Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 26

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: 10.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Nr. 6 · 28. Juni 2012

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL

..... STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

BEDEUTUNG EINER HMENSKUL

Die Einstellung der Mitarbeiter gegenüber ihrer Arbeit hat sich in den letzten 20 Jahren massgeblich verändert. Die Entlöhnung steht nicht mehr im Vordergrund, sondern die persönliche und berufliche Weiterentwicklung.

Als Unternehmenskultur bezeichnet man alle gemeinsamen Werte, Normen und Rituale, welche die Entscheidungen, Handlungen und das Verhalten von Mitgliedern innerhalb einer Unternehmung beeinflussen. Sie entsteht unmittelbar mit der Gründung eines Unternehmens und wird durch die Gründungs-persönlichkeiten sowie durch das Management geprägt und unterliegt ständigen Veränderungen. Betrachtet man die Eigen-schaften einer Unternehmenskultur, kann zwischen starker und schwacher Unternehmenskultur unterschieden werden.

Starke Unternehmenskultur

Von einer starken Unternehmenskultur wird gesprochen, wenn diese im Unternehmen stark verwurzelt ist. Sie bedeutet eine offene, lebendige und gelebte Kultur, welche nicht als festgefahhaltig, setzt jedoch eine kulturbewusste Unternehmensführung sowie die Übereinstimmung der Mitarbeiter untereinander voraus.

Schwache Unternehmenskultur

Bei schwachen Unternehmenskulturen werden die vorgegebenen Werte von den Mitgliedern innerhalb des Unternehmens abgelehnt, sind unklar oder nicht kompatibel. Die Merkmale dafür osind Innenorientierung, kurzfristige Ziele, Motivationsprobleme, Unvereinbarkeit von Subkulturen sowie Gefühlsausbrüche.

Will man eine bestimmte Unternehmenskultur innerhalb eines Unternehmens verankern, bedeutet dies, Normen, Standards und Werte zu verändern. Dies ist jedoch nur dann von Erfolg ge-krönt, wenn die oberste Führungsetage sich 100-prozentig mit den vorgegebenen Werten identifizieren kann. Der Faktor Zeit spielt jedoch eine entscheidende Rolle. Mit Gewalt und Schnelligkeit, ohne Einbezug der Mitarbeiter, etwas einzuführen, ist

:::::

Führungskräfte die Fähigkeit besitzen müssen, ihre Vision zu vermitteln; nur so können sie diese umsetzen. Sie müssen an ihre Vision glauben, so motivieren sie sich selbst, und es fällt ihnen anschliessend leichter, auch die Mitarbeiter zu begeistern. Wenn sich eine Unternehmenskultur in einem Unternehmen etabliert hat, kann dies eine positive Wirkung auf die Mitarbeitenden haben. Eine gute Unternehmenskultur kann der Unternehmung vieles bieten: So fördert sie das «Wir-Gefühl» und das Selbstbewusstsein der Mitarbeiter, übermittelt Aussenstehenden die Kompetenz des Unternehmens, erhöht die Produktivität durch Konfliktvermeidung und setzt durch offene Kommunika-

tion die Bausteine für neue Ideen, für Kreativität und Innovation.

Gabriel Zimmermann Mandatsleiter Ruepp & Partner Dietikon AG www.ruepp.ch



Switzerland's finest Hotel Academy CAS/DAS Certificate of Advanced Studies el- und Tourismusmanage Start: 6. August 2012

MAS Master of Advanced Studies FHO otel- und Tourismusmanagem Start: 13. August 2012







Unter der Rubrik «MILESTONES» auf www.htr-milestone.ch finden Sie das ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen für Ihren Betrieb.

..... A G E N D A

8. August

Informationsveranstaltung für das NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10. August

Informationsveranstaltung an der Hotelfachschule, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. August

KOPAS - Kontaktperson für Arbeitssicherheit und

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

«Der erste Eindruck zählt – kleine Psychologieklausel mit grosser Wirkung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

6. September

«Anderen Kulturen, anderer Kulinarik begegnen», vom Schweizer Köchverband, Psychiatrische Klinik, Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

17. September

«Gästekontakt im Restaurationsbetrieb, kundenorientiertes Verhalten und Verkauf», vom Berufsverband Restauration, Zentralschweiz

www.hotelundgastrounion.ch

.... BUCHTIPP



TIPPS FÜR EINE AUSGEGLICHENE WORK-LIFE-BALANCE

Nur wer sich am Arbeitsplatz wohl fühlt, arbeitet gern, konzentriert und ohne Beschwerden. Der neue Ratgeber «Arbeiten und gesund bleiben» zeigt, worauf es ankommt, dass sich ohne Stress arbeiten lässt. Zudem gibt's eine Fülle praktischer Fragen und Antworten aus dem Arbeitsleben: Kann mein Chef mir Gesundheitsschuhe verbieten? Was können Chefs gegen Mobbing tun? Wie verhindert man müde Augen? Das Buch ist in zehn übersichtliche Kapitel aufgeteilt. Diese lauten: Arbeitsum-feld, Arbeitsplatz im Büro, Fit bei der Arbeit, Essen und Trinken, Die Zeit im Griff, Seelische Gesundheit, Arbeitsklima, Freizeit, Krankheit und Unfall. Abgerundet ist das Buch mit nütz-lichen Adressen und einem Stichwortregister. Ein Ratgeber für Mitarbeiter und Chefs

«Arbeiten und gesund bleiben», Gesundheitstipps von Ester Diener-Morscher, Barbara Jud.

ISBN 978-3-907599-22-8 CHF 27.00

FÜR ALLE GUT - EIN GESUNDER ARBEITSPLATZ

Fast jeder zweite Beschäftigte in der Schweiz leidet unter einer grossen psychischen und nervlichen Belastung am Arbeitsplatz. Doch zufriedene und gesunde Mitarbeiter arbeiten mit Freude und leisten mehr.

Für Berufstätige ist Gesundheit nicht nur reine Privatsache. Auch Chefs haben einen grossen Einfluss auf das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter. Laut Obligationenrecht sind die Arbeitgeber verpflichtet, alle Massnahmen zur Erhaltung der Gesundheit ihrer Belegschaft zu natung der Gestindnet inner Belegschatt zu treffen, die technisch möglich und wirtschaft-lich verkraftbar sind. Doch gute Chefs tref-fen diese Massnahmen nicht, weil sie von Ge-setzes wegen müssen, sondern weil ihnen das Wohl der Mitarbeitenden am Herzen liegt und weil es auch in ihrem Interesse ist. Denn zufriedene und gesunde Mitarbeitende sind ihr Kapital. Es gibt weniger krankheitsbedingte Ausfälle und die Mitarbeitenden leisten mehr und sorgen so längerfristig für mehr Erfolg. Des-halb tut ein guter Chef alles, damit die Mitarbeitenden eine gesunde Umgebung haben. Hier einige Tipps zum Arbeitsumfeld aus dem Buch «Arbeiten und gesund bleiben» (siehe Buchtipp

Lärm kann krank machen Ein Viertel der erwerbstätigen Bevölkerung in der Schweiz fühlt sich durch Lärm am Ar-beitsplatz gestört. Lärm, der die Gesundheit gefährdet, gibt es natürlich auch im Gastgewerbe. Seien es überlaute Gäste oder die Musik. Die Suva hat für Arbeitsplätze einen Lärm-Grenz-wert von 85 Dezibel festgelegt. Das entspricht etwa der Lautstärke eines Lastwagens in un-mittelbarer Nähe. Übersteigt der Lärmpegel inseinem Betrieb die Grenze von 85 Dezibel während 2.000 Stunden pro Jahr, ist das Tragen von Gehörschutzmitteln obligatorisch. Der Chef muss die Mitarbeitenden über die Gefähr-dung des Gehörs informieren und ihnen geeig-nete Gehörschutzmittel kostenlos zur Verfügung stellen.

Gutes Licht -

notwendig für gesundes Arbeiten Der Mensch braucht nicht nur Licht zum Sehen. Licht beeinflusst auch die Aktivität, den Stoff-wechsel, den Kreislauf, den Hormonhaushalt und die Psyche. Ist zu wenig Licht vorhanden, drückt das auf die Stimmung und die Motivation. Es ist deshalb wichtig, dass nicht nur der persönliche Arbeitsplatz, sondern dessen ge-samte Umgebung gut beleuchtet sind. Schlaf-forscher haben festgestellt, dass Tageslicht der wichtigste Taktgeber für die innere Uhr ist. Bei zu wenig Licht wird man zu Unzeiten schläfrig.

Ein sonniger Tag im Freien beschert 100.000 Lux. Hingegen herrschen selbst in einem gut ausgeleuchteten Büro nur etwa 400 Lux.

Tageslicht

Das Gesetz schreibt vor, dass in Arbeitsräumen Tageslicht-vorhanden sein muss. An Arbeits plätzen, wo sich die Mitarbeitende 2,5 Tage pro Woche aufhalten, muss sogar die Sicht ins Freie gewährleistet sein. Das dient dem körperlichen und seelischen Wohlbefinden der Mitarbeitenden. Denn Menschen haben ein natürliches Be-dürfnis nach räumlicher, zeitlicher und sozialer Orientierung. Ein Blick aus dem Fenster sorgt zudem für kurze Momente der Entspannung und Erholung. Doch längst nicht überall sind Arbeitsräume mit Sicht ins Freie Standard. Das Gesetz erlaubt auch Ausnahmen. In Räumen ohne Tageslicht muss der Chef in anderer Weise fürs Wohlbefinden der Mitarbeitenden sorgen: zum Beispiel mit hellen Farben, einer optima-len Beleuchtung und zusätzlichen Pausen in einem Raum mit Sicht ins Freie.

Gute Luft

Arbeitsplätze müssen laut Arbeitsgesetz durch Fenster oder durch eine Lüftungsanlage ohne Zugluft ausreichend belüftet werden können. In Betrieben, wo Dämpfe, Rauch und dergleichen entstehen, müssen diese Verunreinigun gen so nahe an der Quelle wie möglich wirksam abgesaugt werden.

Separate Räume für Raucher und Nichtraucher

Gesamtschweizerisch gibt es heute ein grundsätzliches Rauchverbot in Restaurants. Aus-nahmen sind Raucherbeizen und Fumoirs. In Gastroküchen ist das Rauchen aufgrund des Lebensmittelgesetzes auch verboten. In nicht öffentlichen Räumen dürfen die Chefs hingegen selber entscheiden, ob und wann ihre Mitar-beitenden am Arbeitsplatz oder in den Pausen rauchen dürfen. Klar ist aber auch hier: Das Arbeitsrecht räumt den Mitarbeitenden den Anspruch auf einen rauchfreien Arbeitsplatz ein. Der Arbeitgeber hat «im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Nichtraucher nicht durch das Rauchen anderer Personen belästigt werden». Wenn ein Nicht-raucher einen rauchfreien Arbeitsplatz ver-langt, muss der Chef also dem Wunsch Folge

AUS DER SCHULE

EIN ERFOLGSMODELL IN DER GRUNDBILDUNG. «MENSCHLICH – FACHLICH, NIRGENDS LERNT MAN INTENSIVER ALS IN EINEM SCHULHOTEL».

Eine Grundbildung in der Hotellerie setzt sich aus Praxis im Betrieb, Berufsschule (Theo-rie) und überbetrieblichem Kurs zusammen. tie) und uberbetrieblichem Kurs zusammen. Ein spezielles Angebot bietet hotelleriesuisse mit seinen fünf Schulhotels für jährlich über 1.000 angehende Berufsleute an. Die Schulhotels sind vom Bund und Kantonen anerkannte Berufsfachschulen. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen in einem als Internat geführten Hotel. Dabei werden The-orie und Praxis in idealer Weise miteinander verknüpft. Das heisst, der Fachunterricht und die überbe-

trieblichen Kurse sind optimal koordiniert. Abstrakte Inhalte können durch fronterfahrene Lehrpersonen anschaulich vermittelt werden da die ganze Infrastruktur eines Hotels zur

Verfügung steht.
«Learning by doing» ist angesagt, steht doch
neben dem Schulzimmer die Mange und das
Bügeleisen zwischen der Waschmaschine und dem Tumbler. Das Mittagessen wird selbstver-ständlich von den Lernenden serviert und die während der Schulzeit benutzten Hotelzimmer täglich selbst gereinigt.

Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Kon-fliktfähigkeit geübt und entwickelt. Dadurch entstehen gute Freundschaften ausserhalb der gewohnten Umgebung, die teilweise noch lange über die Schulhotelzeit hinaus dauern. Der Besuch des Schulhotels hat somit gezielt die Selbst- und Sozialkompetenz gefördert und in hohem Masse zur Persönlichkeitsentwicklung beigetragen.

Mit grösstem Stolz gilt es, das System Schulhotel zu pflegen und zu sichern. Die tränenreichen Momente bei der Verabschie-dung im Schulhotel am letzten Tag vor dem Aufbruch bestätigen dies immerzu.

Daniel Thomet

Mehr Informationen Daniel Thomet Leiter System Schulhotels, hotelleriesuisse Monbijoustr. 130, 3001 Bern Tel. 031 370 41 11 daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch/Schulhotels

..... ZITAT DER WOCHE

«Geniale Menschen beginnen grosse Werke, fleissige Menschen vollenden sie.»

ARBEITSSICHERHEIT

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

MASCHINEN UND ANDERE GEGENSTÄNDE IN DER KÜCHE (Fortsetzung)

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

Messer

Gefährdung;

Schnittverletzungen durch Abrutschen, Gefährdung durch Liegenlassen, Schnittgefahr beim Schärfen Mögliche Massnahmen:

Ergonomisch richtige Sicherheitsgriffe mit Rillen und Nase verwenden.

Klingenbreite mind. 8 mm. Geeignete Aufbewahrungseinrichtungen für Messer. Abziehstahl mit Handschutz.

Gemüseschneider Gefährdung:

Schnittverletzungen, vor allem bei unsachgemässer Handhabung Mögliche Massnahmen:

- · Deckel muss selbsttätig in Schutzstellung fallen.
- · Schneidwerkzeug mit max. 10 mm Schnitttiefe verwenden.
- · Andrückvorrichtungen benützen,
- · Stosshölzer verwenden.
- · Sicherheit durch organisatorische Massnahmen.

Herabfallende Gegenstände Gefährdung:

Zehen- und Fussverletzungen Mögliche Massnahmen:

Tragen von geschlossenen Schuhen, oder Sicherheitsschuhe mit Gummi-/ Polyurethansohle für Personal im Küchenbereich empfehlen. Geschlossene Clogs sind zulässig.

Herd

Gefährdung:

Brandverletzungen beim Berühren der Hitzeteile

Mögliche Massnahmen:

- · Haltestangen am Herd anbringen.
- · Kompetente, richtige Instruktion des Personals sicherstellen.

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



Das 5-Sterne-Superior-Haus Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den architektonisch bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts, mit 112 luxuriösen Zimmern und Sulten sowie imposanter Wellnessanlage. Kullinarisch 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 Hotelleitung, die betriebswirtschaft-liche 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 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 Swin

HOTELBUSINESS ZUG AG

Die Hotelbusiness Zug AG betreibt neben dem Parkhotel Zug und den im Gebäude befindlichen Gastronomie-, Bankett- und Seminarräumlichkeiten auch das City Garden Hotel mit dem C U Restaurant, drei Apartmenthäuser mit Serviced City Apartments, das anheigelegene Restaurant Bären sowie auf einer Pachtbasis die Gastronomie im Theater Casino Zug. Insgesamt verfügt die Hotelbusiness Zug AG über knapp 250 Zimmereinheiten. Mit rund 140 Mitarbeitenden ist das Unternehmen auf dem Platz Zug Markführer auf dem Gebiet der auf die Businesswelt zugeschnittenen gehobenen Hotellerie und Gastronomie.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

SALES MANAGER (m/w) 100%

- Ihr Aufgabenbereich:

 Optimierung der Belegungszahlen in den Bereichen Logis,
 Restauration, MICE und Bankett
 Bestehende Kundenkontatke aufrechterhalten und vertiefen
 Akquise von potentiellen Kunden im Bereich Logis sowie MICE-Segment
 Kundenveranstaltungen jahen und begleiten
 Vertragsverhandlungen im Corporate Segment nach den vorgegebenen
 Preisstrükturen führen
 Marktbeobachtung und daraus Strategien für das Unternehmen ableiten
 Cross Selling der einzelnen Betriebe
 Vermietung der 49 Serviced CIV, Apartments
 Erstellung des Sales-Aktionsplans für alle Betriebe der Hotelbusiness Zug AG
 und Umsetzung der Ziele

- Int Profil:

 Mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Position
 Sicheres und selbstbewusstes Auftreten
 Ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
 Sehr guite EDV-Kenntnise
 Sehr guite EDUsch- und Englischkenntnisse
 Team- und Begeisterungsfähigkeit
 Einsatfreude, Freundlichkeit und Flexibilität
 Effizientes Zeitmanagement.

Sie arbeiten eng mit dem professionellen Führungsteam der Hotelbusiness Zug AG unter der Leitung des Direktors zusammen und sind an einer langfristigen Anstellung interessiert.

Wir bieten für diese Position interessante Anstellungsbedingungen in einem motivierten Team. Weitere Informationen können Sie unter hotelbusinesszug,ch entnehmen.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse

Hotelbusiness Zug AG, Stefan Gareis, Direktor Industriestrasse 14, 6304 Zug stefan.gareis@hotelbusinesszug.ch

WWW.HOTELBUSINESSZUG.CH











DIE BETRIEBE DER HOTELBUSINESS ZUG AG



We Are In Search Of Excellence. What About You?

Weniger ist oft mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 10 Mitarbeitenden zu als auch auf das sich im Aufschwung befindliche Eristklasshotel mit ä la carte Restaurant und weiteren F @ B-Oudets – optimal gelegen in einer weltbekannten Top Resort Destination der Deutschschweiz. Die neue, dynamische Hotelleitung hat ehrgeizige Fojekte in Angriff genommen und in Sachen Kullnarik geht die Vision in Richtung frisch, auf gehobenem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjoh für experimentierfreudige Kochkünstler mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wol-len; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Wochenmarkt gehen und Ideen umsetzen. Dafür werden Sie entschädigt mit freier Hand was die Auswahl Ihrer Crew betrifft und arbeiten eng zusammen mit einem Profi-Manager aus der internationalen Luxushotellerie, der mit Ihnen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen will für eine spannende Zukunft.

Executive Chef - Küchenchef m/w

eines erstklassigen Hotels mit internationalem Flair

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «ihrer Küche» spricht und die anspruchs-vollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialanlässen, durchaus auch mal im Ausland (l), in Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche: Ein Mix aus F- &t CH-Klassikern, mediterranen Einflüssen und einem Touch Italianità. Das Ganze leicht, knackig, marktfrisch und qualitativ top.

Vorteil dieser nicht alltäglichen Kaderposition: Dank exzellentem Beziehungsnetz der Besitzerschaft in der Welt des Sports sind Sie Teil eines Teams, welches bei exklusiven Events an vorderster Front für Bankette und Special Dinners sehenswerte Köstlichkeiten produziert. – Are You In Search of Exzellence? Dann bitte CV/Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Fil. +41 / 44 802 12 00 · Fax +41 / 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Hotel-Restaurants, Golfrestaurant & Catering SOMMERAU-TICINO Dietikon-Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Cuisine

FRAPOLLI

Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane, kreative
Karte, individuelle Bankette & Catering Services
von 10 bis 10 000 Gästen fordern einiges, bringen
aber auch viel Erfreuliches. Sie stehen einer
engagierten Brigade vor, arbeiten eng mit der
Direktion zusammen. Sie erstellen mit der Direktion
die Businesspläne, kaufen ein, führen mit natürlicher
Autorität, kochen operativ mit Herz.
Sie führen das Haus mit und helfen mit Ihrer Erfahrung,
dieses etablierte Haus noch bekannter zu machen.
Sie sind an einem längerfristigen Engagement
in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert,
haben Freude an Lehrlingsausbildung und sind ein
Teamplayer. Geboten wird nebst guten finanzielen
Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger
Arbeitsplatz in einem Bärteib mit 170 Betten,
4 Restaurants, Bar, Meetingmöglichkeiten, grossem
Catering-Service und einem Golfrestaurant.
Dazu sind wir FIFA-Partner. Interessiert?
Dann kontaktieren Sie bitte:

FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau Rose Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino Zürcherstrasse 72; CH-8953 DIETIKON-Zürich www.sommerau-ticino.ch



Zürich als Topdestination mit höchster Lebensqualität und seine offene Bevölkerung entieren - das ist Ihre nächste Herausforderung! Wir suchen die/de

Direktorin/Direktor Zürich Tourismus

- Mit Ihrer positiven, gewinnenden, ausdrucksstarken Art begeistern Sie die verschiedenen Partner
- Ihre Sozialkompetenz lässt Sie die Marktteilnehmer und die Stakeholder
- Mit Ihrer natürlichen Autorität führen Sie sechzig Mitarbeitende
- Ihre betriebswirtschaftlichen Kenntnisse befähigen Sie, das Budget im Griff zu haben
- Dank Ihrer Marketing- und Tourismuserfahrung kennen Sie die internationalen Märkte und die Produkte
- Dank Innovationskraft sind Sie in der Lage, neue Vermarktungsmöglichkeiten
- Ihre Stärken im professionellen Einsatz von E-Marketing und Social-Media bringen Zürich noch mehr Aufmerksamkeit in den elektronischen Verkaufskanälen
- Sie finden sich in den föderalistischen Strukturen der Schweiz gut zurecht und sind vertraut mit der politischen Entscheidungsfindung
- Ihr Verhandlungsgeschick in Deutsch, Französisch und Englisch ermöglicht Lösungen, die von den verschiedenen Interessengruppen getragen werden
- Ihre strategischen Fähigkeiten bei der Entwicklung einer Organisation haben Sie bereits erfolgreich unter Beweis gestellt

Weitere Informationen zur Stelle entnehmen Sie der Homepage von Zürich Tourismus www.zuerich.com und www.ztextra.ch. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an das beauftragte Beratungsunternehmen MPW Beratungsteam AG, Dr. Werner Murer, Limmatquai 76, Postfach, 8022 Zürich, oder bewerbung@mpw.ch.



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



htr hotel revue



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.

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelgewerbe mit eidg. Fachausweis Mehrjährige Erfahrung und fundlerte 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

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 23 Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33 tina.mueller@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch



THEATER CASINO ZUG RESTAURANT, BAR & LOUNGE AM SEE

theater casino zug markens der la casino zug markens der la casino zugen der la casino

Das Theater Casino Zug, Restaurant mit der Bar & Lounge am See ist ein Teil des Kultur-hauses und steht ein für ein qualitativ hochstehendes kulinarisches Angebot. An einmali-ger Lage am Zugersee entsteht eine einzigartige Mischung aus Tradition, Zeitgeist und Weltoffenheit.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE SERVICE (m/w) 100%

- In Profil

 Engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit

 Bestens ausgebildete Servicefachkraft

 Sicheres und selbstbewasstes Auffreten

 Ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung

 Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

 Sozialkompetent und tearnorientiert

 Einsatzfreude, Freundlichkeit und Flexbillität

 Freundliches, gepflegtes Auftreten

Wir bleten
Interessante Anstellungsbedingungen in einem jungen und motivierten Team. Ein attrak
tives Arbeitsumfeld in einem aussergewöhnlichen Betrieb am Zugersee. Auf Wursch ist
eine Stellenbeschreibung verfügbar.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und ergänzenden Informationen betref fend Verfügbarkeit richten Sie an: Theater Casino Zug, Restaurant, Bar & Lounge am See, Sandra Grotgans, Gastgeberin, Artherstrasse 2–4, 6300 Zug

WWW.THEATERCASINO.CH



BETRIEBE DER HOTELBUSINESS ZUG AG

PARKHOTEL RESTAURANT

Ein elegantes und klassisches Ambiente kombiniert mit exquisitem Essen und zuvorkom mendem Service. Das Parkhotel Restaurant serviert beste Qualität mit marktfrischen Spei sen – köstliche Vorspeisen, unschlagbare Wagyu Beef Geschmackserlebnisse, einmalige Fish- und Seafood-Spezialitäten und eine Weinauswahl, die begeistert.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

SOUS CHEF (m/w) 100%

- Ihr Profii

 Engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit

 Engagierte und verantwortungsvolle Persönlichkeit

 Escalers ausgebildeter Koch mit vielfältiger Erfahrung aus verschiedenen Betrieber

 Sozialkompetent und teamorientiert

 Kreattv und Ideenreich

 Riveattv und Ideenreich

 Habitisnehavunst ohne Wenn und Aber
- Hygienebewusst ohne Wenn und Aber
 Führen der Küchenbrigade bei Abwesenheit des Küchenchefs

Wir bieten '
Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit sowie alle Perspektiven einer grösseren Gastronomieunternehmung

lhre schriftliche Bewerbung richten Sie an: Parkhotel Zug, Markus Aichhorn, Executive Chef, Industriestrasse 14, 6304 Zug

markus.aichhorn@hotelbusinesszug.ch

WWW.PARKHOTEL.CH





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 Al-a-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, 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 Sommersalson

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position. Sie sind aufge-weckt, freuen sich, Neues zu lernen, und bringen Ihle Erfahrung mit Freude ein. Ihr Umgang mit den Mitarbei-tern 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

Das Coaching Center

Kommunikation in der Situation

Auf Sie warten sympathische Gäste, ein italienisches Ambiente in einem Ristorante/Pizzeria-Betrieb, ein aufgestelltes Team und eine interessante, verantwortungsvolle Stelle mit viel Raum für Gastfreundschaft.

Im Auftrag unseres Kunden im Grossraum Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine/n teamfähige/n, motivierte/n und engagierte/n

Geschäftsführer / Geschäftsführerin

Sie führen das Ristorante nach den vorgegebenen Qualitäts-Standards, begrüssen die Gäste mit einer positiven Ausstrahlung und helfen aktiv im Service mit.

Wir wenden uns an eine selbständig arbeitende Persönlichkeit, die eine Ausbildung im Gastgewerbe, von Vorteil auch eine Weiterbildung, abgeschlossen hat.

Sind Sie neugierig geworden? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an DasCoachingCenter, Frau Rita Weibel, Zuchwilerstrasse 21, 4500 Solothurn, www.DasCoachingCenter.ch, Tel. 032 621 18 18



Das KULM HOTEL ST. MORITZ und das GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

DIRECTOR SALES & MARKETING

lieser anspruchsvollen Kaderposition führen Sie ein Team mit vier Mitarbeitern und sind verantwortlich für den Verkauf und die optimale Vermarktung der beiden 5*-Superior Hotels in den definierten Märkten und Segmenten.

Sie verfügen über Führungserfahrung sowie über einen Leistungsausweis in einer ähnlichen Position im Marketing und Verkauf in der Hotellerie oder im Tourismus. Sie qualifizieren sich durch ein grosses Netzwerk in der Branche und ein gepflegtes, gewinnendes Auftreten ist für Sie eine Selbstverstämlichkeit. Wir wünschen uns ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten und eine dynamische, kommunikative und flexible Persönlichkeit, die sich für ihre Aufgabe begeistern kann. Reisebereitschaft und fundlerte Sprach-



Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra 130, 7504 Pontresina, bewerbung@kronenhof.com Telefon: 081 / 830 30 30 www.kronenhof.com



Lust auf eine neue Herausforderung im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrau In unserem dynamischen Team suchen wir:

Réceptionssekretär/in

für Front-Office-Aufgaben und allgemeine Büroarbeiten. Sie sind eine freundliche und flexible Persönlichkeit und haben Erfahrung an der Réception. Zuverlässigkeit und Selbständigkeit zeichnen Sie aus. D/E/F in Wort und

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Freude am Beruf. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick be-wahren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto

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



.... Zeit für einen neuen Blickwinkel?

Innovatives Sozialwerk im Berner Oberland sucht

Leiter/in Gastronomie

- Operative Führung unserer Gastronomie-Betriebe (Jungfrau Hotel und Restaurant, Catering und Mahlzeitenlieferungen, Cafeteria) in Zusammenarbeit mit der Institutionsleitung und den Ressortleitern Überwachung unserer Cualitätsstandards (ISO 9001-2008, 93, ***) Führung des Personals / Einsatzplanung Budget-Verantwortung Gastronomie Bereiche / Kostenkontrolle / Reporting Positionierung und Weiterentwicklung unserer Angebote Planung und Umsetzung Marketingprojekte Mitarbeit Réception / Betreuung Individual- und Gruppengäste Kontaktpflege mit Partnern Operative Führung unserer Gastronomie-Betriebe

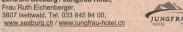
- Ihr Profil
- Sie denken und handeln unternehmerisch Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und langjährige Führungserfahrung in Hotellerie und Gastronomie Sie sind gerne Gastgeber/in und bereit zur praktischen Mitarbeit
- Mitarbeit Sie sind verhandlungs- und entscheidungssicher Gute kaufmännische Grundkenntnisse, MS-Office / Fidelio Sprachen D, E, F Führerausweis Kat. B Belastbarkeit, Flexibilität, Selbständigkeit

- Sie identifizieren sich mit dem Leitbild der Institution

- unser Angebot
 Interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
 Branchenübliche Besoldung und Sozialleistungen
 Interdisziplinäre Zusammenarbeit
 Mitgestaltungsmöglichkeit in einem wachsenden
 Sozialunternehmen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto sind an folgende Adresse zu richten

Zentrum Seeburg / Jungfrau Hotel,





MLEXANDER

Das Hotel Alexander am See ist ein 4°-Hotel direkt am Zürichsee. Für unser Restaurant Ile de Provence mit wunderschöner Garten-Terrasse suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de Service Service-Mitarbeiter

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n

junge/n Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus sieben Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony und Esther Scherrer-Schärer 0041 44 391 59 59 Wirtschaft zur Höhe Höhestrasse 73, 8702 Zollikon/Schweiz scherrershohl@bluewin.ch www.wirtschaftzurhoehe.ch



Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Men schen stehen für uns im Mittelpunkt

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarzt-system, sucht per September 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Chef Gardemanger

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patienten, im Restaurant Santé, Restaurant Internezzo und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden

Als kreative und flexible Persönlichkeit sind Sie offen für Neues. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie über die Berufsprüfung als Gastronomie- oder Chefkoch. In Ihrem Lebenslauf weisen Sie mehrjährige Berufserfahrung in einem Spital, Restaurant oder Hotel vor und können ebenso mind. drei Jahre Berufserfahrung als Chef Gardemanger in der gehobenen Gastronomie vorzeigen. Sie haben bereits erfolgreich Führungsaufgaben wahrgenommen und übernehmen mit Motivation sowie Begeisterung die Teamleitung von drei bis vier Personen. Zudem bereitet es Ihnen Freude unseren Nachwuchs, Lernende Koch / Köchin, auszubilden. Wenn Sie zusätzlich Belastbarkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise zu Ihren Stärken zählen, freut sich ein motiviertes und kollegiales Team auf die

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Herr Lukas Ochsner, Küchenchef (Direktwahl 041 208 35 22), gibt Ihnen gerne ergänzende Auskunft. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG

Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32 T 041 208 30 24 mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch

MEDIZINISCHE KOMPETENZ INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR KLINIK ST. ANNA, LUZERN



Adelboden Frutigen

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 tetlzuhaben an der touristischen Weiterentwicklung einer führenden Feriendestination.

Hauptaufgaben

- lauptaufgaben
 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.

- 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



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

Für das neu zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauerhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per 1. September 2012 einen

Front Desk Manager (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten und abwechslungsreichen Funktion sind Sie hauptsächlich für die Betreuung, Beratung und vollen Zufriedenheit unserer internationalen Gäste verantwortlich. Sie sind für die gesamte Organisation Ihres Bereiches zuständig, nehmen die Reservationen entgegen, empfangen die Gäste, bear-beiten die Check-in und Check-outs sowle die Tagesabschlüsse und Erstellen die Arbeitspläne der Mitarbeitenden der Réception.

Ihr Profil: Sie verfügen über Berufserfahrung in der gleichen Funk-tion und konnten bereits erste Führungserfahrungen sammeln. Sie sind eine positive, ehrliche und teamorientierte Person, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Sie verfügen über sehr gute schriftliche sowie mündliche Englischkenntnisse, sprechen vorzugsweise Französisch und kennen sich sehr gut mit Fidelio Suite 8 aus. Als durchsetzungsstarke Führungspersönlichkeit setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, beziehen die Mitarbeitenden in Zielbildungs- und Entschei-dungsprozesse mit ein und ermitteln systematisch die Bedüffnisse der Gäste. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan von 08.00 bis 17.00 Uhr und sind zudem flexibel einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbe-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, senden.

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

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



SVIZZERA ITALIANA

Per ristorante nel Luganese cerchiamo un/una

DIRETTORE/GERENTE

Le sue caratteristiche:

Persona dinamica e capace nell'organizzazione autonoma del Ristorante. Con il suo spirito d'iniziativa, la sua personalità, la sua simpatia e le sue capacità enogastronomiche dovrà saper creare e mantenere un ottimo rap-

nomicne dovra saper creare e mantenere un ottimo rap-porto con i clienti ed i collaboratori. Dovrà essere in possesso del certificato di capacità Tipo le dovrà avere acquisito esperienza in un esercizio simile, possibilmente già nel Luganese. Parla correttamente le lingue nazionali e l'inglese.

I suoi compiti:

Direttore/Gerente del ristorante con ca. 10 collaboratori. Gestirà il locale con piena soddisfazione dell'eterogenea clientela e della direzione. Lavorerà al fronte. Con l'ammi-nistrazione si occuperà della strategia di mercato e delle offerte alla clientela

Cosa offriamo:

Posto annuale libero da subito, ottime condizioni di lavo-ro e prestazioni sociali di prim'ordine. Lei avrà la possibi-lità di mettere in pratica le sue capacità organizzative, guidando in modo autonomo un team motivato nel con-testo di un esercizio con idee nuove.

Se si sente pronto ad affrontare questa sfida, inviai il suo CV corredato di certificati di lavoro e di foto a: Hotel & Gastro Services SA, Viale Verbano 13, 6600 Muralto.

Domande non corredate da quanto richiesto, non verran-



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



STELL ENVERMITTLUNGEN



ANZEIGEN

Sofort zu verkaufen, günstig

10 BICOFLEX-Betten

90x200 cm, auf Kufen, Vollholz, mit Matratze. Schöner Schrank, Nachttisch, Bettwäsche u. v. m.

Telefon 076 489 74 09

Liquidationsverkauf, 2. Juli 2012, 14 bis 20 Uhr

Bistro und Inventar

2012, 14 Dis 20 Unr Kaffeevollautomat, Vakuumgerät, Vitrine, Induktionsplatten, Geschirr, 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 30% WIR



ROFI

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 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

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,

CONTINENTAL

PARKHOTEL LUGANO

Zur Ergänzung unseres Teams

bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

SERVICE Fachangestellte/er

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind

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

Tel. 041 418 24 48

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Patricia Nobs Wyss

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

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 Auf-schaltung 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 grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel rev Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

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.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

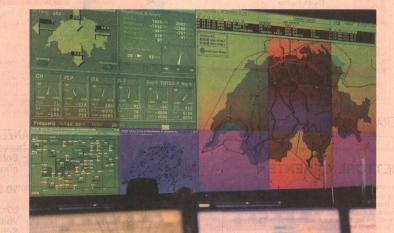
Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk





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



AUGEN AUF BEIM STROMEINKAUF

Beim Einkaufen vergleichen wir alle. Doch tun wir es auch beim

Strom, oder bezahlen wir einfach die Rechnung? Die Verhandlungen mit den Wein- oder Wäschelieferanten sind anspruchsvoll und gehören zum täglichen Brot eines Hoteliers. Doch haben Sie schon die Strompreise verglichen und über Ihre Stromlieferkonditionen verhandelt? Oder anders gefragt: Wissen Sie, dass falls Sie mehr als 100.000 kWh Strom pro Jahr verbrauchen, Sie Ihren Stromlieferanten frei wählen können? Ein Blick auf die Rechnung und Sie haben Klarheit, ob Sie von diesem Vorteil profitieren können.

Bis zum 31. Dezember 2008 wurden alle, sowohl Privathaushalte als auch Geschäftskunden, vom örtlichen Stromversorgungsunternehmen mit Strom beliefert (Grundversorgung). Seit dem 1. Januar 2009 ist der Strommarkt für Geschäftskunden mit einem Stromverbrauch von mehr als 100.000 kWh/Jahr offen, und verschiedene Stromlieferanten bemühen sich um diese Kunden. Dieser freie Markt bringt Ihnen den Vorteil von transparenten und attraktiven Preisen und individueller Kundenbetreuung

Klingt verlockend, doch immer wieder werden die nachfolgen-

den Fragen, welche zu Unsicherheiten führen, gestellt: • Was passiert, wenn der neue Stromanbieter die Lieferung, bei spielsweise im Fall seiner Insolvenz, einstellen muss? – Der örtliche Stromlieferant ist gesetzlich verpflichtet, die Stromversorgung zu übernehmen. Es kann also nicht passieren, dass Sie plötzlich ohne Strom dastehen.

piotziich onne Strom dastehen.

• Wenn ich genug vom freien Markt habe und zurück zu meinem ursprünglichen Lieferanten will, werde ich wieder zu Grundversorgungsbedingungen beliefert? – Nach dem Motto «einmal frei, immer frei» können Sie tendenziell nicht mehr in die Grundversorgung zurückkehren. Dies ist abhängig vom lokalen Lieferanten.

Kostet mich der Stromlieferantenwechsel etwas? - Der Stromlieferantenwechsel ist grundsätzlich kostenlos. Einzig wird eine so genannte Lastgangmessung vorausgesetzt. Falls diese noch nicht vorhanden ist, muss mit zusätzlichen Messkosten von rund 600-900 Franken gerechnet werden.

A vendre, canton de Fribourg

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Vente immeubles avec laboratoire très bien équipé. Idéal pour couple motivé ayant de l'expérience. Fonds propres indispensables.

Envoyer votre offre sous chiffre Q 017-015663 Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Gesucht zu pachten oder eventuell zu kaufen:

Pension Zimmer/Frühstück

mittleres Ausflugsrestaurant

Angebote unter Chiffre 21444-8837 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Was müssen Sie tun, um vom freien Markt zu profitieren? Holen Sie Offerten bei einem der Stromlieferanten ein. Seriöse Anbieter schauen sich dabei Ihren bisherigen Stromverbrauch und das $\,$ Lastprofil an, um Ihnen ein optimales Stromprodukt zu attraktiven Konditionen anbieten zu können. Vergleichen lohnt sich!

Haben Sie sich für einen neuen Stromlieferanten entschieden, müssen Sie lediglich bis zum 31. Oktober den freien Netzzugang beantragen. Sie haben zwei Möglichkeiten: Sie senden diesen Antrag zuhanden Ihres aktuellen Netzbetreibers und müs-sen sich dann selber um die weiteren Schritte kümmern, was erfahrungsgemäss mit administrativem Aufwand verbunden ist. Oder – und das empfehlen wir Ihnen – Sie geben Ihrem neuen Stromlieferanten eine Vollmacht, den Lieferantenwechsel für Sie abzuwickeln. Dann

müssen Sie sich um nichts mehr kümmern.



Chris-André Cotting Leiter Vertrieb Geschäftskunden und Vertriebspartner BKW FMB Energie AG

Gastroconsult

Im Auftrag der Stadtverwaltung Stein am Rhein vermieten

Restaurant Burg Hohenklingen, Stein am Rhein

Per Anfang 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir für diesen einmaligen Betrieb einen erfahrenen und kreativen

Gastronomen

welcher bereit ist, ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Bei diesem Betrieb handelt es sich um ein traditionsbewusstes Restaurant an einzigartiger Lage, hoch über dem Städtehen Stein am Rhein. Das Objekt ist innen und aussen attraktiv. Die geschmackvollen und ehrwürdigen Gasträume laden zum Verweilen ein und bieten innovativen Gastronomen ein einmaliges Betätigungsfeld.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

Burgrestaurant mit rund 25 Sites III.

- Burgrestaurant mit rund 35 Sitzplätzen Burgstube mit rund 35 Sitzplätzen Rittersaal mit rund 50-60 Sitzplätzen

- Knechtenstube mit 15 Sitzplätzen
 Laube mit rund 40 Sitzplätzen

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Vermietungsdokumentation.

Gastroconsult AG, Unternehmensberatung Bruno Faulhaber oder Erich Bühler Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich

Telefon: +41 (0) 44 / 377 54 47 E-Mail: zuerich@gastroconsult.ch

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 Skillift, Winterwanderungen, Schneeschuhlaufen Ganzjahresbetrieb 6-Zimmer-Wirtewohnung Heimeliges Restaurant, 30 Plätze Schönes Säl mit Glocken und Tricheln, 30 Plätze Ganztags Sonnenterrasse, 40 Plätze

6er-, 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

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

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

D

Barmettler | 033 437 76 30 Immobilien | barimmo.ch svit

Wer hat den Mut, einen Landgasthof wieder zum Leben zu erwecken?

Wir vermieten per sofort oder nach Vereinbarung das **Restaurant**

Bären in Blumenstein

- 104 Sitzplätze 1 Bar mit 24 Sitzplätzen
- 2 Säle, 26 und zirka 100 Sitzplätze mit Bühne

Miete: Fr. 6000.- inkl. Inventar und exkl. NK.

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in der Region Lenzerheide zu verkaufen oder zu verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Für Investoren: zusätzliche Kaufmöglichkeit von 1000 m².

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21438-8834 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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 belcamag@bluewin.ch

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

die chance!

Zu verkaufen, Kanton Freiburg

Bäckerei Konditorei Mit Niederlassungen

Verkauf von Immobilien mit sehr gut ausgestatteter Produktionsanlage. Idea für ein motiviertes Paar mit Erfahrung. Eigenkapitalbasis erforderlich.

Zusenden unter Q 017-15663, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.