

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: 07.02.2026

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

PROFI

GESAMTAUFLAGE
40.000

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

Nr. 5 · 21. Juni 2012

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

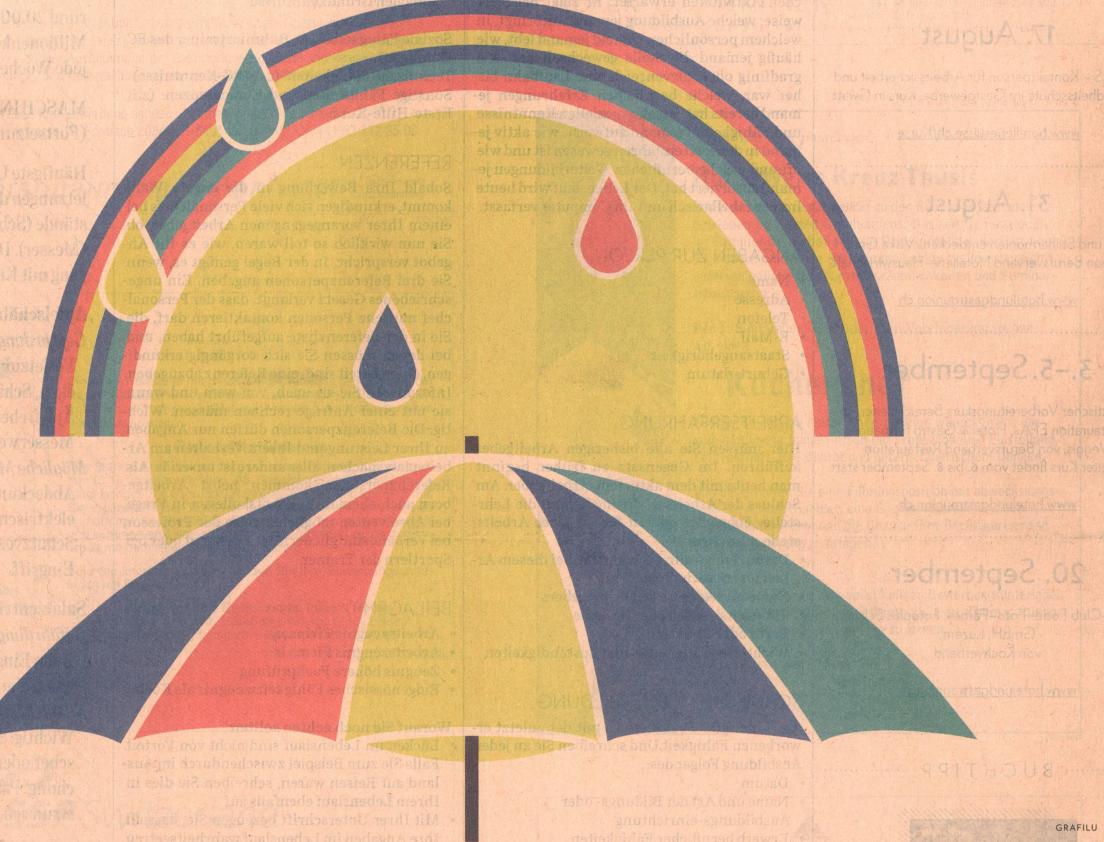
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



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 um 15% verhinderte. 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 noch Googles soziales Netzwerk – Google+. Doch was, wenn Google+ gar kein soziales Netzwerk im eigentlichen Sinne ist? Was, wenn Google+ zur Schaltzentrale aller Google Tools wird? Die aktuelle Integration der wichtigsten Dienste in Google+ deutet 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 Stärke des Eigenvertriebs und die möglichst breite Aufstellung sind das Fundament für den Erfolg. Dazu zählt auch Google – mehr denn je. Ob als «Konkurrenz» zu OTAS, als Unterstützung im Empfehlungsmarketing 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 Hendle
www.some-communication.de
Dozent www.ritzycampus.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelieriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

**Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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 Berufsverband 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 Führungsgrundzügen befragt. «Besonders wichtig ist die Vorbildrolle der Firmenführung in Krisenzeiten», sagt Knobel, «denn Mitarbeiter 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, praxisorientierten 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 beispielsweise, welche Ausbildung jemand mitbringt, in welchem persönlichen Umfeld jemand lebt, wie häufig jemand die Stelle gewechselt hat, wie gradlinig oder kurvenreich eine Laufbahn bisher war, welche beruflichen Erfahrungen jemand bereits hat, welche speziellen Kenntnisse und Fähigkeiten jemand aufweist, wie aktiv jemand 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.

- 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 Angebot verspricht. In der Regel genügt es, wenn Sie drei Referenzpersonen angeben. Ein ungeschriebenes Gesetz verlangt, dass der Personalchef nur jene Personen kontaktieren darf, die Sie in der Referenzliste aufgeführt haben, und bei denen müssen Sie sich vorgängig erkundigen, 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 Arbeitsplatz machen, alles andere ist unseriös. Als Referenzpersonen kommen neben Arbeitgebern auch ehemalige Arbeitskollegen in Frage, bei Absolventen möglicherweise der Professor, bei Verbandsmitgliedern der Präsident oder bei Sportlern der Trainer.

BEILÄGEN

- 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 Ausland auf Reisen waren, schreiben Sie dies in Ihrem Lebenslauf ebenfalls auf
- Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie, dass all Ihre Angaben im Lebenslauf wahrheitsgetreu sind
- Übrigens: Der Lebenslauf muss nicht jedes Mal neu geschrieben werden. Wenn Sie ihn auf dem Computer abgespeichert haben, können Sie ihn bei der nächsten Stellenbewerbung einfach ergänzen.

Mario Gsell
Wirtschafts
Führer durch Vorbild - Persönlichkeiten im Gespräch

Worauf Sie noch achten sollten

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

Mario Gsell
Wirtschafts
Führer durch Vorbild - Persönlichkeiten im Gespräch

SCHUL- UND WEITERBILDUNG

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

- Datum
- Name und Art der Bildungs- oder Ausbildungs-einrichtung
- Erwerb beruflicher Fähigkeiten
- Bezeichnung der erworbenen Qualifikation

PERSONLICHE FÄHIGKEITEN UND
KOMPETENZEN

Muttersprache
Sonstige Sprachen (z. B. Französisch)

A U S D E R S C H U L E

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. Stimmgewirr und lautes Gelächter schallen durch die Hallen, begleitet von bluesartigen Gitarrenklängen und klirrenden Gläsern. Mitendrin: Johanna 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 Rückblick meint sie: «Neun Monate lang leitete ich das zwölfköpfige internationale Team, um das Jubiläum des Food Festivals unvergesslich zu machen. Mit den unterschiedlichsten Kulturen zu kommunizieren, war für mich wahnsinngspannend. 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 grossem Nutzen sein.»

Das Food Festival ist eines jener Projekte im Lehrgang der Höheren Fachschulen an der SSTH, das volumnfähig von Studierenden geleitet und organisiert wird. Es ist ein spannender Get-together-Anlass, bei dem sich rund 2.000 Besucher aus der Region an rund 15 Foodständen von 180 Studierenden und ihren landestypischen Gerichten verwöhnen lassen. Bevor Tails aus Kanada, Hyderabad 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 übertragen. Sie dürfen dann zu recht stolz und glücklich sein, wenn, wie auch in diesem Jahr, der Ablauf reibungslos verläuft und die Gesichter der Besucher strahlen.

Bernadette Khan,
Head of Marketing, SSTH AG,
Chur/Passugg

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.

MASCHINEN IN DER KÜCHE
(Fortsetzung)

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

Apfelschälmashine

Gefährdung:

Verletzungen möglich beim Aufstecken, Schälen und Ausschneiden der Apfel, 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:

Einzug bei den Walzen, Einzug bei den Umlenkrollen. Verletzungsgefahr auch bei Sonderbetrieb für Reinigung

Mögliche Massnahmen:

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

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



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 Vorbereitungen: Selektion und Schulung der Mitarbeitenden (fachlich, Team Spirit, Gastronomieorientierung), 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 Gastgeberqualitäten 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.

Rolf Lutz **Personalmanagement**

Kaderselektion, Outplacement
Assessment, Karriereberatung

21249-8800

Andermatt

Für die Tourismusorganisation des Urserntals suchen wir eine erfahrene und überzeugende Persönlichkeit als

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

21259-8805



Direkt am Reussufer mit grosszügiger Terrasse gleich neben der Kapellbrücke befindet sich die Weinwirtschaft "La Bonne Cave" in Luzern. Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer/in

Ihre Stärken sind Verkauf, Organisation, Planung, Kommunikation (DE) 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 Herausforderung, die Vorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

21268-8813



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrs-gastronomie. 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 Rezepte 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 Position in der gehobenen Gastronomie sowie ein hohes unternehmerisches Denken Voraussetzung. Wir suchen eine dynamische, innovative und kreative Persönlichkeit, die ihre Kenntnisse der lokalen Gegebenheiten 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 erwarten Sie eine spannende und interessante Position, in der Sie Ihr Fachwissen und Ihre Erfahrung erfolgreich umsetzen können.

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 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 herliche 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 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, ideen- und abwechslungsreichen Küche Gäste aller Schichten anzusprechen; sodass sich auch Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft bei Ihnen so richtig wohlfühlen!

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

21244-8769

Viamala echt graubünden.

Hotel Weiss Kreuz Thusis

Das Hotel Weiss Kreuz gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben im Herzen Graubündens. Das seit Generationen im Familienbesitz befindliche Dreisternhaus verfügt über 39 modern renovierte Hotelzimmer, einen Wellnessbereich, unterschiedliche Restaurationsräumlichkeiten und Seminarinfrastruktur.

Per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

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 abwechslungsreichem Aufgabengebiet, eine Ganzjahressstelle in einem wirklich tollen Team und die Chance Ihre Berufskarriere so richtig in Schwung zu bringen.

Interesse?

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

2120-8814



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

Das 5-Sterne-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 Kronenstüli 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 Luxushotellerie 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 Gästebedarfisse 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 Hotelleitung, die betriebswirtschaftliche Ergebnisverantwortung sowie die Positionierung des Hauses liegt bei Ihnen. Fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke und Organisationstalent, Charisma, Qualitätsbewusstsein, Sprachgewandtheit (D,E,I), Innovation und Belastbarkeit zeichnen Sie aus.

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



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

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



Swiss Deluxe Hotels

2122-8749



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)



ANALYSE SCHWEIZ

Die Gastronomiegruppe



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, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für unser

Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

suchen wir per sofort eine

Gastgeberpersönlichkeit

Das Restaurant Rigiblick zählt mit 16 Gault Millau-Punkten sowie 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 finanzielle Controlling und die Einhaltung der Qualitätsstandards unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien. Im Weiteren fungieren Sie als Gastgeber/in 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 Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine junge, dynamische Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, welche über einen Abschluss einer Hotelfachschule, Erfahrung in ähnlicher Position sowie eine Affinität für den Bereich F&B verfügt. Als frontorientierte Personen sorgen Sie für das Wohl unserer Gäste und arbeiten aktiv im operativen Bereich mit. Zudem sind Sie stets bestrebt, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen zu verbessern, setzen sich anspruchsvolle Zeile und begegnen Veränderungswünschen mit Kreativität. Ihre Kommunikationsweise ist direkt, Sie schaffen dadurch Vertrauen und lassen sich nicht unter Druck setzen. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen und bieten die notwendige 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Filialestrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.chAdelboden
Frutigen

Adelboden, der innovative Ski- und alpine Wellness-Ferienort im Berner Oberland, sucht nach Übereinkunft eine starke, kommunikative Führungspersönlichkeit als

Resortmanager (m/w)

In dieser neu geschaffenen Position hat auch ein Quereinsteiger die Möglichkeit, sich voll zu entfalten und zu haben 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 TourDi AG (Partner für Marketingaufgaben);
 - o der Gemeindebehörde, Landwirtschaft und anderen Leistungsträgern im Resort.

Profil

- Guter Kommunikator in D/E/F
 - Projektkenntnisse
 - 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 Tourismus, 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

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis
- Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse in der Gastronomie (Service und Küche)
- Kantonalen Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
- Unternehmer (Wirtschaftlichen Denken und Zahlenfertigkeit)
- Gastgeber (Präsent, 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 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

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

21209-8790

Restaurant Kleefeld sucht versierten, motivierten, selbständigen, kreativen

Koch

nach Absprache

Melden Sie sich bei Familie Huber

Telefon 031 981 14 10



21221-8790

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 in Drei- und Viersternebereich mit Ausrichtung auf Business-, Firmen- und Individualgäste.

Für das Team des Hotels Allegro suchen wir nach Vereinbarung einen

Stv. Direktor (m/w)

(Schwerpunkt Rezeption)

Das Hotel Allegro ist das zweitgrösste Hotel in der Familie der **welcome hotels & restaurants**. Das Viersternehotel verfügt über 132 Zimmer, drei Seminarräume mit einer Kapazität von bis zu 31 Personen pro Raum, ein Restaurant mit internationalen Gerichten und eine Bar. Das Hotel Allegro befindet sich neben dem Bahnhof Kloten und in der Nähe des Flughafens Zürich.

In dieser verantwortungsvollen Position unterstützen Sie die Hoteldirektion in allen Belangen und übernehmen bei Ihrer Abwesenheit die operative Führung des gesamten Hotelbetriebes. Des Weiteren repräsentieren Sie das Hotel Allegro in der Rolle des Gastgebers gegenüber unseren geschätzten (Stamm)-Gästen.

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Unterstützung und Vertretung der Hoteldirektion
- Einsatzplanung und Betreuung der 30 Mitarbeitenden
- Operative Führung des Rooms Division und des Restaurantbereichs
- Einsatz als „Troubleshooting“ an der Rezeption
- Inhouse Marketing in Zusammenarbeit mit dem Corporate Office der **welcome hotels & restaurants**
- Einkauf von Food und Non Food

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 Auftreten 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 die deutsche, französische und englische Sprache. Idealalter zwischen 30 und 45 Jahren.

Ihre Perspektive:

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit und Kontakt zu internationalen Gästen. Ein harmonisches 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:

welcome hotels & restaurants

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.chInternet: 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

21207-8802

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 Gärten, 25 Zimmer mit 44 Betten, ein a-la-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 initiativ, engagierte 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](http://www.wartegg.ch)

21258-8804

Schönbühl

DER ORT
ZUM WOHLFÜHLEN
ESSEN · TAGUNGEN · FESTE

Das vor 4 Jahren eröffnete Restaurant ist ein Betrieb der Stiftung Schönbühl. Unsere internen und externen Gäste verbindet die Freude am Feinen Essen in ansprechendem Ambiente. Ob Tagesmenü, à la Carte, Tagesspeisen oder Bankette unterstreichen werden mit frischen Zutaten und regionalen Produkten zubereitete. Kalte Küche und feine Patisserie runden unser Angebot ab. Das Restaurant ist täglich von 9.30 bis 17.30 geöffnet. Für Feste Bankette oder sonstige Anlässe auch abends. Begleiten Sie uns auf unserem innovativen und kreativen Weg und bereichern Sie unser hochmotiviertes Team als

RESTAURATIONSLEITERIN (w) 100%

In ihrer Funktion sind Sie die erste Ansprechpartnerin für unsere Gäste. Als leidenschaftliche Gastronomin liegen Ihnen das Wohl unserer Gäste ganz besonders am Herzen. Sie sind verantwortlich für die gesamte Organisation des Restaurants. Sie unterstützen, fördern und coachen Ihr Team und schaffen dadurch eine hohe Identifikation mit dem Restaurant und Vertrauen in Ihre Person als Führungskraft. Außerdem sind Sie verantwortlich für die administrativen Tätigkeiten, Dienstplanerstellung, das gesamte Bestellwesen, die Abrechnungen und den Einkauf. Sie haben das Flair und die emotionale Intelligenz, das Restaurant weiter zu entwickeln und sind in der Lage, kreative und visionäre Vorstellungen zu verwirklichen. Sie erreichen mit Ihrer Gründlichkeit und Ihren Durchsetzungsfähigkeiten die vorgegebenen Ziele und tragen so einen wesentlichen Teil zum Gesamterfolg bei. Eine hohe Dienstleistungsorientierung auch in Stresssituationen ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben bereits Berufserfahrung in einer ähnlichen Position. Wir legen Wert auf Managererfahrung im Bereich Personalentwicklung und Marketing. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich Küche mit. Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt und möchten sich in dieser Anstellung voll und ganz einbringen.

Sie erwarten ein Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit Tradition und zukunftsorientierten Aufgabenstellungen. Ein Betrieb, der Ihnen genügend Spielraum für Ihre persönliche Kreativität lässt. Zudem sind Sie Kadermitglied im Gesamtbetrieb und können dessen Entwicklung mit beeinflussen.

Könnten wir Ihr Interesse wecken? Wir sind gespannt auf Sie! Schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, und Zeugniskopien an): Stiftung Schönbühl Kompetenzzentrum für Lebensmittel, Ungarbhüttstrasse 4, 8200 Schaffhausen. Für Fragen steht Ihnen Mr. Theo Deutschmann, Geschäftsführer, gerne zur Verfügung.

theo.deutschmann@schoenbuehl.sh / Tel. 052 630 00 91
www.schoenbuehl.sh

21238-8796

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon bei Uster im Zürcher 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-mediterraner 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

21263-8808

Foxy



Wir sind eine innovative und aufstrebende Bergbahnenunternehmung in Graubünden und suchen ab Wintersaison 2012/13 in Saisonstelle eine/n

Gerantenpaar/Gerant(in)

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

Wir erwarten tüchtige, belastbare, ausgewiesene Betriebsleiter, die es verstehen, ca. 20 Mitarbeiter zu führen/motivieren und unsere Gäste zu verwöhnen. Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, ein gut eingespieltes Arbeitsteam und zeitgemäss Arbeitsbedingungen. Ihr Interesse freut uns! Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie an:

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

21230-8791

Im Auftrag des Kantons Zürich ist die Cenia Privatklinik Schlossli verantwortlich für die stationäre psychiatrische Grundversorgung in der Erwachsenen- und Alterspsychiatrie für die 260 000 Einwohner umfassende Region Zürcher Oberland.

Per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir als

Junior Sous-Chef (m/w)

eine engagierte Persönlichkeit, die unser motiviertes Küchenteam ergänzt.

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 Mitarbeitern produzieren wir pro Tag ca. 800 Mahlzeiten für unsere anspruchsvollen Kunden.

Neben der täglichen Mitarbeit in der Produktion übernehmen Sie die Verantwortung bei der Ausbildung der Lernenden und machen selbstständig einen Teil der Bestellungen.

Für diese anspruchsvolle Stelle benötigen Sie einen Abschluss als Koch, mindestens 8 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie 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 Kopf.

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@cenia.ch), welcher Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 26 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Cenia Schlossli AG
Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie
Schlossstrasse 8
8618 Oetwil am See
Tel. +41 (0)44 929 82 11
Fax +41 (0)44 929 84 44
info.schlossli@cenia.ch
www.cenia.ch



Führend in Psychiatrie und Psychotherapie

21244-8798

Ein Betrieb der Gameg Management AG · www.gameg.ch

Restaurant Militärgarten
Ihr Familien-Restaurant auf der Luzerner Allmend



Neueröffnung - bald ist es so weit!

Das Restaurant Militärgarten, welches sich direkt auf der Luzerner Allmend neben dem 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.

Horwstrasse 79 Tel. +41 (0)41 310 75 42 www.militaergarten-luzern.ch
6000 Luzern Fax +41 (0)41 310 75 92 info@militaergarten-luzern.ch

21266-8711

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!

21257-8803

Rüttihubelbad

Kultur · Bildung · Sensorsum · Restaurant · Hotel · Alterswohn- und Pflegeheim · Sozialtherapeutische Gemeinschaft

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 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
- Mitarbeiter Mittag und Abendservice und volle Unterstützung der Mitarbeiter
- Durchführung von Schulungsaktivitäten (Service Team)
- Führung und Ausbildungsvorstandlicher von Lernenden REFA
- Gewährleistung und Einhalten sowie Erfassung und Kontrolle der Arbeitszeiten der Mitarbeiter (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

Ihr 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
- 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.rueyttihubelbad.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
Personalwesen
Rüttihubel 29
3512 Walkringen

**RESTAURANT HOTEL
RÜTTIHUBELBAD**

21235-8795

SVIZZERA ITALIANA



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

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



20995-8675

STELLENGESUCHE

Buchhaltung muss nicht trocken sein,
aber die Zahlen müssen stimmen.
Gastoprofi mit über 40-jähriger Erfahrung auf allen Ebenen des vielseitigen Berufes bringt Ihnen Ratschläge aus der Praxis.
Mehr davon auf www.mikethomas.ch

21211-8788

ANZEIGEN

Suche versilbertes

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

21207-8785

Bistro und Inventar

Liquidationsverkauf, 2. Juli

2012, 14 bis 20 Uhr

Kaffeemaschine, Vakuuvergärer, Vitrine, Induktionsplatten, Geschirr, Pfannen, Stühle, etc., Zahlung erfolgt nur gegen bar oder EC.
www.kletterzentrum.com,
Kohlestrasse 12b, 8952 Schlieren

21265-8810

Zurbriggen
Gastroberatung

Vermittlung – Beratung – Betriebstest

Wir helfen Ihnen

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

zurbriggenchristian@gmx.ch

30% WIR

21260-8806

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

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

21032-8999

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

18506-7868

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.-05.06.2012, Start Sommer:
27.06.2012, Start Herbst: 12.11.2012

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

21010-8985

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Top Jobs

- Bankett- und Seminar-Koordinator (m/w) Feststellung-Vollzeit Region Bern
- Lehrstellen/Praktikum
- Alle Jobangebote

Service / Restauration

- Alle Jobangebote
- Bewerber-profile

HAUSWIRTSCHAFT

- Alle Jobangebote

PLEASE DISTURB

Im-Codice

Direction / Geschäftsführung 38
Reception/Reservierung 103
F&B Catering/Events 56
Service / Restauration 262
Hauswirtschaft 27
Marketing/Vorau/KVIT 29
Reiseleitung/Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Bücher-Kontoristen 7
Diverses 22

htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
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 Nobis 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 / www.immobilien.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion: htr hotel revue
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 15.000 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

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 Griechenland (!) 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 beeindruckende 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 hektischer werdende Welt kennt in der konsumfreudigen Sinusmilius 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 Kundensprache. 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 Hun-

dehausordnung 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



KEystone

die chance!
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

21234-8794

**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,
Kinderspielplatz
- Skilift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen
- Ganzjahresbetrieb
- 6-Zimmer-Wirtwohnung
- Heimelige Restaurant, 30 Plätze
- Schones Saal mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze
- Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze
- Ger-, 8er- und 12er-Massenlager
Alle Betten sind nordisch ausgestattet.
Für Ernstgemeinte Anrufe 041 870 36 66
Natel 079 201 87 25
E-Mail-Adresse: seeblickeggberge@tiscali.ch

21262-8609

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

18432-7129

ZERMATT
Nach Übereinkunft zu vermieten schön
gelegenes, rustikal eingerichtetes

RESTAURANT

- Sonnenterrasse und Restaurant
jeweils ca. 50 Plätze
- Wirtwohnung vorhanden
Anfragen unter Chiffre 21248-8799 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130,
3001 Bern.

21248-8799

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

htr hotel revue