

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 28-29

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

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 8/9 · 12./19. Juli 2012

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

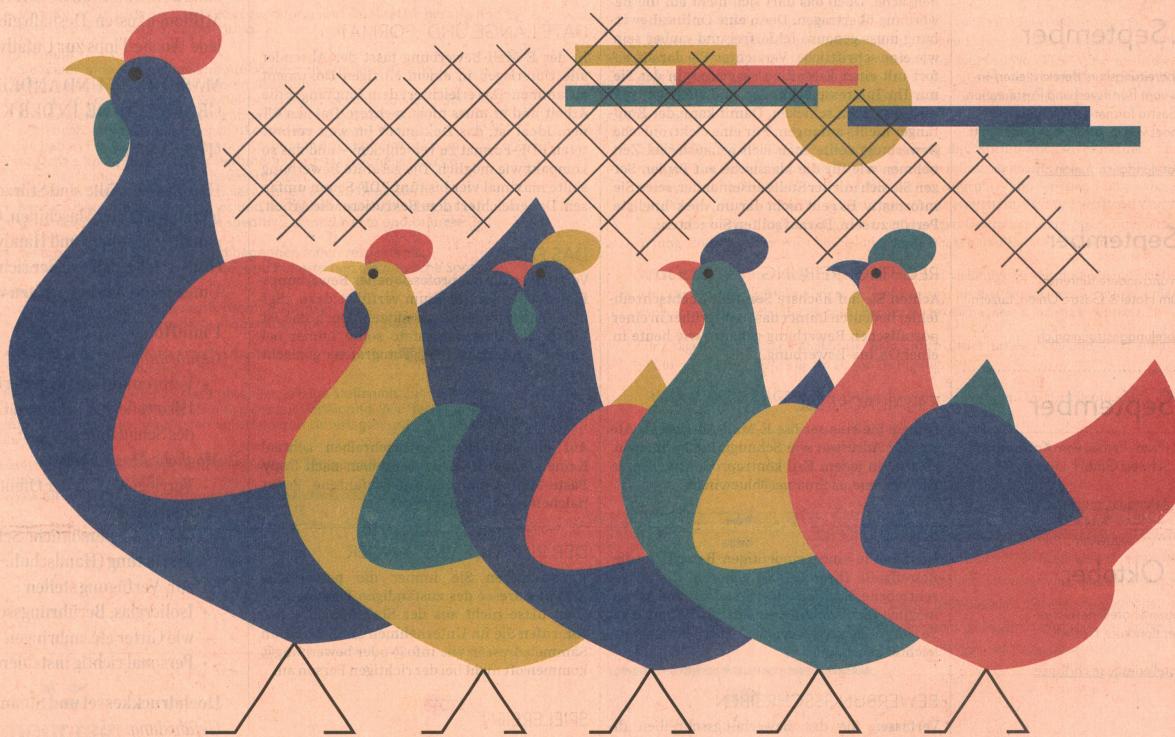
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



GRAFILU

MEISTERINNEN UND MEISTER

Die Meisterschaft gewinnen die Besten. Sie dürfen sich «Meister» nennen. Ein begehrter Titel. Man begegnet ihnen mit Respekt und Bewunderung. Alle möchten Meister werden. In unserer Branche gabs früher auch Meister – Lehrmeister. Wir haben den Begriff gelöscht und durch das Undoing «Berufsbildner» ersetzt. Das tönt nicht sehr attraktiv. Von denen gibt es verständlicherweise wenige. Eigentlich verrückt.

Zugegeben, die Bezeichnung «Meister» ist nicht sehr modern. Zudem brauchen wir sie – wenn überhaupt – in der männlichen Form. Meisterinnen kommen leider fast nicht vor. Interessanterweise finden heute viele den Begriff in englischer Sprache äusserst attraktiv: Master. Aber das ist nicht dasselbe... Der Begriff hat sich im Laufe der Zeit auch gewandelt. Die Definition für Lehrmeisterinnen und Lehrmeister hingegen war immer klar: Hier ist jemand, der den Überblick hat, der fachlich beschlagen ist, jemand, der die sozialen Kompetenzen auf-

weist, die es braucht, um junge Leute anzulernen und anzuleiten, jemand, der bereit ist, Zeit und Energie in die Weitergabe von Wissen und Erfahrung zu investieren. Eigentlich wäre das die natürlichste Sache der Welt. Es ist die Aufgabe von Eltern, ihren Kinder beizubringen, wie sie sich aufzuführen haben, was geht und was nicht und worauf es eigentlich ankommt im Leben. Oh doch, das tun Eltern immer noch, auch wenn viele das nicht mehr wahrhaben wollen. Dann ist klar, dass Kids in die Spielgruppe gebracht werden, damit sie lernen, mit anderen umzugehen. Anschliessend besuchen sie selbstverständlich die Schule, wo Lehrerinnen – meistens – sie in die Welt des Wissens einführen. Später geht es in die Ausbildung. Und dann muss man lernen, wie man sich hier verhält, was es hier zu leisten gilt. Da finden sich dann Lehrer – meistens Männer –, die Theorien und Techniken vermitteln, die Methoden lehren und Wege zur Wissenserweiterung aufzeigen. Wer aber führt anschliessend diese Viel-Wissenden in den Dschungel der Praxis ein? Wer zeigt ihnen, wie man «draussen»

überlebt, auf welche Zeichen man achtet? Worauf man sich verlassen kann und wo Vorsicht angebracht ist? Was man tut, wenn eine Situation eskaliert, wenn jemand durchdreht? Solches können nur jene vermitteln, die es zur Meisterschaft gebracht haben. Leider sind das in unserer Branche immer weniger. Gut, es ist heute von der Bezeichnung her nicht sonderlich attraktiv, die Aufgabe aber ist immer noch gleich herausfordernd. Und es gibt zum Glück noch solche, die das draufhaben. Dank dieser Meisterinnen und Meisten funktioniert unsere Branche – noch. Betriebe mit ausgewiesenen Lehrmeisterinnen und Lehrmeistern sind in allen Rankings vorne anstprechend, schliesslich geht es um Meisterschaft. Es ist durchaus attraktiv, Lehr-Meisterin oder -Meister werden zu wollen. An dieser Funktion, an dieser Kompetenz erkennt man die Guten. Warum erwerben Sie sich nicht diesen «Master»? Fragen Sie uns, wir kennen den Weg!



Peter B. Grossholz
Leiter Berufsbildung
www.hotelieruisse.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelieruisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

8. August

Informationsveranstaltung für das
NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10. August

Informationsveranstaltung
Hotelfachschule Thun, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3.-5. September

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

www.hotelundgastrounion.ch

5. September

«Sich und andere führen»
Kompetenzzentrum Hotel & Gastro Union, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

20. September

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

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

reception@hotelleriesuisse.ch
Réceptionskurs, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCH TIPP



SO KOMMEN SIE ZU DEN BESTEN MITARBEITENDEN

Die besten Mitarbeitenden gewinnen und halten zu können, ist für den nachhaltigen Erfolg eines Unternehmens entscheidend. Dies umso mehr, als sich die Situation bei der Suche nach den Besten deutlich verschärft. Der Band «Gewinnen der Besten - Rezepte der Leader» aus der Buchreihe des Wirtschaftsmagazins greift diese Problematik auf. 46 Persönlichkeiten aus Unternehmen, Verbänden, Sport, Kommunikation und Medien, Schulen, Berufsbildung und Hochschulen berichten über ihre praktischen Erfahrungen. Auch acht engagierte, preisgekrönte junge Menschen aus Berufsbildung und Studium kommen zu Wort. Die Fähigkeit von Unternehmern, Talente zu erkennen und weiterzuentwickeln, ist für ihren Erfolg entscheidend.

«Gewinnen der Besten - Rezepte der Leader»
von Hans R. Knobel und Manuela Stier.
Bestellungen unter www.stier.ch
CHF 49.00 plus Porto

ONLINE-BEWERBUNGEN:
DIE WICHTIGSTEN TIPPS

Über die Hälfte aller Bewerbungen werden heute per Internet verschickt. Das schätzen viele Betriebe, und die Mitarbeitenden müssen nicht so viel Papierkram verschicken. Doch Internethbewerbungen haben ihre Tücken.

Das Wichtigste zuerst: Nehmen Sie sich Zeit für eine Online-Bewerbung. Wir sind es gewohnt, im Netz schnell zu kommunizieren, etwa per Mail oder Chat. Rechtschreibung ist da oft Nebensache. Doch das darf sich nicht auf die Bewerbung übertragen. Denn eine Online-Bewerbung muss genauso fehlerfrei und sauber sein wie eine schriftliche. Verzichten Sie darauf, sofort mit einer E-Mail zu reagieren, in der Sie nur Ihr Interesse bekunden und vielleicht später Unterlagen schicken. Damit kann der Empfänger nichts anfangen. Für eine elektronische Bewerbung sollte man sich genauso viel Zeit nehmen wie für die klassische auf Papier. Setzen Sie sich mit der Stelle auseinander, seien Sie informativ. Es geht nicht darum, die schnellste Person zu sein. Darauf sollten Sie achten:

RECHTSCHREIBUNG

Achten Sie auf höchste Sorgfalt! Rechtschreibfehler bedeuten immer das Aus – früher in einer postalischen Bewerbung genauso wie heute in einer Online-Bewerbung.

E-MAIL-ADRESSE

Nutzen Sie eine seriöse E-Mail-Adresse als Absender! Adressen wie Schnuggi123@bluewin.ch sind in jedem Fall kontraproduktiv. Besser ist: vorname.nachname@bluewin.ch.

BETREFF-ZEILE

Nennen Sie einen eindeutigen Betreff! In die Betreffzeile Ihrer E-Mail gehören: die ausgeschriebene Position, der Standort und wenn möglich die Kennziffer aus der Stellenanzeige. So kann der Personalchef Ihre Bewerbung leichter zuordnen.

BEWERBUNGSSCHREIBEN

Verfassen Sie das Bewerbungsschreiben direkt in der E-Mail. Die Mail ist Werbung in eigener Sache, und es zählt der erste Eindruck. Es macht sich schlecht, wenn Sie nur schreiben, dass man im Anhang die Bewerbungsunterlagen findet. Das Bewerbungsschreiben können Sie zusätzlich dem PDF-Dokument beifügen, da so bei einem Ausdruck des Dokuments alles beisammen ist. Wer nicht den kompletten Brief als E-Mail schreiben will, sollte zumindest in sechs Sätzen auf den Punkt bringen, warum er sich um die Stelle bewirbt.

ANHANG

Achten Sie auf die Grösse des Anhangs! Der E-Mail-Anhang einer Online-Bewerbung sollte

nicht grösser als ein bis vier Megabyte (MB) sein. Verzichten Sie im Zweifelsfall lieber auf ein Arbeitszeugnis und reichen Sie dieses stattdessen bei Bedarf nach.

DATEIÄLGE UND -FORMAT

In der E-Mail-Bewerbung fasst der Absender alle Unterlagen in einem einzigen Dokument zusammen. Das erleichtert dem Empfänger die Arbeit und er muss nicht mehrere Dateien öffnen. Ideal ist, das Dokument im weit verbreiteten PDF-Format zu verschicken – und das so kompakt wie möglich. Die gesamte Bewerbung sollte maximal vier bis fünf PDF-Seiten umfassen. Das erleichtert dem Rekrutierer die Arbeit.

DAS FOTO

Verwenden Sie ein professionelles Bewerbungsfoto. Das Online-Medium verführt dazu, digitale Schnappschüsse zu nutzen. Doch das ist falsch. Ihr Bewerbungsfoto sollte immer bei einem professionellen Fotografen gemacht werden.

INDIVIDUALITÄT

Auf ein individuelles Anschreiben achten! Keine standardisierten Schreiben nach Copy-Paste-Manier verschicken. Erfahrene Personalauswahl erkennen das sofort.

DER RICHTIGE EMPFÄNGER

Recherchieren Sie immer die persönliche E-Mail-Adresse des zuständigen Personalchefs. Geht diese nicht aus der Stellenanzeige hervor, rufen Sie im Unternehmen an. E-Mails an Sammeladressen wie info@ oder bewerbung@ kommen oft nicht bei der richtigen Person an.

SPIELEREIEN

Auf Spielereien wie Videos oder Links sollen Bewerber verzichten. Das bedeutet für den Empfänger nur Mehrarbeit.

KEINE SERIENMAILS

Versenden Sie keine Serienmails. Verfassen Sie ein individuell gestaltetes Schreiben, das auf die ausgeschriebene Stelle zugeschnitten ist.

KONTROLLE

Vor dem Abschicken nochmals E-Mail-Schreiben und Dossier auf Fehler kontrollieren. Unterlassen Sie online, was sie auch offline nicht machen würden.

Mario Gsell

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

ADERLASS – EIN KOMPLIMENT!

Hand aufs Herz – einige Absolventinnen und Absolventen von Hotelfachschulen wechseln nach ihren Lehr- und Wanderjahren die Branche. Die viel zitierten Begründungen von langen Arbeitszeiten, schlechter Entlohnung etc. sind nachvollziehbar. Das eine Auge weint und sieht das Abwanderen dieser gut ausgebildeten Menschen mit Wehmut und einer verständlichen Enttäuschung. Das andere Auge lässt jedoch den Stolz aufblitzen: Unsere Kaderleute bringen das gewisse Etwas mit, das in vielen anderen Wirtschaftszweigen gesucht wird und demzufolge in den klassischen Ausbildungskonzepten nicht vermittelt wird. Es sind dies Kompetenzen, die sich nicht einfach durch das klassische Studium von zig Seiten Fachliteratur einpauen lassen. Es handelt sich um spezifische Denkhaltungen und Wertverständnisse, die durch die intensive Auseinandersetzung mit dem Gast, dem Kunden und dem «Gegenseiter an sich» erlernt beziehungsweise antrai-

niert werden. Konkret: Einem Menschen zuvorkommend zu begegnen, einen Dienst zu erweisen und dies auf authentische Art und Weise zu tun, gehört zum Einmaleins. Unterschiedliche Kulturen und Charakteren mit Respekt und Einfühlungsvermögen zu begegnen, ist an der Tagesordnung. Einwände abzufragen und einen Gast so zuvorkommend wie möglich zu behandeln ist «Daily Business». Diese Verhaltensweisen liegen dem Hotelier im Blut und machen ihn zu einem kompletten Kommunikationspezialisten – egal ob er nun Kaffeemaschinen verkauft oder einer jungen Familie eine Hypothek anbietet.

Der angesprochene Aderlass ist aus dieser Hinsicht ein Kompliment. Ein Kompliment an die Ausbildung und an die Kompetenzen, in die ein Hotelier auf seinem Werdegang hineinwächst.

Timo Albiez, Leitung Marketing
Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

ZITAT DER WOCHE

«Wenn ich Mediziner wäre, würde ich jedem Menschen Urlaub verschreiben, der seine Arbeit für bedeutend hält»

Bertrand Russell

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). Deshalb ist der richtige Umgang mit Küchengeräten wichtig.

Umluftofen

Gefährdung:

- Verbrennungen beim Berühren der Hitzeite, des erhitzten Gutes oder des Schauglasses aussen

Mögliche Massnahmen:

- Verriegelung an der Ofentür anbringen
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe usw.) zur Verfügung stellen
- Isolierglas, Berührungsschutz wie Gitter etc. anbringen
- Personal richtig instruieren

Hochdruckkessel und Steamer

Gefährdung:

- Verbrennungen und Verbrühungen schweren Grades

Mögliche Massnahme:

- Deckel darf sich nur in drucklosem Zustand öffnen lassen: geeignete Deckelverriegelung durch Auffangnocken anbringen

Kippkessel, Standkessel

Gefährdung:

- Verletzungen durch herabstürzende Kessel

Mögliche Massnahmen:

- Sicherheitselemente periodisch prüfen
- Servicevertrag abschliessen

Fritteuse

Gefährdung:

- Verbrennungen beim Arbeiten mit dem Gerät
- Überhitzung und Brandausbruch

Mögliche Massnahmen:

- Nur schwer entflammbare Öle verwenden
- Geeignete Temperaturregelung sicherstellen

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



FRAUENSTEINMATT

Das im Juli 2011 neu eröffnete Pflegezentrum Frauensteinmatt bietet 84 begabten Menschen ein Zuhause. Nebst den aktuellen Tagesmenüs verwöhnen wir unsere Gäste in unserem öffentlichen Restaurant mit vielfältigen «A la carte»-Gerichten und saisonalen Spezialitäten. Kulinarische Events gehören zu unserer Hauskultur. Als Teil des Betriebsleitungsteams bietet sich Ihnen die Chance, aktiv die weitere Entwicklung unserer Institution mitzugesten.

Wir suchen per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als:

Küchenchef (m/w) 100%

Ihre Hauptaufgaben:

- Verantwortung für die personelle und wirtschaftliche Führung der Küche, wie auch die Ausbildung von drei Lernenden.
- Verantwortung für die Zubereitung der täglichen, bedürfnisgerechten, abwechslungsreichen, schmackhaften und appetitlich angerichteten Mahlzeiten.
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften und des HACCP-Konzeptes.
- Verantwortung für die Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung im Bereich der Küche und Verpflegung.

Ihr Profil:

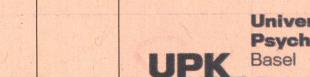
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Chefkoch/Chefkochin eidg. FA oder einen vergleichbaren Abschluss.
- Sie haben Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie in der Führung einer Grossküche. Eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/Diätkochin EFZ oder Diätkenntnisse sind von Vorteil.
- Sie haben Freude am «Handwerk» Kochen und zeigen dies auch im täglichen Kochprozess, in der Verbindung von traditioneller Küche «gespickt» mit modernen Essgewohnheiten.
- Sie haben Freude, Ihre Gäste zu verwöhnen und zu begeistern.
- Sie verfügen über ein vernetztes und kostenbewusstes Denken, Organisationstalent sowie eine siedtive, strukturierte und saubere Arbeitsweise.
- Sie achten ältere Menschen und begegnen ihnen respektvoll.
- Sie sind ein geübter PC-Anwender und beherrschen die deutsche Sprache.

Wir bieten:

- eine interessante und herausfordernde Tätigkeit
- einen modernen Arbeitsplatz in Seennähe – mit eigener Bus- und S-Bahn-Haltestelle
- zeitgemäße Anstellungs- und Arbeitsbedingungen wie auch individuelle Fort- und Weiterbildung

Für weitere Informationen steht Ihnen der jetzige Stelleninhaber Herr Christian Maurer, Telefon 041 769 27 04, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto bis zum 16. Juli 2012.

Zentrum Frauensteinmatt, Frau Diana Brand, Zentrumsleitung
Frauensteinmatt 1, 6300 Zug.
www.alterszentrenzug.ch/frauensteinmatt@alterszentrenzug.ch

Universitäre
Psychiatrische Kliniken
BaselSTV. KÜCHENCHEF / STV. KÜCHENCHEFIN
BETRIEB / HOTELLERIE / GASTRONOMIE

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

In der Abteilung Hotellerie suchen wir für unser 25-köpfigen Küchenteam per sofort oder nach Vereinbarung eine stellvertretende Küchenchefin/einen stellvertretenden Küchenchef 100%.

Eine gesunde, qualitativ hochwertige Ernährung bedeutet sowohl für Patientinnen und Patienten wie auch Mitarbeitende Lebensqualität. Deshalb messen wir diesem Bereich einen hohen Stellenwert zu. Nebst zirka 250 Personen, die ihre Mahlzeit im Personalrestaurant einnehmen, werden täglich 300 Patientinnen und Patienten verpflegt.

In dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Position unterstützen Sie den Küchenchef in zahlreichen Belangen der personellen und fachlichen Führung. Dazu gehören die Planung des bedarfsgerechten Verpflegungsangebotes, die Beschaffung der Food/Non-Food Ware sowie die Qualitätssicherung und das Einhalten der gesetzlichen Hygienestandards gemäss HACCP-Konzept. Zudem leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zur laufenden Förderung und Ausbildung der Mitarbeitenden und der Lernenden.

SIE VERFÜGEN über einen Abschluss als eidg. dipl. Köchin/Koch sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in einer Führungsposition in einem gepflegten Gastronomiebetrieb. Als durchsetzungsfähige und kommunative Persönlichkeit verstehen Sie es, aufgrund Ihrer sozialen Kompetenz und Führungsgewandtheit, ein Team zu Höchstleistungen zu motivieren. Ihre Freude am Beruf und Ihre Kreativität zeigen sich in der Ausgestaltung eines erstklassigen Gastronomieangebotes. Eine hohe Kundenorientierung, Engagement sowie unternehmerisches Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

WIR BIETEN Ihnen eine herausfordernde und vielfältige Tätigkeit in einem lebhaften Betriebsumfeld. Die Anstellungsbedingungen orientieren sich an den kantonalen Richtlinien. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kindererinnenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Hotellerie, Herr Iona Böcek, Telefon +41 61 325 52 82 (ab 23. Juli 2012), zur Verfügung.

> **WIR BEVORZUGEN** Ihre Online-Bewerbung (www.upkbs.ch/stellenmarkt)

21502-0884



Wir, die Mountain Hotels, sind ein Betrieb der Davos Klosters Bergbahnen AG und verfügen über zwanzig Hotel- und Unterkunftsbetriebe von denen wir siebzehn selbst führen.

Deshalb suchen wir SIE in einer 100%-Jahresanstellung als

Gouvernante/Housekeeping-Manager (m/w)

per sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre Aufgaben

- Zu Ihren Aufgaben gehören insbesondere
- die Sicherstellung der Angebotsqualität im Frühstücksbereich
 - die Einhaltung aller Hygienevorschriften
 - die ständige Überwachung und Optimierung sämtlicher interner Abläufe
 - die Verantwortung über die fachgerechte und vorschriftsmässige Reinigung und Pflege der Gästezimmer und Etagenflure

Ihr Profil

Nebst Berufserfahrung, in gleicher oder ähnlicher Position, verfügen Sie über ein fundiertes Fachwissen im Bereich Hauswirtschaft und haben zudem Führungserfahrung. Sie sind eine physisch Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und verfügen über eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise mit überzeugendem Auftreten. Auch kennen Sie die Herausforderung einer saisonal unterschiedlichen Auslastung und wissen, damit umzugehen. Auch sind Sie bereit, an Ruhe- und Feiertagen zu arbeiten.

Fremdsprachenkenntnisse in Italienisch und Englisch sind ebenso Voraussetzung, wie die Fähigkeit, sich durchzusetzen. Konfliktfähigkeit, Kommunikationsstärke und eine hohe Sozialkompetenz gehören ebenfalls zu Ihren Stärken.

Wir bieten Ihnen

- das Vertrauen eigenverantwortlich und selbstständig zu arbeiten sowie gute Entwicklungsmöglichkeiten
- Entlohnung gemäss den Richtlinien des Gesamtarbeitsvertrages im Schweizer Gastgewerbe (L-GAV)
- eine interessante und abwechslungsreiche Funktion in Jahresanstellung in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unten stehende Adresse:

Davos Klosters Bergbahnen AG
Mountain Hotels, z. Hd. Frau Nadine Ettinger
Brämabüelstrasse 11
7270 Davos Platz
Tel. +41 (0)81 417 61 70
nadine.ettinger@mountainhotels.ch

21541-8880

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

Für die Vernetzungsfunktion Finanzen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Sachbearbeiterin Lohnbuchhaltung (50%)

Ihre Aufgaben und Verantwortung

- Lohnbuchhaltung inkl. Jahresendverarbeitung
- Spesenauszahlung und Verbuchung
- Abstimmung mit der Finanzbuchhaltung
- Vorbereitung der Unterlagen für die AHV-Kontrolle
- Sekretariat unserer Stiftungen

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung
- Gute Benutzerkenntnisse in Rechnungswesen-Applikationen und MS-Office
- Fundierte Praxiserfahrung in der Lohnbuchhaltung Dienstleistungsorientiert, selbstständig und zuverlässig
- Flexible, belastbare sowie teamorientierte Persönlichkeit
- Stilischer in der deutschen Sprache, gute Französischkenntnisse

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Jacques Biner, Leiter Finanzen, telefonisch unter 031 370 43 00 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch.

Herzlich.

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



21574-8880



Im Herzen von Luzern
Erlebnis und Kultur – Luzern, die beliebte Tourismusdestination mit der einzigartigen Lebensqualität, hat viel zu bieten. Das im Herzen der Stadt liegende Hotel Astoria verbindet die Vorteile des urbanen Lebens mit faszinierender Architektur. Die Seepromenade, das bekannte Kultur- und Kongresszentrum, die Kapellbrücke und viele weitere Sehenswürdigkeiten sind bequem zu Fuß erreichbar.

La Cucina – Pizza e Pasta
Das mit 13 Gault Millau Punkten ausgeszeichnete Restaurant La Cucina bietet in stimmungsvollem, feinstchem Ambiente köstliche Antipasti und Risotti, mit Raffinesse zubereitete Fleisch- und Fischgerichte, hausgemachte Pasta und Pizze aus dem Holzofen. Perfetto!

Küchenchef «La Cucina» (13 Gault Millau Punkte)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen versierten und dynamischen Küchenchef für unser Restaurant «La Cucina».

Hauptaufgaben

- Führer der Küchenbrigade «La Cucina»
- Aktive Mitarbeit auf den Posten
- Garantieren einer reibungslosen Serviceablaufes
- Mitarbeiterinsatzplanzung
- Festlegen von Rezepturen
- Mitgestaltung bei der Angebotsentwicklung
- Überwachung der sämtlichen Produktionschritte
- Einhalten der Lebensmittelgesetzgebung und der HACCP Vorgaben
- Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef

Anforderungen

- Fundierte Kenntnisse der klassischen italienischen Küche
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Sehr gut entwickelte Führungseigenschaften
- Selbständiges und verantwortungsvolles Handeln
- Durchsetzungsstarke Persönlichkeit
- Effiziente und präzise Arbeitsweise gepaart mit Ordnungssinn
- Engagierte und zuverlässige Persönlichkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen
- Gute MS Office-Kenntnisse
- Sehr gute Sprachkenntnisse: Schweizerdeutsch, Deutsch, Italienisch (weitere Fremdsprachen sind von Vorteil)

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, modernen Arbeitsplatz am Puls der Luzerner Hotel- und Gastronomie in einem richtungweisenden Unternehmen.

Erfüllen Sie unsere Anforderungen und sind neugierig geworden?
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Frau Ursula Wenger, Leiterin Human Resources
Tel. +41 41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

21521-8873

HOTEL BALSTHAL

KreuzRössliKornhaus

Nach einer dreimonatigen Umbauzeit eröffnet das Kornhaus restaurant · lounge im Oktober mit neuem Konzept. Im historischen Gebäude entstehen ein attraktives, ungezwungenes Restaurant mit spannendem Speiseangebot, eine Cafe-Bar und eine Lounge als lebendiger Abend-Treffpunkt für die regionale Bevölkerung und Hotelgäste des ***Hotels Balsthal.

Für die Wiedereröffnung suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Kornhaus restaurant · lounge

In diesem Job prägen Sie, in enger Zusammenarbeit mit der Hotelleitung, den Betrieb betreffend Angebot und Mitarbeiterführung. Sie leiten die Wiedereröffnung und setzen das neue Konzept in die Praxis um. Mit Ihrer starken Präsenz an der Front schaffen Sie eine ungezwungene Atmosphäre und sichern den hohen Qualitätsanspruch. Dank Ihrem Enthusiasmus entwickelt sich der Betrieb stets weiter.

Für diese herausfordernde Aufgabe suchen wir eine gewinnende, kommunikative und offene Persönlichkeit, die unternehmerisch denkt und handelt und Spass daran hat, ein dynamisches Team aufzubauen. Zugute kommen Ihnen dabei gute Führungseigenschaften, eine gastronomische Grundausbildung und ein Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und grosser Selbstständigkeit. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Hotel Balsthal
z. H. Frau Marina Gelmi
Falkensteinerstrasse 1
4710 Balsthal
www.hotelbalsthal.ch

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 Restaurantsbetrieb (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-Schräher

0041 44 391 59 59

Wirtschaft zur Höhe

Höhestrasse 73, 8702 Zollikon/Schweiz

scherrersho@bluewin.ch

www.wirtschaftzurhoehe.ch

21432-8833

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.

Chef Saucier
Chef Tournant

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

Der Treffpunkt in Aarau

21267-8812

Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Alle
Jobangebote

Bewerber-
profile

Alle
Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

TopJobs
Koch & Pâtissier
Feststellung-Vollzeit
Region Zürich

Küchenchef m/w
Saisonstelle
ganze Schweiz



PLEASE
DISTURB



PLEASE
DISTURB



PLEASE
DISTURB



PLEASE
DISTURB

htr hotel revue



Bertschi-Café – Kaffeeröster mit Tradition und Engagement. Kaffee mit viel Aroma und Engagement – Max Havelaar- und Bio-Suisse-zertifiziert. Bertschi-Café röstet seit 1923 in Birsfelden Kaffee. Soziales und ökologisches Engagement gehören dabei fest zur Tradition. Als erste Kaffeerösterei der Schweiz unterzeichnete Bertschi-Café vor 20 Jahren den ersten Lizenzvertrag mit der neu gegründeten Max-Havelaar-Stiftung. Heute importiert Bertschi-Café seinen handgepflückten Rohkaffee direkt und ohne Zwischenhandel von den Bio-Kaffeebauern in Südamerika – nach strengen Max-Havelaar-Richtlinien.

Für unser bekanntes Markenportfolio suchen wir zur Betreuung bestehender sowie auch die Akquisition neuer Kunden ein jüngeres

Verkaufstalent (m/w)

Sie verstärken unser Verkaufsteam und übernehmen Kunden- und Umsatzverantwortung. Die Pflege der Beziehung zu unseren Fachhändlern steht dabei im Vordergrund. Folgende Aufgaben erwarten Sie in dieser interessanten Funktion:

- > Gebietsabdeckung (Region Basel, Bern, Luzern)
- > Sicherstellung von Produkte-Distributionen
- > Umsetzung von Produkte- und Verkaufsförderungsaktionen
- > Durchführung von Events
- > Pflege und Ausbau des Kundenbeziehungsnetzes
- > Entdeckung neuer Märkte

Sie verfügen über folgendes Profil für diese Tätigkeit:

- > überzeugendes und abschlussstarkes Verkaufstalent
- > eigeninitiativ, kommunikativ und kompetent
- > Hohe Kunden- und Lösungsorientierung
- > Flexibilität und Reisebereitschaft
- > an selbständiges Arbeiten gewöhnt, angenehme Umgangsformen
- > IT-Anwenderkenntnisse
- > Wohnort im Arbeitsgebiet

Sind Sie der gesuchte Café-Liebhaber und möchten Sie sich für diese traditionsreichen Produkte einsetzen? Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und herausforderndes Tätigkeitsfeld. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre E-Mail-Bewerbung, adressiert an Herrn Hans Juerg Reber, juerg.reber@bertschi-cafe.ch

Fritz Bertschi AG
Herr Jürg Reber
Rüttbergstrasse 13
4127 Birsfelden
Tel. 061 313 22 00
hjr@bertschi-cafe.ch
http://www.bertschi-cafe.ch

21558-8888

Ihr Stellenantrag in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77



Eine Stelle im Berner Oberland auf 2970m?

Sind Sie interessiert an einer dauerhaften Anstellung, dann sind Sie bei uns im Drehrestaurant Piz Gloria genau richtig. Wir suchen ab 01. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung

Koch / Jungkoch 100%

Ausbildung mit Abschluss

Koch-Aushilfe

Anstellung im Stundenlohn

Aushilfe Service

Inkasso und Gästebetreuung

Aushilfe Buffet

Ihr Profil: Fachwissen, flexible und motivierte Persönlichkeit, gute Sprachkenntnisse (D), Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, Selbstständigkeit.

Ihre Chance: Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team, gute Anstellungsbedingungen, Arbeit im Tagesbetrieb.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG
Drehrestaurant Piz Gloria
Christine Hari, Geschäftsführerin
CH-3825 Mürren
Tel. 033 856 21 56
christinehari@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

21558-8889



Nach dem Umbau eröffnet Mitte August das neue Restaurant «Grill & Pasta Bären Schüpfen». Von Dienstag bis Samstag verwöhnen wir unsere Gäste mit Grillfleisch aus der Metzgerei Stettler und hausgemachter Pasta.

Per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Chef de Service

Service-Mitarbeitende (auch Teilzeit möglich)

Als Gastgeber/in aus Leidenschaft empfangen Sie unsere Gäste, stellen einen reibungslosen Serviceablauf sicher, beraten und bedienen unsere Gäste. Mit Ihrem einnehmenden und dynamischen Naturell gewährleisten Sie den hohen Standard des Gästeservices. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachfrau/mann und/oder bringen fundierte Erfahrung mit. Ein selbstsicheres Auftreten mit vorbildlichen Umgangsformen ist für Sie genauso selbstverständlich, wie Einsatzzbereitschaft und betriebswirtschaftliches Handeln. Teamfähigkeit, Flexibilität und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit familiärer Arbeitsatmosphäre. Ein motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Bären Schüpfen GmbH, Martin Stettler, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen
Telefon 031 879 11 51, metzgerei.stettler@gmx.ch

21560-8890



Restaurationsfachangestellte/r

Eintritt nach Vereinbarung
August/September 2012

Zur Ergänzung in unserem jungen genussorientierten Team suchen wir eben eine solche Persönlichkeit.

Das Restaurant Brücke bietet moderne, unkomplizierte Gastronomie in einem lebhaften und abwechslungsreichen Alltag.

Prägen Sie mit uns den Takt in der Aareland-Gastronomie.

Qualifizierte Genussmenschen mit modernem Serviceverständnis senden bitte Ihre vollständige Bewerbung an

Restaurant Brücke
Markus Gfeller
5013 Niedergösgen
062 849 11 25
m.gfeller@restaurant-bruecke.com
www.restaurant-bruecke.com

21557-8887

GASTHOF zum SCHÜTZEN

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

Patron Hans Schneider freut sich auf Ihren Anruf und erteilt gerne weitere Auskünfte: Telefon 062 823 01 24.

Der Treffpunkt in Aarau

21567-8894

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro = Express

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

20990-8675



Hotel Allegro

7504 Pontresina/Engadin

Das Garni-Hotel wurde im Juli 2000 als Neubau eröffnet.
52 Moderne grosszügige Zimmer. Direktzugang zum Hallenbad mit Außenbecken.

Das Hotel im Zentrum von Pontresina

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Réceptionist/in (D, I, E)
Réception Praktikant/in (D, I, E)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Allegro
Via Maistra 171
Daniel Kern, Direktor
7504 Pontresina / Engadin

Tel. 081 838 99 00 / Fax: 081 838 99 99 /
E-Mail: dakern@allegrohotel.ch

21546-8883

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2012 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

Réception
Chef de Partie
Jungkoch
Etagengouvernante
Chef de Rang
Bar

Mit 100 Zimmern und Suiten, einer renommierten Küche und dem Weinkeller mit 25 000 Flaschen gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per Mail, Fax oder Post.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa

P.O. Box 69

Lake Louise, AB T0L 1E0

Kanada



Fax 001 403 522 3966

E-Mail: jobs@posthotel.com

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über International Experience Canada unter Young Professionals erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

21564-8892

GastroTime

Die Softwarelösung für die rationale Planung und Kontrolle der Arbeitszeit.
Auch mit Stempeluhr erhältlich!

- Arbeitszeitkontrolle und Zeitplanung – ohne administrativen Aufwand
- Frühzeitig planen, Engpässe erkennen, rechtzeitig reagieren – mit einem einfach zu bedienenden, leistungsfähigen Planungsinstrument
- Ruhetage, gearbeitete Stunden, Absenzen, Überstunden, Ferien, Nachtarbeit – Sie haben stets den Überblick. Auch die Daten für die Lohnabrechnung stehen jederzeit sofort zur Verfügung.

Sie sparen Zeit, haben alles im Griff, sind immer à jour!

Systemvoraussetzungen: MS Windows XP, Vista oder Windows 7

Bestellung/Anmeldung

Senden Sie mir bitte per Vorauszahlung:

- GastroTime Software mit Schulung, ohne Stempeluhr CHF 900.–
- GastroTime TOC, Software mit Schulung und Stempeluhr CHF 2'700.–
- GastroTime Software, Update CHF 250.–
- GastroTime TOC, Stempeluhr CHF 1'800.–
- Update und Stempeluhr CHF 2'050.–

Preise exkl. MWST und Versandkosten.

Ich melde mich an für den nachstehenden Kurstermin:

Region Zentrum

- Dienstag, 25. September, GastroBaselland, Ausbildungszentrum, Grammetstr. 18 in Liestal
- Montag, 15. Oktober 2012, GastroArgau, Bildungszentrum, Suhrenmattstr. 48 in Unterentfelden

- Montag, 12. November 2012, TEKO, Pilatusstrasse 38 in Luzern

- Montag, 3. Dezember 2012, TEKO, Belchenstrasse 9 in Olten

Region Ost

- Donnerstag, 25. Oktober 2012, Bildungszentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22 in Zürich

Name/Vorname _____

Betrieb _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____

Sie erhalten nach der Bestellung eine Rechnung. Sobald der Betrag bei uns eingetroffen ist, werden wir Ihnen den Termin für die Schulung bestätigen.

Bitte einsenden an: Gastroconsult AG, Blumenfeldstr. 20, 8046 Zürich

Die Bestellung/Anmeldung ist auch möglich unter: www.gastroconsult.ch

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HÖTELLEERIE & RESTAURATION

Gastroconsult AG

Telefon 0844 88 44 24, Fax 044 377 55 14
direktion@gastroconsult.ch, www.gastroconsult.ch

21571-8886

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs (berufsbegleitend)

Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen

Gastrosuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zurich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

21010-8885

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästempfang im Hotel

Terme: berufsbegleitend

Start Frühling: Mittwoch, 28. April 2012

Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

Gastrosuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zurich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

21035-8702

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds

Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)11 370 43 01

welterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



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)





Per Wintersaison 2012/2013 verpachten wir im Winterskigebiet Pischa die zusammengehörenden Betriebe

Bergrestaurant Pischa und Mäderbeiz neu.

Das Bergrestaurant Pischa befindet sich direkt an der Bergstation mit herrlicher Aussicht. Es beinhaltet ein Selbstbedienungsrestaurant mit bis zu 350 Sitzplätzen.

Die Mäderbeiz liegt an der Talabfahrt am Fusse des Skilifts Flüelameder. Die Beiz hat eine Sonnenterrasse, Platz für 80 bis 150 Gäste (innen und aussen) und ist bedient.

Im Skigebiet Pischa liegt die Verpflegung der Gäste alleine in den Händen dieser beiden Restaurationsbetriebe.

Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen bitte an:
DAVOS KLOSTERS Bergbahnen AG, Gastroabteilung
Brämbäuelstrasse 11, 7270 Davos Platz

21545-8880

ZU VERMIETEN IN FREIBURG



Im schönen Bourg-Quartier

Cafe-Restaurant

von ca 175 M2 auf 2 Etagen. Mit Terrasse, professionell ausgestatteter Küche, Holzofen.

Inventarübernahme ist zu besprechen.

Mietzins pro Monat :
CHF 3'500.- + NK CHF 320.-.
Besichtigung auf Anfrage.



Groupe Weck, Aeby
SAVOIR IMMOBILIER

Weck, Aeby & Cie SA
Av. de la Gare 12, 1701 Fribourg
location@weck-aeby.ch
www.weck-aeby.ch
T. 026 347 30 40
F. 026 347 30 50

21531-8877

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Triesenberg Fürstentum Liechtenstein

Im Auftrag der Gemeinde Triesenberg verpachten wir per Anfang Februar 2013 oder nach Vereinbarung das

Hotel Restaurant Kulm

9497 Triesenberg

Frisch zubereitete Speisen und auserlesene Weine zeichnen die Existenz des Betriebs aus. Durch seine ausgezeichnete Lage und die hervorragende Ausstattung eignet sich der Betrieb sowohl für ein gemütliches Wochenende, private Anlässe, aber auch für Tagungen. Das Ambiente, welches durch rustikale und moderne Räumlichkeiten gekennzeichnet ist, lädt zum Entspannen und Wohlfühlen ein.

Der Betrieb befindet sich im Ortszentrum und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar, ein idealer Ausgangspunkt für schöne Tageswanderungen. Bank und Post sowie das Walsermuseum befinden sich ebenfalls in unmittelbarer Nähe.

Restauration

- Familiäres, heimeliges Restaurant unterteilbar in 20 und 70 Sitzplätze
- Sonnige Aussichtsterrasse mit 20 Sitzplätzen
- Wintergarten mit 36 Sitzplätzen
- Originelles Kulmstübli als Lounge
- Saal für bis zu 100 Personen
- Saal für bis zu 300 Personen und drei neue Seminarräume können bei Bedarf von der Gemeinde zugemietet werden.

Hotel

- 20 komfortabel eingerichtete Zimmer, 1 Einzel-, 12 Doppel- und 7 Dreibettzimmer
- Alle Zimmer sind mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und W-LAN ausgestattet, 12 Zimmer mit Balkon
- Grosszügige Parkgarage sowie Busparkplätze
- 4-Zimmer-Wirtewohnung

Für ausgewiesene Fachleute bietet dieser Betrieb eine optimale Existenz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Interessenten senden bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Persönlichkeit, Berufsbildung und bisherige Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG

Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

Suche in Interlaken Hotel zum Mieten oder Kauf, zirka 30 Zimmer, mit Terrasse, Restaurant, grosse Küche, div. Aufenthaltsräume und Garten, in einwandfreiem Zustand. Kontakt: Doron Hess, Keren-Hajesodstrasse 23, Jerusalem 94188, Israel. Mail: hess-m@inter.net.il. Tel. 0 09725 24 44 26 97.

21569-8895

Zu verkaufen an den Meistbietenden:

Grosses Grundstück mit ****Hotel

mit oder ohne Bauland, an bester Lage zwischen Lausanne und Montreux.

Informationen unter Chiffre 21556-8886 an htr Hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21556-8886



Uster ist mit über 32 000 Einwohnerinnen und Einwohnern eine dynamisch wachsende Stadt im Grossraum Zürich.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Initiative/n

Pächter/in für Café Bistro

Der moderne Gastrobetrieb mitten im Zentrum an attraktiver Park- und Passantenlage verfügt über eine sehr gut ausgebauten Küche, ca. 60 Indoor- und in der 70m² grossen Gartenwirtschaft 30 z. T. gedeckte Outdoor-Sitzplätze.

Einer/einem Gastgeber/in mit professioneller Ausbildung in Küche und Service bieten sich ausgezeichnete Erfolgsmöglichkeiten. Mehrjährige Betriebsführungserfahrung wird gewünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Andreas Tamutze vom GF Liegenschaften, Telefon 044 944 73 90, oder E-Mail: andreas.tamutze@stadt-uster.ch gerne zur Verfügung. Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen und Ihren Businessplan) senden Sie bitte bis 3. August 2012 an Stadt Uster, Liegenschaften, Bahnhofstrasse 17, 8610 Uster.

www.uster.ch

21543-8891

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

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@immprofil.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 Auftragerteilung via Hotellerie "et" Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenProfil.ch
inserate@immprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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 Auftragerteilung 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.immprofil.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenProfil.ch resp. www.immprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

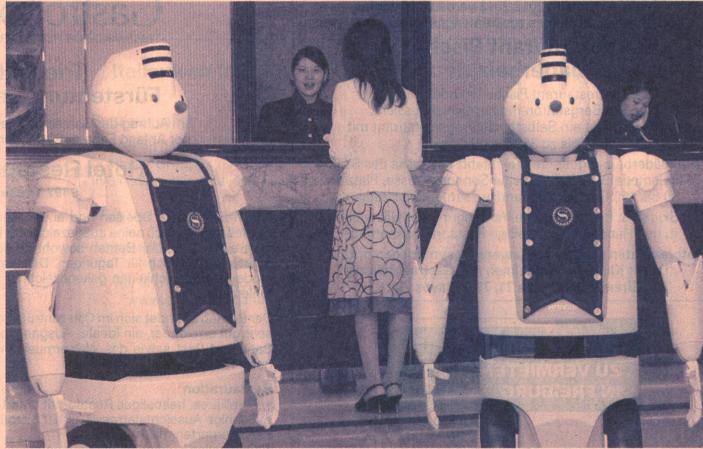
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

All 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



«REVENUE MANAGEMENT» – ABER RICHTIG!

Im Bereich «Revenue Management» zeichnen sich folgende Trends und Erkenntnisse aktuell ab:

Die Preise zu senken, hat absolut keinen Einfluss auf die Nachfrage

Die Nachfrage nach Hotelübernachtungen verhält sich «preisunelastisch». Das bedeutet, dass Preissenkungen nicht ausreichend zusätzliche Nachfrage generieren, um den tieferen Preis auszugleichen. Das Resultat tieferer Preise ist ein tieferer Umsatz und ein deutlich tieferer Gewinn. Ein Senken der Preise hat eine Auswirkung, sofern die Positionierung gegenüber dem Mitbewerber verändert wird. Dieser Preisvorteil hält aufgrund der hohen Transparenz, beispielsweise auf den Online-Kanälen, nur sehr kurz an. In den meisten Fällen passen sich die Mitbewerber den neuen Preisen an, und das Niveau des Gesamtmarktes rutscht ab – alle verlieren gemeinsam.

Neue Buchungskanäle bringen zusätzliches internationales Geschäft

Dies setzt voraus, dass der gewählte Buchungskanal auch in neuen, internationalen Märkten aktiv ist. Ein weiterer Anbieter auf nationalem Level shifted die Buchungen lediglich. International sollte man also in den Feeder-Märkten gut ver-

treten sein, im nationalen Markt lohnt es sich zu überprüfen, ob man an Buchungsvolumen verliert, wenn man beispielsweise auf weniger kostenintensive Kanäle umstellt. Vergleichbar mit dem Erstarken der Online-Buchungsanlässe vor einigen Jahren, treten neue und starke Spieler am Markt auf, welche den Zugang der Gäste zu Preisen und Verfügbarkeit der Hotels kontrollieren. Google (search) verändert mit dem Hotelindex der Suche, Apple (mobile) revolutioniert (schon wieder) den zeit- und ortsunabhängigen Zugang zu Daten, und Facebook (social) zu erwähnen, ist mittlerweile bereits ein «alter Hut». Diese stehen selbstverständlich nicht alleine, und es lohnt sich hier zu beobachten, wie sich andere Player, z. B. «baiDu» in China – ein wichtiger Wachstumsmarkt für die Schweizer Hotellerie – entwickeln.

Die Kosten für Distribution und Vermittlung werden drastisch steigen

Durch einen immer schärferen Wettbewerb sowie die wachsende Anzahl zu bedienender Systeme und Kanäle (Multi Channel Environment) steigen die Gesamtkosten für die Distribution (Total Cost of Distribution) drastisch. Geht man heute bei einem Hotel mit drei Millionen Franken Umsatz

von ungefähr 120.000–150.000 Franken Kosten pro Jahr aus, so wird erwartet, dass diese bis 2015 auf über 200.000 Franken ansteigen werden.

Buchungsportale werden zu einer Art «Brand»

In den 80er- und 90er-Jahren war es wichtig, einer Hotelgruppe beizutreten, da diese den Zugang zu elektronischen Buchungen aus aller Welt ermöglichte. Heute gibt es längst keinen «Best-Western-Gast» oder «Preferred-Hotels-Gast» mehr.

Last-Minute-Raten sind «OUT» (und schädlich)

Eine degressive Preispolitik (je später, desto günstiger) im allgemeinen und Last-Minute-Angebote im Speziellen gehören dringend überprüft. Über Jahre haben wir unseren Gästen beigebracht, dass der, der als Letzter bucht, am wenigsten bezahlt. Es ist nicht die Schuld des Internets, dass immer später gebucht wird, es liegt an der Art und Weise, wie wir unsere Angebote strukturieren.



Wilhelm K. Weber
 Partner SHS Swiss Hospitality Solutions
www.swisshospitalitysolutions.com

HESSE

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

18432-7109

Im Auftrag der Eigentümerin vermieten wir per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung

Hotel Restaurant Ringmauer

Deutsche Kirchgasse 2, 3280 Murten

Standort

- Gut frequentierter Standort, mitten in der Altstadt von Murten
- Dienstleistungs- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Sehr gut instand gehaltenes Haus

Raumkonzept

- Ca. 80 Sitzplätze im Restaurant
- 20 Aussenplätze auf kleiner Gartenterrasse
- 14 einfache Gästezimmer (6 Einzel- und 8 Doppelzimmer)
- Gute Infrastruktur, Gasträume und Küche im Erdgeschoss

Bedienungskonzept

- Traditionelle, gut bürgerliche Gastronomie
- Treffpunkt für Stammkundschaft und Passanten

Außerdem

- Künstlerisch gestaltetes Ambiente
- Moderne 4½-Zimmer-Wirtewohnung kann dazugemietet werden
- Faire Mietzinskonditionen

Für die Mietdokumentation melden Sie sich bitte bei:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung | Tina Müller
 Strandstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22
 Telefon 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
 E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
 Web: www.gastroconsult.ch



21472-8882

Im westlichen Berner Oberland zu verkaufen
Hotel-Restaurant mit 35 Betten.
Infrastruktur komplett vorhanden.
Gute Existenz für innovatives Paar.
Interessenten melden sich unter Chiffre 21534-8878 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21534-8878



Auf dem Gebiet Vaz/Obervaz (GR), an hervorragender Lage, entsteht ein grosszügiges Ferienresort mit 450 Betten. Das neuartige Konzept mit hohem Qualitätsstandard und vorzüglicher Infrastruktur spricht eine gehobene Kundschaft an.

Für die Führung der Gastronomie mit:

- Bar und gemütlicher Lounge
- 3 Gaststuben mit 180 Innenplätzen und
- Aussenterrasse

suchen wir auf die Eröffnung im Sommer 2013 einen

innovativen und versierten Pächter

welcher es versteht das grosse Kundenpotential zu erschliessen. Im Idealfall führen Sie weitere Gastronomiebetriebe.

Für weitere Auskünfte:

Kohl & Partner (Schweiz) AG, Daniel Renggli,
 044 533 50 40, daniel.renggli@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

21555-8885



Les Communes de Cheyres et Châbles recherchent:

Un couple de gérants professionnels pour l'exploitation du nouveau restaurant de leur port intercommunal

- Emplacement idyllique au bord du lac et à côté du port
- Locaux commerciaux neufs, meublés et agencés
- Magnifique salle d'environ 50 places avec vue sur le lac
- Spacieuse terrasse couverte, kiosque
- Planification des locaux et agencements professionnels
- Parking à proximité
- Petit matériel à la charge des exploitants
- Bail commercial de 5 ou 10 ans

Entrée en fonction: Mars 2013

Faire offre de candidature, qui sera traitée en toute confidentialité, jusqu'au **17 août 2012**,

avec dossier usuel et lettre de motivation à:

Secrétariat communal de Cheyres
 Madame Véronique Bovet
 1468 Cheyres

21490-8882