Profil:
Sie haben einen Hotelfachabschluss. Sie bringen erste Führungserfahrung mit und waren bereits in einer verantwortungsvollen Position tätig. Sie sind kommunikativ, verfügen über ein sicheres Auftretten und eine offene Lebenseinstellung. Sie sind ein positiver Mensch, der neue Aufgabenstellungen kreativ und mit viel Energie angeht. Sie sind ein offener sowie herzlicher Gastgeber und versiert im Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Zudem beherrschen Sie eile deutsche, französische und englische Sprache. Idealalter zwischen 30 und 45 Jahre.

Ihre Perspektive:
Eine abwechslungsreiche Tätigkeit und Kontakt zu internationalen Gästen. Ein harmo-nisches Arbeitsklima in einem motivierten Team. Eine leistungsgerechte Bezahlung. Ein sicherer Arbeitsplatz mit Karrierechancen in einem expandierenden Hotelunternehmen.

Sie möchten sich dieser Herausforderung stellen? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse:

Luigia Testa **Leiterin Human Resources** Holbergstrasse 1, 8302 Kloten

Telefon: +41 44 804 75 27 Telefax: +41 44 804 75 74 E-Mail: hr@welcomegroup.ch Internet: www.welcomegroup.ch



Ihr Gastgeber mit Herz

GASTHOF zum SCHÜTZEN

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder spätestens per 1. September 2012

Chef Saucier Chef Tournant



Wir bieten leistungsorientierte Entlöhnung, moderne Arbeitsverhältnisse und interessante Erfahrungen in einem vielfältigen, anspruchsvollen Betrieb. Mindestalter 25, Muttersprache deutsch

Küchenchef René Rentsch freut sich auf Ihren Anruf und erteilt gerne weitere Auskünfte. Telefon 062 823 01 24

Der Treffpunkt in Aarau

Schlosswartegg
Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

Schloss Wartegg ist seit vierzehn Jahren ein für Qualität und Nachhaltigkeit bekanntes Haus. Unser Betrieb umfasst einen Englischen Park und bio-dynamischen Garten, 25 Zimmer mit 44 Betten, ein A-Le-carte-Restaurant mit Terrasse und einen Bankettsaal mit bis zu 70 Plätzen. Unsere raffinierte Küche verbindet Genussqualität und sehr hohen handwerklichen Standard mit frischen Slow-Food- und Bio-Produkten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir initiative, en-gagierte und motivierte Persönlichkeiten, die mit Leib und Seele Gastgeber sind!

- eine/n einsatzfreudige/n Chef de Partie Tournant (Hauptverantwortung: Entremetier) Jahresstelle
- eine/n Servicemitarbeiter/in für die Sommersaison

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position. Sie sind aufgeweckt, freuen sich, Neues zu lernen, und bringen Ihre Erfahrung mit Freude ein. Ihr Umgang mit den Mitarbeitern ist kollegial, und Sie arbeiten gerne in einem Team.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Unterschrift und Foto.

Imelda Senn und Peter Ottmann Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg Telefon 071 858 62 62 direktion@wartegg.ch wartegg.ch

DER ORT ZUM WOHLFÜHLEN

RESTAURATIONSLEITERIN (w) 100%

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon bei Uster im Züri-Oberland

möchte sein Team verstärken.

Wir suchen per August 2012 eine /n

Servicefachangestellte/n

Wer hilft uns mit viel Freude und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen? Wir sind ein junges, kleines Team, mit asiatisch-méditerraner Küche, 16 Gault Millau.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Wir freuen uns sehr auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Landgasthof zum Löwen Carmen Stalder
Zürichstrasse 47
CH-8606 Nänikon
Mail info@loewen-naenikon.ch
www.loewen-naenikon.ch



Wir sind eine innovative und aufstrebende Bergbahnunternehmung in Graubünden und suchen ab Wintersaison 2012/13 in Saisonstelle ein(e/n)

Gerantenpaar/Gerant(in)

für unser Bergrestaurant Schwänzelegg. Der Berg gasthof ist mitten im Skigebiet und verfügt über 500 Sitzplätze und 100 Lagerbetten.

Wir erwarten tüchtige, belastbare, ausgewiesene Bewir erwaten tudige, belastude, ausgewesen eine zu führen/motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, ein gut eingespieltes Arbeitsteam und zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Ihr Interesse freut uns! Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

Bergbahnen Grüsch-Danusa AG H.P. Lötscher, Direktor 7214 Grüsch Tel 081 325 12 34 info@gruesch-danusa.ch

Im Auftrag des Kantons Zürich ist die Clienia Privatklinik Schlössli verantwortlich für die stationäre psychiatrische Grundversorgung in der Erwachsener- und Alterspsychiat-rie für die 260000 Einwohner umfassende Region Zürcher

Per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir als

Junior Sous-Chef (m/w)

eine engagierte Persönlichkeit, die unser motiviertes Küchen-

Sie sind mitverantwortlich für die Produktion der Speisen für unser öffentliches Selbstbedienungsrestaurant Terrasse, die Patientenverpflegung und unsere internen und externen Anlässe. In unserer Küche mit ca. 25 Mitzheitern produzieren wir pro Tag ca. 800 Mahlzeiten für unsere anspruchsvol-

Neben der täglichen Mitarbeit in der Produktion überneh-men Sie die Verantwortung bei der Ausbildung der Lernen-den und machen selbständig einen Teil der Bestellungen.

als Koch, mindestens 8 Jahre Berufserfahrung in der Gast-ronomie sowie sehr gute Deutschkenntnisse. Sie arbeiten gerne exakt, fühlen sich in einem grossen Team wohl, sind flexibel und bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen

Wenn Sie diese Anforderungen erfüllen, können wir Ihnen einen herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb anbieten.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unseren Küchenchef Stefan Schenk, (stefan schenk@clienia.ch), welcher Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 26 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Clienia Schlössli AG

Crienia Schlossii AG Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie Schlösslistrasse 8 8618 Oetwil am See Tel. +41 (0)44 929 81 11 Fax +41 (0)44 929 84 44





Neueröffnung - bald ist es so weit!

Das Restaurant Militärgarten, welches sich direkt auf der Luzerner Allmend neben den Messegelände und dem Fussballstadion des FC Luzern befindet, wird im Sommer 2012 umgebaut. Für die Neueröffnung per Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Küchenchef (m/w) Sous-Chef (m/w) Chef de partie (m/w) Pizzaiolo (m/w) Servicemitarbeiter/in

Sie sind zwischen 25 und 50 Jahre alt, motiviert und aufgestellt und haben eine fachliche Grundausbildung? Dann freut sich Herr Bernhard Dietrich, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung motivierten

Koch/Köchin

für den Entremetier-Posten.

Sie haben Freude mit frischen Produkten zu arbeiten. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Doris Meyer und Mathieu Zevenhuizen Hauptstrasse 27, CH-5314 Kleindöttingen 0041 56 245 13 50

> www.linde-kleindöttingen.ch Sonntag geschlossen!



Unser Restaurant mit dem naturnahen Angebot liegt unweit von Bern und ist Teil des Sozial- und Kulturzentrums Rüttihubelbad.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de Service m/w

- Ihre Hauptaufgaben
 Personelle, fachliche, organisatorische und wirtschaftliche Führung

- Personelle, fachliche, organisatorische und wirtschaftliche Führung des Service Gewährleistung der Funktionsfähigkeit und der notwendigen Qualität des Service Mitwirkung bei der Erarbeitung des Budgets des Restaurant und Einhaltung des genehmigten Budgets Beverage Mitarbeit Mittag und Abendservice und volle Unterstützung der Mitarbeitenden Durchführung von Schulungsaktivitäten (Service Team) Führung und Ausbildungswerantwortlicher von Lernenden REFA Gewährleistung und Einhalten sowie Erfassung und Kontrolle der Arbeitszeiten der Mitarbeitenden (PEP System) Organisation, Kalkulation, Annahme/Gespräche und Durchführung von Banketten Fachliche Verantwortung für das Kassensystem Micros und dessen Weiterentwicklung Vertretung Leiter Hotellerie & Gastronomie während seiner Abwesenheit

- r Profil
 Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann
 Erfahrung in ähnlicher Position
 Lehrmeisterkurs
 Fundierte Fachkenntnisse und Organisationstalent
 Hohe Sozialkompetenzen
 Flexible Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und ausgeprägtem
 Teamgeist
- Teamgeist Freude an der Dienstleistung am Menschen

- Wir bieten

 Abwechslungsreiches und lebhaftes Arbeitsumfeld

 Aufgestelltes Team

 Moderner und schön gelegener Arbeitsort

 Entwicklungsmöglichkeit / Weiterbildung

Nähere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruettihubelbad.ch. Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 81 81

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

personalwesen@ruettihubelbad.ch oder

Restaurant Hotel Rüttihubelbad AG RESTAURANT HOTEL Personalwesen Rüttihubel 29 3512 Walkringen

RÜTTIHUBELBAD

SVIZZERA ITALIANA



PARKHOTEL LUGANO

> Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

STELLENVERMITTLUNGEN

$Gastro \equiv Express$ Die führende Stellenbörse für Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

STELLENGESUCHE

Buchhaltung muss nicht trocken sein, aber die Zahlen müssen stimmen. Gastroprofi mit über 40-jähriger Erfah-rung auf allen Ebenen des vielseitigen Berufes bringt Ihnen Ratschläge aus der Pravis

Mehr davon auf www mikethomas.ch.

ANZEIGEN

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw. zahle Fr. 5.- pro Kilo 079 656 38 08

Liquidationsverkauf, 2. Juli 2012, 14 bis 20 Uhr

Kaffeevollautomat, Vakuumgerät, Vitrine, Induktionsplatten, Geschir Pfannen, Stühle, etc.. Zahlung erfolgt nur gegen bar oder EC. www.kletterzentrum.com, Kohlestrasse 12b, 8952 Schlieren

Zurbriggen Gastroberatung

Vermittlung - Beratung - Betriebstest

Wir helfen Ihnen

beim Verkaufen/Vermieten Ihres Betriebes, Kauf oder Miete eines Betriebs usw.

zurbriggenchristian@gmx.ch



Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.ch



Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue

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

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITLING Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39

redaktion@stellenprofil.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.

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Ángela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Patricia Nobs Wyss

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif 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.hoteliob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

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 automa tisch 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) Luka Beluhan grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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 Verwen dung 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

BLÖDE KÖTER? HUNDE IM HOTEL -EIN THEMA FÜR SICH



Der Hund gehört in 12 Prozent der Schweizer Haushalte zur Familie. 15 Prozent der Bevölkerung über 14 Jahren wächst mit vierbeinigen Familienmitgliedern auf. Die Zahlen in Deutschland sind nahezu identisch. Damit liegen wir in Europa vor Grie chenland (!) auf den letzten Plätzen. In Frankreich, England Belgien, Holland und Dänemark sind es mindestens doppelt so viele. Auf der diesjährigen ITB haben wir 406 Destination Manager aus Deutschland nach Angeboten für Urlaub mit Hund befragt. Damit haben wir vielerorts Überraschung und Kopfschütteln ausgelöst. Dagegen hält man für wesentlich kleinere Marktsegmente weit gefächerte Angebote bereit. Nicht so für

den Hundehalter. Wie kommt das? Eine Erklärung ist schnell gefunden und dürfte auch dem geneigten Hotelier ziemlich spontan über die Lippen kommen: Unser Hotel ist doch keine Hundehütte! Ecco – das ist

wohl wahr und soll auch so bleiben! Vor zwanzig Jahren schüttelte ich meinen noch engen Kopf, als ich bemerkte, dass McDonald's flächendeckend Kindergeburtstage in seinen «Restaurants» ausrichtet. Danach wurde ich Zeuge einer Metamorphose: Kinderchaos entwickelte beeindru-ckende Bilanzen mit Langzeitgarantie. Die Marketing-Pläne für Topdestinationen in Österreich, Deutschland und der Schweiz beschreiben unisono für die nächsten (20 ?) Jahre ein Metathema: die Sehnsucht des modernen Menschen nach Erdung, Heimat und Einklang mit der Natur. Der Reflex auf eine hekti-scher werdende Welt kennt in den konsumfreudigen Sinusmilieus nur noch diese Richtung. Was hat das nun mit Hunden und den vielen Kindern zu tun, die mit ihnen aufwachsen?

Wir wissen, dass sie dank Bello eine höhere Lebenserwartung haben, meist allergiefrei sind, über höhere Kaufkraft verfügen und in grösserer Zahl in Eigenheimen wohnen. Wenn Sie selbst keine Hunde mögen, werden Ihnen dennoch diverse Hundehalter einfallen, die sehr gute Gäste sind oder sein könnten. Andere möchten Sie nie wiedersehen. Gute Hotels lösen derartige Probleme mit einer zielgenauen Kundenansprache.

Ein Beispiel: Der Ihnen noch gänzlich unbekannte Herr Meier aus Köln möchte wissen, ob er in Ihrem Haus zwei Wochen Urlaub mit Hund machen darf. Sie antworten: «Sehr gerne, Herr Meier, unser Haus checkt Hunde nach der ‹Hund im Hotel-Konvention› ein.» Wow, denkt Herr Meier, die sind vorbereitet und können es! Jetzt bekommt Herr Meier via E-Mail, Fax oder Brief eine Reservierung mit der besagten Konvention und Ihrer Hundehausordnung zur Rückbestätigung. Dies festigt sein Regel-Bewusstsein als Hundehalter in Ihrem Haus.

Herr Meier liest, dass Bello stubenrein, sozialverträglich und ordnungsgemäss gegen Hotelschäden haftpflichtversichert sein muss. Dieser Selektion mit klaren Worten setzen Sie gleichzeitig Ihr professionelles Angebot gegenüber: Beim Check-in gibt es eine Decke (120 x 140 cm), eine Fressnapfunterlage (40 x 60 cm), ein Pfotentuch (30 x 40 cm), die Kotbeutel und eine «Hund im Hotel-Fibel» mit amüsanten Fotos, interessanten Fakten und tollen Tipps von Hundeverstehern. Hundehalter und Housekeeping werden Sie loben, wenn im Eingangsbereich der elegante Pfotentuchhalter dafür sorgt, dass «Ihre» Vierbeiner im Gegensatz zu manchen Gästen den Perser nicht verschmutzen. Selbst die hundelose Klientel wird Ihnen alsdann gerne bestätigen, dass man in Ihrem Haus gute Konventionen pflegt. Nun reisen Hundehalter wesentlich häufiger und sind werblich viel einfacher zu erreichen. Denken Sie nochmal nach und feiern Sie kleine «Kindergeburtstage».

Norbert Uerz Touristiker www.holidays-with-pets.de

die chanche!

zu vermieten gasthaus flyhof

historisches haus mit direktem seeanstoss

3 gaststuben, gartenwirtschaft 9 gästezimmer, kellergewölbe fischerhaus mit quelle romantischer garten wohnung

wir freuen uns auf ihre schriftliche bewerbung

belcam ag, lindenstrasse 8 8125 zollikerberg

Berggasthaus zu verkaufen

Wegen Todesfalls zu verkaufen schönes, heimeliges Berggasthaus in den Eggbergen, 1450 m. ü. M.

Gehört zu Altdorf URI

- Grosses Wandergebiet mit Bergseeli und Feuerstellen.
 Delta- und Gleitschirmfliegen, Mountainbiken,
- Skilift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen Ganzjahresbetrieb

- Gänzjanresbeureb 6-Zimmer-Wirtewohnung Heimeliges Restaurant, 30 Plätze Schönes Säli mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze

6er-, 8er- und 12er-Massenlage

Alle Betten sind nordisch ausgestattet. Für ernstgemeinte Anrufe 041 870 36 66 Natel 079 201 87 25

E-Mail-Adresse: seeblickeggberge@tiscali.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

ZERMATT

Nach Übereinkunft zu vermieten schön gelegenes, rustikal eingerichtetes

RESTAURANT

- Sonnenterrasse und Restaurant jeweils ca. 50 Plätze
 Wirtewohnung vorhanden

Anfragen unter Chiffre 21248-8799 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue