

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 30-31

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>

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 10/11 · 26. Juli/2. August 2012

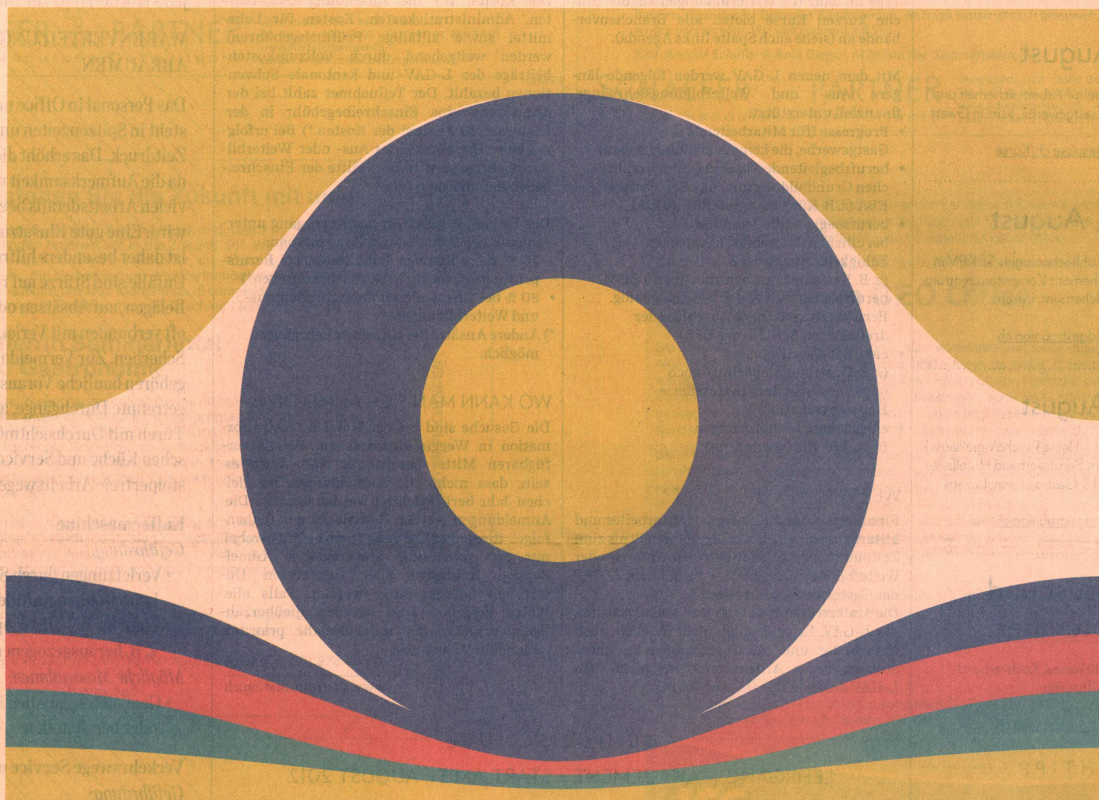
htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE-
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GRAFIU

SOFT SKILLS SIND HÄRTER

Alle reden von der Bedeutung der Soft Skills. Diese liefern die entscheidenden Faktoren im Umgang mit Zielgruppen, Kunden und Partnern. Man ist sich einig und investiert in deren Entwicklung. Dabei achtet man sorgfältig darauf, sie immer als entscheidendes Argument zu erwähnen. Ohne sie sei alles Tun unmöglich. Richtig, aber die Realität sieht anders aus.

Denn der Gegenpart zum Begriff Soft Skills heisst Hard Facts. Harte Fakten versteht jeder und jeder braucht sie. Wir fordern sie konsequent als ultimative Beweise und einzig messbare Grössen ein. Fakten überzeugen uns. Alles andere ist vage, unbestimmt, subjektiv oder zweifelhaft. Unternehmen werden an ihren bis weit nach den Kommastellen gerechneten Ergebnissen gemessen. Schwarze Zahlen und vor allem sich positiv entwickelnde Ergebnisse werden als Beweis für erfolgreiches Management gefeiert. Doch wenn sich das Wachstum einmal verlangsamt oder gar ausbleibt, dann macht sich eine gewisse Hilflosigkeit bemerkbar. Spätestens dann schiebt man diesen

anderen, den unbestimmten Faktoren, die Schuld in die Schuhe. Obschon wir heute mit bewährten und ausgewiesenen Qualitäts-Systemen auch weiche Faktoren messen und deren Wirkung sichtbar machen können, sind es am Ende immer Gewinnzahlen, Kosteneinsparungen und Zuwächse, denen wir den grössten Stellenwert einräumen.

Dabei sind alle diese Hard Facts das Ergebnis des richtigen und gezielten Einsatzes von Soft Skills. Wenn Menschen – die natürlich über fachliche Grundkenntnisse verfügen müssen, sonst brauchen wir gar nicht anzufangen – sich in den Soft Skills als kompetent erweisen, dann, aber erst dann sind Erfolge möglich. Ein offener Umgang untereinander, die positive Art und Weise, wie Vorgesetzte mit den Mitarbeitenden kommunizieren, das macht stark. Wenn Wertschätzung spürbar ist und Rückmeldungen weiterhelfen, dann entscheiden sich Mitarbeitende dafür, den in ihnen steckenden persönlichen Ehrgeiz in den Betrieb einzubringen, sich mit Zielen, die ihnen überzeugend präsentiert wurden, zu identifizieren. Wenn die Umgebung und die Infrastruktur effizientes Arbeiten und sinnvolles Wirken ermög-

lichen, dann entwickeln auch Mitarbeitende Erfolgszuversicht, und die Angst vor Neuem oder vor Veränderungen schwindet. Man nennt sie dann motiviert.

So können Unternehmen mit in Soft Skills erprobten Mitarbeitenden mutiger sein. Denn deren Selbstvertrauen ist grösser und die Risikobereitschaft wird höher. Das macht sie weniger anfällig für hektische, kopflose Reaktionen bei in Herkunft und Interpretation unklaren Hard Facts. Warum werden gerade in heiklen Situationen Mitarbeitende mit Unsicherheiten konfrontiert? Warum werden erfolgreiche Teams auseinandergerissen, statt sie zu pushen? Warum wird der Ton rauer und unfreundlicher, statt aufbauender und zuversichtlicher? Ist es, weil die Angst vor den Hard Facts die eigenen Soft Skills verkümmern lässt? Soft Skills heissen zwar etwas unbestimmt, aber sie sind die Grundlage für Erfolge. Ohne sie kommen gar keine Hard Facts zustande. Es ist gut, wenn die Führung in diese weichen Kompetenzen investiert.



Peter B. Grossholz
Leiter Berufsbildung
www.hotelleriesuisse.ch

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetensträger für Hotelpflicht bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:

- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 8:
Modul 1: 01.–05.10.2012
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 26.–30.11.2012

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Schweizerische Nationalbibliothek BN
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizra BN

AGENDA

8. August

Informationsveranstaltung
NDS Hotelmanagement, Zürich

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

10. August

Informationsveranstaltung an der
Hotelfachschule Thun

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

17. August

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

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

20.–21. August

«Tagesproduktion mit Kühltechnologien» SBKPV in
Zusammenarbeit mit Richemont Kompetenzzentrum
Fachschule Richemont, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

30. August

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

www.hotelundgastrounion.ch

18. August und
8. September

«Methodik-/Didaktikkurse», Kochverband
Schaffhausen

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

RÜCKEN SIE IHRE STÄRKEN
INS RICHTIGE LICHT

Was ist der Schlüssel zum Erfolg im Arbeitsleben? Sind es die persönliche Ausstrahlung und das eigene Auftreten? Die gute Ausbildung oder die lebenslange Lernbereitschaft? Braucht es wirklich in jedem Fall immer wieder spitze Ellbogen? Wie hängt die berufliche Zufriedenheit mit den persönlichen Werten zusammen? Das Buch ermuntert Sie dazu, die eigenen Stärken und Erwartungen ins richtige Licht zu rücken und damit Hindernisse zu überwinden. Neben den psychologischen Anleitungen, sich und die eigenen Bedürfnisse im Beruf besser kennen zu lernen, gibt der Ratgeber handfeste Ratschläge und praktikable Vorgehensweisen. Gewinnen Sie mehr Sicherheit in der Berufswelt durch gekonntes Vernetzen und Kontaktpflegen, richtiges Benehmen im Job und den modernen Umgang in der Arbeitswelt.

«Karriere planen» von Regula Zellweger
Beobachter-Buchverlag, ISBN: 978-3-85569-363-4
CHF 24.00

KARRIERE DANK STÄNDIGER
WEITERBILDUNG

Wer im Beruf Erfolg haben will, kommt nicht umhin, sich ständig weiterzubilden. Profil zeigt einige Möglichkeiten in unserer Branche auf, die oft unterstützt werden.

Jeder Mitarbeitende im Gastgewerbe hat laut Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) drei Tage im Jahr für Weiterbildungen zugute. Solche kurzen Kurse bieten alle Branchenverbände an (siehe auch Spalte links Agenda).

Mit dem neuen L-GAV werden folgende längere Aus- und Weiterbildungslehrgänge finanziell unterstützt:

- Progresso (für Mitarbeitende im Gastgewerbe, die keine Ausbildung haben)
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest EBA (z. B. Küchenangestellte/-r EBA)
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ (z. B. Restaurationsfachfrau/-mann EFZ)
- berufsbegleitende Abschlüsse einer eidg. Berufsmaturität (nach Abschluss der dreijährigen Berufslehre EFZ)
- eidg. Berufsprüfungen (z. B. Gastronomieköchin/-koch oder Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA)
- eidg. höhere Fachprüfungen (z. B. dipl. Küchenchef/-in)

WER WIRD UNTERSTÜTZT?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, deren Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht. Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskosten des L-GAV. Es ist deshalb nicht möglich, auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu unterstützen, deren Arbeitsverhältnis nicht dem L-GAV untersteht.

WIE SIEHT DIE
UNTERSTÜTZUNG AUS?

Die Kosten für die Ausbildung (Schulkosten, Administrativkosten, Kosten für Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren) werden weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV und kantonale Subventionen bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung eine Einschreibgebühr in der Höhe von 20 Prozent der Kosten.* Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibgebühr zurückerstattet.*

Der Betrieb kann einen nach Lehrgang unterschiedlichen Lohnersatz geltend machen:

- 70 % der effektiven Lohnkosten bei Berufsprüfungen*) und höheren Fachprüfungen*)
- 80 % bei allen anderen unterstützten Aus- und Weiterbildungen

*) Andere Ansätze bei einzelnen Lehrgängen möglich.

WO KANN MAN SICH ANMELDEN?

Die Gesuche sind bei der Hotel & Gastro formation in Weggis einzureichen. Da die verfügbaren Mittel beschränkt sind, kann es sein, dass nicht alle Anmeldungen im gleichen Jahr berücksichtigt werden können. Die Anmeldungen werden deshalb in der Reihenfolge ihrer Einreichung bearbeitet, wobei nur die vollständig eingereichten Anmeldungen (inklusive aller geforderten Unterlagen) berücksichtigt werden. Falls alle Plätze vergeben sind, werden die überzähligen Anmeldungen im Folgejahr prioritär behandelt. Mehr Infos:

www.gastroformation.ch

AUS DER SCHULE

LEHRGANG MANAGEMENT – START AM 31. AUGUST 2012

Erfolgreiche Führungstätigkeit kann nichts Zufälliges mehr sein. Mit der Ausbildung zur Führungsfachfrau beziehungsweise zum Führungsfachmann mit eidg. Fachausweis hat das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) einen neuen Beruf zertifiziert, der auf den neuesten Erfahrungen und Anforderungen der Wirtschaft basiert. Bis anhin fehlte es in der Schweiz an einer institutionalisierten, branchenübergreifenden Führungsausbildung. Der Lehrgang Management schliesst diese Lücke.

Der Lehrgang Management ist in
folgende sechs Module gegliedert:

- Grundzüge der Betriebswirtschaft auf Stufe Gruppe/Team
- Finanzielles und betriebliches Rechnungswesen auf Stufe Gruppe/Team
- Personalwesen auf Stufe Gruppe/Team
- Eine Gruppe/ein Team organisieren
- Projektmanagement
- Recht auf Stufe Gruppe/Team

Max Steiner, Prüfungsexperte SVF-ASFC und Lehrgangsleiter Management und Leadership, über Führungs Kompetenzen und den neuen Lehrgang Management:

Max Steiner, welchen Nutzen bringt
der neue Lehrgang Management den
Teilnehmern?

Führungspositionen sind heute zweidimensional charakterisiert. Das heisst, es geht einerseits um die Führung von Menschen, aber auch um das Erreichen von ökonomischen Zielen. Beide Faktoren sind entscheidend für erfolgreiche Führungsarbeit. Den ersten Aspekt deckt unser Lehrgang Leadership ab, den zweiten nun der neue Lehrgang Management. Dieser bietet den Teilnehmern ein praxisorientiertes

Lernumfeld, in dem sie das erlernte Wissen im Betrieb sofort anwenden und festigen können.

Im Vordergrund des Lehrgangs steht eine
betriebswirtschaftliche Ausrichtung?

Sicherlich, aber nicht nur. Vermittelt werden ebenso prozessorientierte Inhalte aus den Bereichen Personalwesen, Konflikt- oder Projektmanagement. Die einzelnen Module des Lehrgangs sind bewusst vielfältig angelegt, damit alle relevanten Kompetenzen zur Führung von KMUs, Filialen, Abteilungen oder Teams darin enthalten sind. Der Lehrgang richtet sich an Personen aus allen Branchen.

Es ist also kein Lehrgang, aus dem Spezialisten
für eine Berufsgattung hervorgehen?

Ja und nein. Wir wollen, auch in Zusammenhang mit dem Lehrgang Leadership, unseren Teilnehmern zwar eine branchennahe, kompetente Ausbildung anbieten; aber der eidgenössisch anerkannte Abschluss ist branchenneutral und unsere Absolventen können damit in jeder Branche aktiv als Führungskraft wirken.

Wie hoch ist der zeitliche Aufwand zum
erfolgreichen Abschluss des Lehrgangs?

Die Lehrgänge Management und Leadership dauern beide je zwei Semester. Die 200 Lernstunden Präsenzunterricht entsprechen 25 Blöcken zu einem Tag. Für das Selbststudium kann nochmals mit demselben Zeitaufwand gerechnet werden. Hinzu kommen Lernzeiten für Gruppenarbeiten. Insgesamt gehen wir von ungefähr 500 Arbeitsstunden pro Lehrgang aus.

Information, Anmeldung und Durchführung:
Richemont Kompetenzzentrum, Seeburgstrasse 51
6006 Luzern, www.richemont.ch - info@richemont.ch
Tel. 041 375 85 85

ZITAT DER WOCHE

«Verschiebe nicht auf morgen, was genauso gut auf übermorgen verschoben werden kann»

Mark Twain

ARBEITSSICHERHEIT

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

WARENVERTEILUNG/OFFICE/
ABRÄUMEN

Das Personal in Office und Service steht in Spitzenzeiten unter grossem Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, da die Aufmerksamkeit von vielen Arbeitsdetails beeinträchtigt wird. Eine gute Einsatzorganisation ist daher besonders hilfreich. Häufige Unfälle sind Stürze auf rutschigen Belägen, auf Absätzen oder Treppen – oft verbunden mit Verletzungen durch Scherben. Zur Vermeidung der Unfälle gehören bauliche Voraussetzungen wie getrennte Durchgänge, automatische Türen mit Durchsichtsmöglichkeit zwischen Küche und Servicebereich sowie stolperfreie Arbeitswege.

Kaffeemaschine

Gefährdung:

- Verletzungen durch Sturz beim Bohneneinfüllen wegen ungeeigneter Behelfstreppe wie z. B. herausgezogener Schubladen

Mögliche Massnahmen:

- Geeigneten Aufstieg installieren oder bereitstellen

Verkehrswege Service und Abräumen

Gefährdung:

- Verletzungen durch Stürze (Knochenbrüche, Schnittwunden)
- Verletzungen durch Zusammenstösse (Prellungen)

Mögliche Massnahmen:

- Markierungen anbringen
- Ordnung durch organisatorische Massnahmen sicherstellen
- Rutschhemmender Belag, keine Stolperstellen
- keine losen Teppiche
- Verkehrswege sinnvoll anordnen
- Zugang und Ausgang trennen (Einbahnverkehr)
- Sichere Fluchtwege mit in Fluchtrichtung sich öffnenden Türen versehen

Kleingüteraufzüge

Gefährdung:

- Verletzungen durch Einklemmen

Mögliche Massnahmen:

- Kleingüteraufzüge müssen gemäss SIA-Norm 370/20 gebaut und unterhalten werden

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

Ambitionierter EAM auf dem Weg zum Vizedirektor

Sie entlasten die Direktion, halten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens eines grösseren, erstklassigen Hotelunternehmens. Standort: An bester Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen mit **Life-Style-Charakter**. Ideale Ausgangslage für einen weltoffenen, administrativen und frontversierten, ca. 26-38-jährigen Hotel-Allrounder auf dem Weg nach oben.

Sie setzen Akzente in den Bereichen Administration, HR, Finance/Accounting, IT-Hardware sowie Online-Media, wirken im Sales/Marketing und übernehmen operationelle Aufgaben inkl. Ablösung von Department Heads und Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit mit TO's sowie die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen bestens vertraut; das Potential für die Übernahme einer **«Vertrauensposition mit Zukunft»** bringen Sie mit!

Executive Assistant Manager w/m

als rechte Hand des GM's eines professionell geführten Erstklasshotels

Sie sind selbstbewusst, kommunizieren brillant auf allen Ebenen verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und **Commitment** gegenüber internationaler Clientèle. Gastgeberqualitäten, ausgeprägtes Flair für Zahlen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Vizedirektor.

Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Stelle: Eine breit angelegte Kaderposition in der Sie Ihre **Gastgeberqualitäten** und sehr guten Fremdsprachenkenntnisse optimal einbringen können. Eintritt ab August oder später nach Vereinbarung. – Interessiert? Dann CV/Foto via Mail einreichen oder anrufen. Mit Spannung sehen wir Ihren Kontakt entgegen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

21609-8900

Starke Marke, profitabel, Topdestination in der Deutschschweiz

Die bevorzugte Lage in einer der angesagtesten Metropolen der D-CH, die exzellente Auslastung und eine hohe Gästezufriedenheit haben diesem Betrieb einen hervorragenden Ruf verschafft! Die grosszügige Infrastruktur ist auf dem neuesten Stand. Weitere Highlights: Dezent eingerichtete Zimmer mit allem erdenklichen Komfort, ein mit modernster Technik ausgestattetes Seminar- & Convention Center sowie eine hervorragende Positionierung im Wettbewerb.

Was können engagierte Hands-On-Manager der Hospitality-Branche erwarten: Professionelle Mitarbeitende, schlanke Strukturen und kurze Entscheidungswege. Optimale Ausgangslage für ca. 30-50-jährige Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen, das unverwechselbare Ambiente des Hauses zukünftig mitzuprägen. Klarer teamorientierter Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung ambitionierter Ziele werden vorausgesetzt.

Hoteldirektor/in

eines bestfrequentierten Erstklasshotels mit knapp 200 Zimmern

Als Branchenprofil – auch ein Direktionspaar ist vorstellbar – kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen und schweizerischen Stadt- & Resort-Hotellerie gesammelt. Mit Aspekten wie Marketing, Sales, Yield, Operations, HR, Administration sowie Contracting mit PCO's & TO's sind Sie bestens vertraut. Einen grösseren Hotelbetrieb haben Sie bereits wirtschaftlich erfolgreich als Resident Manager oder Direktor/in geführt.

Rhetorisch sind Sie fit und fremdsprachlich begabt. Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als Hoteldirektor/Hotelier stehen Sie für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform in einem der lokal führenden Business Class-Hotels! Optimaler Eintrittstermin: Anfangs Januar 2013. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

21609-8900

Gestalten Sie die Zukunft mit uns!

Mit den Bereichen Seminarhotel und Gastronomie im Kloster Fischingen brechen wir in die Zukunft auf. Wir planen Investitionen in eine moderne Infrastruktur, die Anpassung unserer Organisation, die Verbesserung der Wertschöpfung und einen deutlichen Ausbau unseres Marketings. Spannende Aufgaben für eine dynamische Unternehmerpersönlichkeit! Möchten Sie als

Leiter/in Seminarhotel und Gastronomie

mit uns diesen anspruchsvollen und interessanten Weg gehen? Ihre kreativen Ideen und Ihr ausgeprägtes Flair für die Gäste einbringen? Reizt es Sie, in einem traditionsreichen Haus neue, marktgerechte Angebote zu entwickeln? Mit Ihrem gastronomischen und betriebswirtschaftlichen Hintergrund sowie mit Ihrer Führungserfahrung tragen Sie wesentlich zum Erfolg unseres Hauses bei.

Ein breites Arbeitsfeld erwartet Sie bei uns. Die Betriebsgrösse bringt es mit sich, dass Sie sich vielseitig einsetzen lassen. Sind das attraktive Aussichten für Ihre berufliche Weiterentwicklung? Dann schauen wir gern mit Ihnen zusammen in unsere gemeinsame Zukunft!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis 15. August 2012 an:
Direktion Verein St. Iddazell, Kloster Fischingen, 8376 Fischingen

Weitere Auskünfte bei: Werner Ibig, Direktor, Tel. 071 978 72 11

www.klosterfischingen.ch



VEREIN ST. IDDAZELL - KLOSTER FISCHINGEN

21618-8914

Für Sie – als hoch motivierten **Gastoprofi** mit Unternehmerteil – bietet sich die tolle Gelegenheit. Ihr Können in einem modernen und lebendigen Stadt-Restaurant mit Bar/Lounge, Terrasse sowie einem kleinen Seminar-, Bankettangebot unter Beweis zu stellen.

Geschäftsführer/in

Ihr Profil

Als Fachmann/Fachfrau mit «Soul & Passion» sind Sie ein(e) umsetzungsstarker(e) Macher(in) und engagieren sich mit Herzblut. Sie sind belastbar, haben ein ausgeprägtes Kommunikations- und Verkaufstalent und pflegen ein aktives Networking in Kultur- und Gesellschaftskreisen. Sie sind idealerweise zwischen 26 und 40 Jahre jung und bringen Praxiserfahrung als Geschäftsführer(in) in Restaurant-Betrieben mit über CHF 3 Mio. Umsatz mit.

Als Praktiker(in) verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung und haben erfolgreich eine Hotelfachschule absolviert. Als Marketingspezialist(in) haben Sie Freude an der Organisation von kulinarischen und kulturellen Events.

Ihre Aufgabe

Als leidenschaftliche(r) Gastgeber(in) führen Sie die 40 Mitarbeiter und Assistenten mit Empathie – aber auch kostenorientiert nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

In enger Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Küchenchef sowie der Leiterin Restaurant-Services tragen Sie die Verantwortung für die Bereiche Service, Bar, Events, Seminare und so entsprechend für die Umsetzung der Plan- und Zielvorgaben. Sie garantieren die Einhaltung der Strategie sowie des Credos und unterstützen direkt dem Präsidenten des Verwaltungsrates. In den Hauptservicezeiten führen Sie mit Vorbild und betreuen persönlich die Stammgäste.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Aufgabe in einem gut eingeführten Trend-/Szene-Lokal an einer gut frequentierten Passantenanlage im Grossraum Olten/Baden. Eintritt nach Vereinbarung.

Als Delegierter der Besitzerin – freut sich Adrian Stalder auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil sowie Zeugnisse. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

Adrian Stalder
stalderprojects.sagl
www.stalderprojects.ch
Al Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88/+41 91 780 72 88

21672-8930

ISS Schweiz ist mit über 11'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für Integrated Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in **Zürich-Alstetten** eine

Assistentin im CEO Office

inkl. Eventmanagement

Sie unterstützen die CEO-Assistentin bei allen administrativen sowie organisatorischen Aktivitäten und helfen mit, ein reibungslos funktionierendes sowie effizientes Geschäftsleits-Sekretariat sicher zu stellen. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören vielfältige Administrations- und Koordinationsfähigkeiten, insbesondere auch die Organisation und Betreuung von diversen Events und Anlässen. Zudem liegt die Betreuung und Pflege der Kunden- und Adress-Datenbank (CRM) in Ihrem Verantwortungsbereich.

Sie sind mindestens 35 Jahre alt und besitzen profunde Berufserfahrung in einer ähnlichen Position im Dienstleistungssektor. Eine kaufmännische Ausbildung sowie Erfahrung im Event-Management unterstreichen Ihre fachliche Kompetenz. Sie kommunizieren stilvoll in Deutsch und können sich in Französisch wie auch Englisch gut verständigen (mündlich und schriftlich). Sie sind gewandt im Auftreten und überzeugen mit Ihrer Persönlichkeit. Dank Ihrer systematischen Vorgehensweise sowie Ihrem Organisationstalent behalten Sie jederzeit den Überblick und lassen sich auch in hektischen Phasen nicht aus der Ruhe bringen.

Bei ISS finden Sie mehr. Mehr Herausforderungen, mehr Entwicklungsmöglichkeiten und mehr Chancen für Ihre weitere Karriere.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto (nur Direktbewerbungen) senden Sie bitte an:

ISS Schweiz AG

Reto Eisenring, HR Direktor, Buchhauserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
E-Mail: reto.eisenring@iss.ch, Telefon 058 787 81 50

iss - A WORLD OF SERVICE

21625-8917



Der nicht alltägliche Landgasthof LUEG im wunderschönen Emmental sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsleitungsehepaar oder eine/n Geschäftsführer/in

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, fundierte Berufs- und Führungserfahrung und haben sich bereits in verantwortungsvollen Positionen bewährt. Sie sind ein begeistertes Hotelierpaar oder Hotelier/Hoteliere mit Ambitionen.

Sie arbeiten ergebnisorientiert, basierend auf betriebswirtschaftlichem Denken und effizientem Kostenmanagement. Sie arbeiten selbstständig und geniessen volle Budgetverantwortung. Sie sind verantwortungsbewusst und verstehen es, ca. 30 Mitarbeitende zielorientiert und sozialkompetent zu herausragenden Leistungen zu motivieren. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein. Als engagierte Hands-On-Manager führen Sie die Bereiche Rezeption sowie Restauration selber. Ein gut eingespieltes Küchenteam inklusive Küchenchef unterstützt Sie dabei.

Wir bieten Ihnen ein gepflegtes und gut etabliertes Hotel mit treuer Kundschaft und stabiler Struktur. Des Weiteren ein überdurchschnittliches, monatliches Salär an, ein einmaliges, innovatives Konzept in bestem und modernstem Zustand sowie die Möglichkeit, sich kreativ im Betrieb einzubringen. Während Sie das Hotel stets weiterentwickeln, investieren die Besitzer in die dazu nötige Infrastruktur.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung und Chance, dann melden Sie sich per Post oder Mail mit der Zustellung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen bei:

Landgasthof LUEG, Lueg 535, CH-3413 Kaltacker
Jörg Moser oder via E-Mail joerg.moser@moserundpartnerag.ch

21661-8934

Chef de Partie 100%



Für unser neues Personal-Restaurant des Luzerner Kantonsspitals am Standort Luzern suchen wir zur Ergänzung des Teams per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Partie. In unserem Haus verpflegen wir täglich etwa 1'000 Mitarbeitende und 600 Patienten.

Aufgaben

- in dieser Funktion arbeiten sie in unserem neuen Restaurant vor dem Gast
- Sie sind für den reibungslosen Ablauf des Services besorgt
- Sie bereiten Gerichte und Komponenten in bester Qualität zu
- die Durchsetzung des Hygienekonzepts und des Qualitätsmanagements ist Ihnen ein Anliegen
- Sie beteiligen sich an der praktischen Lehrlingsausbildung in Ihrem Bereich

Anforderungen

- abgeschlossene Berufslehre als Koch, evtl. mit eidg. Berufsprüfung
- Erfahrung beim Kochen vor dem Gast und im à-la-carte-Service
- Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen

Luzerner Kantonsspital
Personalabteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

- kundenorientiertes Denken und Handeln
- Identifikation mit den Anforderungen des Qualitätsmanagements
- hohe Sozialkompetenz
- grosse Belastbarkeit

Wir bieten

- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit, 42-Std.-Woche Besoldung nach kantonomaler Regelung
- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem eingespielten Team
- moderne Infrastruktur

Kontakt

Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, Tel. 041 205 20 75 oder 041 205 56 01, Dienstag bis Freitag Vormittag

Bewerbungsverfahren

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55026 an das Luzerner Kantonsspital, Personalabteilung, CH-6000 Luzern 16.



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

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 Aarauherhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per sofort einen

Koch (Chef de Partie) (m/w)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Führen eines eigenen Postens in der à la Carte- und Bankettküche, die tägliche Mise en place sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Ausbildung der Lernenden und tragen mit guten Ideen zur Menügestaltung bei. Die Arbeitszeiten liegen zwischen 09.00 und 22.30 Uhr jeweils mit Zimmerstunde. Bei Banketten und Seminaren variieren diese Zeiten je nach Anlass.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch und konnten bereits Erfahrungen sammeln. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern, zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft und sind interessiert an neuen Aufgaben. Sie fördern aktiv die Zusammenarbeit und die Weiterentwicklung des Teams, beteiligen sich mit Freude an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und können angemessen mit verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

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

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

DAS FLAIR DES SÜDENS NÖRDLICH DER ALPEN ERLEBEN

in einem der führenden Wellness-Hotels der Schweiz.

Einzigartige Lage direkt am Thunersee, wo Wasser, Berge und Stadtnähe die ideale Symbiose bilden.

Hier könnte Ihr neuer Wirkungskreis als

KÜCHENCHEF

mit einer Brigade von ca. 17 Mitarbeitenden sein.

Neben der Halbpension mit bis zu 130 Gästen können Sie Ihr kulinarisches Feuerwerk auch in zwei A-La-Carte-Restaurants und in Bankettträumen mit frischen, saisonalen und regionalen Gerichten zum Strahlen bringen.

Wenn Sie diese Herausforderung reizt und Sie einen lebhaften Betrieb an 365 Tagen im Jahr mitprägen möchten, so freut sich
Peter Mennig, Direktor
(peter.mennig@beatus.ch)
auf Ihre Bewerbungs-Unterlagen.

Wellness- & Spa-Hotel Beatus
3658 Merligen



BEATUS
Merligen am Thunersee

Wellness- & Spa-Hotel

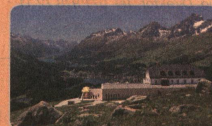
GRANDHOTEL-CHARME
DIREKT AM SEE.

21675-0941



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
SINCE 1907

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m. ü. M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegtem à la carte und Bankettangebot in den Restaurants, auf der Terrasse und in der Lounge zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer runden das Erlebnis ab.



Für die Leitung dieses Romantik Hotels suchen wir per September 2012 oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/HOTELIER

(M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Leistungsauftrag im Romantik Hotel und führen die Restaurants:
 - Panoramarestaurant
 - Scatla, prout'a manger (Self-Service)
 - Terrasse/Lounge
 - Restaurant Villa Lyss
- Koordination und Mitgestaltung sämtlicher Betriebsabläufe
- Einhaltung der Standards betreffend Qualität und Hygiene
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung der rund 40 Mitarbeitenden
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen
- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets mit dem Leiter Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Gästeorientiert, belastbar und hohes Qualitätsbewusstsein
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung an: Engadin St. Moritz Mountains AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 839 80 20, E-Mail: christian.meili@mountains.ch. Weitere Informationen finden Sie unter: mountains.ch, muottasmuragl.ch und engadin.stmoritz.ch.

MUOTTAS MURAGL



21658-0931

Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch

Unter fünf der strahlendsten Sterne ...
dem beruflichen Himmel etwas näher.



Ruhe, Natur und herzliche Gastfreundschaft werden bei uns hoch geschrieben. Das Riffelalp Resort auf dem Hochplateau über Zermatt verwöhnt seine Gäste mit erholsamer Abgeschiedenheit und uneingeschränktem Service – bei uns verkörpern Sie den Anspruch absoluter Exklusivität.

Fünfsternperfektion verbunden mit zeitgemässer Swissness und alpiner Authentizität brachte uns mehrfach die Auszeichnung «Bestes Ferienhotel der Schweiz» (Bilanz Hotelrating).

Diesen Erfolg auf höchstem Niveau verdanken wir den beruflichen Fähigkeiten sowie dem unermüdbaren Engagement und dem permanenten Einsatz unserer Mitarbeiter. Zwei langjährige, tragende Stützen des Riffelalp-Teams verlassen uns auf der Suche nach neuen Herausforderungen.

Deshalb
... suchen wir zur Verstärkung unseres Kaderteams:

- ◆ **Chef de Bar (w)**
- ◆ **Generalgouvernante/Hausdame**

Voraussetzungen: solide Service- resp. Hotelfach-/Hauswirtschafts- und/oder Verwaltungsausbildung, Erfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen Hotellerie, Führungsqualitäten, Deutsch, Französisch und Englisch fliessend, ein gepflegtes und freundliches Auftreten, Teamgeist, Organisationstalent und Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen eine Saison- oder Jahresstelle und erhoffen uns ein längerfristiges Engagement.

Hier erfahren Sie mehr über diese spannenden, herausfordernden Aufgaben an einem der schönsten Arbeitsplätze der Welt:

Riffelalp Resort, Frau Franziska Burwitz
Personalbüro, CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 87 53
E-Mail: jobs@riffelalp.com

"The Leading Small Hotels of the World"

21677-8942



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit einer
Gastronomieerfahrung auf hohem Niveau?

Wir suchen nach Vereinbarung für das weitherum bekannte
Schlosshotel Adler in Reichenau/Tamins GR
neue Gastgeber/Pächter

Angaben zum Betrieb:

- Tagesrestaurant mit Arvenstube (45 Plätze)
- Spezialitätenrestaurant (25 Plätze)
- schicke Terrasse (ca. 70 Plätze)
- grosser Bankett- und Konferenzsaal (max. 100 Plätze)
- 15 Gästezimmer mit total 35 Betten
- grosser Parkplatz
- Mitbenützung des Schlossgartens und des Schwimmbads

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RRT AG Treuhand & Revision, Frau Pia Cruser
p.cruser@rrt.ch Poststrasse 22
7002 Chur 081 258 46 33

GJP66068
21562-8902

KOCH GESUCHT



Wir suchen per 1. Sept. 2012 einen
gelernten Koch oder Jungkoch für ein
100%-Pensum, teilweise mit Zimmer-
meisterstelle, in der «Krone», Aarau.

Sie arbeiten gerne selbständig und
bevorzugen die Arbeit mit frischen
Produkten? Wir bieten eine vielseitige,
saisonale Speisekarte mit viel
Spielraum für Ihre Kreativität in einem
jungen, aufgestellten Team!
Bewerbungen an: Eveline Bühler,
«Krone», Kronengasse 5, 5000 Aarau.

21676-8943

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



Swiss Deluxe Hotels

Preferred Supplier Relationship Manager (PSRM)

– Arbeitet bei der Geschäftsstelle der Swiss Deluxe
Hotels in Zollikon ZH und ist direkt dem Geschäftsführer
unterstellt

• **Erwartungen:**

- versteht das komplexe Luxus-Hospitality-Business, die
39 individuellen Swiss Deluxe Hotels und die Geschäfts-
bereiche der rund 70 Preferred Suppliers
- stellt eine optimale Kommunikation und Zusammenarbeit
der Swiss Deluxe Hotels mit allen Preferred Suppliers sicher
- verfügt über Verhandlungsgeschick sowie hohe
analytische Fähigkeiten und hat Erfahrung im Ein-/
Verkauf, Vertragswesen und Relationship Management
- ist sicher im Verfassen von Quartalsrapporten sowie in
der Vertragsverwaltung
- kennt die Preisstrukturen und Rabattsysteme der Branche

• **Aufgaben:**

- Evaluieren und Akquirieren von potenziellen Partnern und
Preferred Suppliers
- Management aller Geschäftsprozesse mit den
Preferred Suppliers
- erarbeitet mit der Projektgruppe Preferred Suppliers,
Official Partners Strategien und implementiert diese
- betreibt Marktforschung in den verschiedenen
Geschäftsfeldern der 5-Sterne-Hotellerie

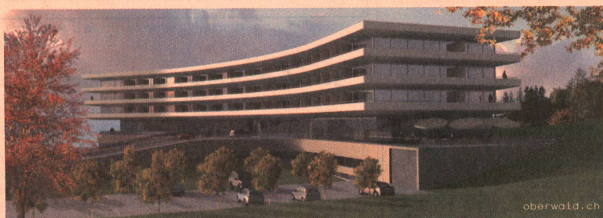
Haben Sie Interesse an dieser abwechslungsreichen,
herausfordernden Aufgabe? Dann senden Sie uns Ihr Be-
werbungsdossier an:

Swiss Deluxe Hotels, Seestrasse 18, CH-8702 Zollikon
Ansprechpartner: Herr Siro Barino, Geschäftsführer
Swiss Deluxe Hotels
E-Mail: info@barino.ch
Internet: www.swissdeluxe-hotels.com

21612-8910

OBERWAID KURHAUS & MEDICAL CENTER

Die Oberwaid – Kurhaus & Medical Center – wird nach Fertigstellung des modernen Neubaus in St. Gallen im November 2012 eröffnet. Sie wird ein medizinisches Zentrum auf dem Gebiet der Prävention mit Schwerpunkt Ernährung, Stoffwechsel und Mentale Gesundheit sein. In einem Nachsorgebereich werden Kurgäste bei ihrer Genesung optimal unterstützt. Das Medical Center ist eingebettet in eine erstklassige Hotellerie, welche auf das medizinische Gesamtkonzept ausgerichtet ist.



Zur Verstärkung unseres Teams suchen
wir geeignete Kandidaten für die folgenden Positionen:

Restaurationsfachfrau	Diätkoch (m/w)
Restaurationsfachmann	Sous-Chef (m/w)
Réceptionist (m/w)	Chef de Partie (m/w)
Concierge (m/w)	Chef Pâtissier (m/w)
Reservationsmitarbeiter (m/w)	

Stellenbewerber senden ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Herrn Marcel Imgrüt, Personalleiter unter
marcel.imgruet@oberwaid.ch

Oberwaid – Kurhaus & Medical Center, Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen, Tel. +41 71 282 00 00

21646-8926



Imitten einer faszinierenden Bergwelt, umgeben von einem jungen und
motivierten Team, erwartet Sie eine phantastische Herausforderung mit
grosser Verantwortung!

Die GriwaRent AG, Vermietungsagentur mit zur Zeit 75 Ferienwohnungen und
Chalets in Grindelwald (grosses Ausbaupotential), sucht Sie als

Geschäftsführer/-in

Wir erwarten:

- kaufmännische und touristische Ausbildung sowie gute Kenntnisse im
Rechnungswesen
- Erfahrung in der Unternehmungs- und Personalführung
- Tiefgründige Kenntnisse in der Tourismusbranche
- Freude am Umgang mit Kunden und Tourismusvertretern aus der ganzen
Welt
- gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Sprachen
wünschenswert
- Verhandlungsgeschick im Marketing und Verkauf

Sie sind idealerweise zwischen 30 und 40 Jahre jung, freundlich, arbeiten
selbstständig, exakt und verantwortungsbewusst. Auch Wochenendeinsätze
sind kein Fremdwort für Sie! Wenn Sie an einer grossen Herausforderung mit
interessantem Entwicklungspotential interessiert sind, dann freuen wir uns,
Sie persönlich kennenzulernen!

GriwaRent AG, Markus Friedli, Dorfstrasse 118, 3818 Grindelwald
m.friedli@griwaplan.ch, Tel 033 854 11 50

21609-8923



Hotel Krebs****
Bahnhofstrasse 4, 3800 Interlaken
Corsin Bieri, General Manager
+41 (0)33 826 03 30
c.bieri@krebshotel.ch
www.krebshotel.ch

Nach einer Totalrenovierung im Frühsommer 2008 ist das Boutique Hotel Krebs wieder eine der ersten Adressen in Interlaken! Das im 1875 erbaute Jugendstil-Hotel verfügt über 44 Zimmer und Suiten. Die kulinarische Handschrift unserer Gastronomie wird geprägt von einer klassisch-saisonalen Schweizer Küche mit internationalen Einflüssen.

Aufgrund Weiterbildung der jetzigen Stelleninhaberin suche ich per 1. Oktober 2012 eine

Direktionsassistentin (mit Ambitionen zur Vize-Direktorin)

Ihr Aufgabenbereich:

- > Debitorenbuchhaltung/Kassenbuch
- > Reservationsmanagement
- > Tour Operators und Reisebüros
- > Unterhalt und Pflege der Online Plattformen
- > Sales und Marketing
- > HR-Administration
- > Monatsabschlüsse
- > Direkte Führung der Bereiche FO und HK
- > Vertretung des Direktors bei Abwesenheit

Ihr Anforderungsprofil:

- > Diplom einer Hotelfachschule
- > Mehrjährige Berufserfahrung
- > Gastgeber- und Führungspersönlichkeit
- > Freude, Lernende auszubilden
- > Organisatorisches Geschick
- > Unternehmerisches Denken und Handeln
- > Bereitschaft, überdurchschnittliche Leistungen mit höchstem Qualitätsbewusstsein zu erbringen
- > Ausgeprägte EDV-Kenntnisse (Office, Protel)
- > Sicheres und sehr gepflegtes Auftreten
- > Sie sprechen fließend Deutsch, Englisch und Französisch, sind mobil sowie zwischen 25 und 35 Jahre jung

Geboten wird eine sehr interessante Kaderstelle mit viel Spielraum für Selbstständigkeit und hohem Entwicklungspotenzial an bester Lage. Es erwartet Sie eine lebhafteste Gastronomie mit 80 Innen- sowie 80 Aussensitzplätzen. In dieser weltbekannten Feriendestination können Sie von einem umfangreichen Sport- und Freizeitangebot sowie guten Verkehrsverbindungen profitieren.

Wollen Sie Teil eines jungen und hoch motivierten Teams sein, aktiv an der Entwicklung des Hotels Krebs teilhaben und die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit Ihrer Dienstleistung übertreffen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Haben wir Sie überzeugt? Senden Sie uns Ihre komplette Bewerbung mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen.

21671-8938



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, Selbständigkeit,

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

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsportfolio 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

21509-8899

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 Entlohnung, 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

21261-8812



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING
GOLFRESTAURANT

SOMMERAU-TICINO Dietikon-Zürich sucht

per sofort/Vereinbarung
einen engagierten

KOCH/Tournant (m/w) 100%

Nebst der A-la-carte-Küche und Banketten erwartet Sie ein Cateringservice bis zu 10 000 Gästen, der fordert und abwechslungsreiche Aufgaben bringt. Sie kochen gerne mediterrane und Schweizer Kulinarik, sind interessiert an internationaler Küche und selbstständig, haben Einsatzwillen und sind ein Teamplayer? Dann bieten wir einen attraktiven, intensiven Arbeitsplatz, wo Aus-/Weiterbildung und Lehrlingsbetreuung gross geschrieben wird. Moderner Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, Restaurants, Bar, Bankett- und Seminarmöglichkeiten, Cateringservice und einem Golfrestaurant im Limmattal. Dazu sind wir offizieller FIFA-Partner. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

FRAPOLLI BETRIEBE AG
SOMMERAU-TICINO
Administration, Zürcherstrasse 72
8953 DIETIKON-Zürich
www.sommerau-ticino.ch

20166-8623



Hotel Santis

ferien- und seminarhotel santis
9657 unterwasser/sg
www.hotel-santis.ch
santis@beuller-hotels.ch

wir suchen nach vereinbarung in jahresstelle

küche

mit vorliebe zu gesunden und regionalen produkten

service

mit flair fürs frische und authentische

front

mit hang zum klang und natur

etage

mit spass zur sauberkeit und teamarbeit

melden sie sich professionell mit foto

"toggenburg- sounds good"

Wir suchen per 1. September oder Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als Nachtportier

Das BEST WESTERN Hotel Grauholz*** befindet sich direkt am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie selbstständiges Arbeiten. Zudem wartet ein junges, aufgestelltes und energiegeloses Team auf Sie!

Sie können 1 bis 3 Nächte in der Woche von 23 bis 6.30 Uhr arbeiten, Dienste sind Montag bis Sonntag, also auch an Wochenenden. Aufgabengebiet: Check-in/Check-out, Bereitstellen des Frühstücksbuffets, Reinigen und Herrichten der Seminarräume, allgemeine administrative Arbeiten. Sie arbeiten alleine im Betrieb. Männer bevorzugt (Sicherheit).

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Sprachkenntnisse D, F, E gut in Wort und Schrift
- Sie sind verantwortungsbewusst, freundlich und hilfsbereit
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Freuen Sie sich auf eine neue Herausforderung?

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Melanie Steffen, Chef de Réception
BEST WESTERN Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 915 12 12 / m.steffen@hotelgrauholz.ch



21631-8900

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH - SWITZERLAND
MANFRED & CHRISTINA HÖRGER

Für unser traditionelles 5-Stern-Hotel suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in für unsere Buchhaltung (Debitoren, Kreditoren)

Sie verfügen über: KV-Lehrabschluss, Freude an Zahlen, EDV-Anwenderkenntnisse, Word, Excel, Abacus, MWST-Kenntnisse, Englischkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville
Herr M. J. Hörger
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Tel. 044 215 25 25

21596-8904

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

Etes-vous à la recherche d'un nouveau défi?
Nous cherchons pour une station en Valais centrale
faisant partie du domaine skiable des 4 Vallées

Gérant/locataire

à partir de la saison 2012/2013
pour un hôtel au pied des pistes

Pour tout renseignement complémentaire: 079 239 84 09 ou
robert.pontet@bluewin.ch

21623-8916

INTERNATIONAL

Berufsleute gesucht
für Lodge in Kanada.

**Koch, Hotelréception,
Housekeeping**

E-Mail:
info@northernrockieslodge.com

21655-8930

Grand établissement médico-social de l'ouest de la
région lémanique avec restaurant ouvert au public
recherche pour une entrée en fonction en décembre
2012 ou à convenir un

Executive Chef (H/F)

Vous êtes en charge de la bonne marche et de la con-
duite de la cuisine tant sur le plan administratif que sur le
plan opérationnel.
Vos priorités sont orientées vers la qualité des presta-
tions et du service à la clientèle sans négliger le relation-
nel au sein de votre équipe et avec les autres services de
l'institution.

Vous avez une expérience confirmée dans la direction
d'une grande unité du secteur hôtelier et/ou hospitalier.
Vous avez assumé des postes à responsabilités et vous
possédez des qualités de leader.

Vous gérez un volume important de tâches administra-
tives avec aisance et efficacité.
Vous maîtrisez la gestion des achats et savez maintenir
les coûts dans les limites budgétaires qui vous sont
allouées.

Vous êtes familier avec les règles et les normes d'hygiène
en vigueur (HACCP).

Cette fonction demande une personnalité charismatique,
dynamique, polyvalente et sociable.
Une bonne connaissance des traditions culinaires et
gastronomiques suisses est indispensable.

La rémunération et les prestations sociales sont avanta-
geuses.

Les candidats intéressés sont priés d'adresser leur dos-
sier complet (lettre de motivation, photo, curriculum vitae
et copies de certificats) sous le chiffre 21634-8921 à htr
hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21634-8921

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
Etagegouvernante
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

21564-8882

LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL

**FOOD & BEVERAGE MANAGER
IN MAURITIUS**

ANFORDERUNG:

Junger dynamischer Senior F&B Assistent Manager
oder F&B Manager in mittelgrossen Betrieb, der bereit
ist für den nächsten Schritt: als Food and Beverage
Manager in renommiertem 5*-Business-Hotel in
Mauritius die Verantwortung zu übernehmen, sowie für
das Schwesterhotel gleich nebenan. Das ideale Alter
wäre zwischen 25 und 30 Jahren mit Single-Status.

Zu den Anforderungen gehören das Garantieren einer
reibungslosen Operation im F&B, Aufrechterhaltung und
Verbesserung des gesetzten Standards, Durch-
führung von Trainings, sicher in Schrift und Sprache in
Englisch vorausgesetzt und Französisch erwünscht,
selbstsicher mit Führungserfahrung sowie ein
Selbst-Motivator.

WIR BIETEN:

Anspruchsvolles Aufgabenfeld mit viel Kompetenz und
Verantwortung, Führung von zwei verschiedenen
renommierten Hotels unter derselben Leitung, interes-
santes Anstellungsverhältnis mit entsprechendem Lohn,
Beherbergung und zusätzlichen Vorteilen wie Transport,
Verpflegung, Steuererstattung und jährliches Flugticket
in den Heimatort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung in
Englisch oder Französisch.

KONTAKT:

Herr Rolf Schmid – Managing Director
Hotel Labourdonnais Waterfront Hotel
Phone # +230 202 4002
E-Mail: managingdirector@indigohotels.com

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website:
www.labourdonnais.com

EINTRITTSSTERMIN:

Per sofort oder nach Vereinbarung

21679-8841

SVIZZERA ITALIANA

Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo
5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed
il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di
Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il resto-
rante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il
Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin,
sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team di lavoro
cerchiamo

una/un Responsabile Sales e Marketing
(impiego annuale)

Entrata: data da convenire.

Siamo alla ricerca di una persona dinamica e affidabile con
almeno tre anni di comprovata esperienza in alberghi di 5
stelle nella posizione ricercata, buone conoscenze del mer-
cato turistico Svizzero e internazionale, eccellenti attitudini
alla vendita, buona dialettica, orientamento verso il cliente,
flessibilità, spirito d'iniziativa e disponibilità di agire fuori
sede.

Sono indispensabili ottime conoscenze di italiano, tedesco,
francese e inglese sia a livello scritto che parlato e solide
capacità redazionali; inoltre costituiscono un titolo prefe-
renziale la conoscenza del programma di prenotazioni al-
berghiere Fidelio 7 e la gestione dei portali di prenotazione
via internet.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documen-
tazione personale completa di foto e certificati via posta
oppure via e-mail all'indirizzo sottostante.
Verranno prese in considerazione unicamente le candida-
ture complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

21630-8919

Tertianum
Residenza Al Parco · Muralto Locarno

La TERTIANUM SA è la più grande fondazione a livello Svizzero che offre servizio resi-
denziali per le persone della terza e quarta età a 16 Residenze e 5 centri residenziali
nella Svizzera tedesca e italiana.

La TERTIANUM Residenza Al Parco è una struttura alberghiera privata specializzata
nell'offerta di servizi di alta qualità per le persone della terza e quarta età. La Residen-
za è composta di 92 appartamenti di 1½, 2½ e 3½ locali compreso 21 appartamenti
di vacanza. Inoltre comprende un reparto cure medicalizzato con 38 letti che offre
anche ai nostri residenti il servizio spitex. La residenza dispone inoltre di un Ristorante
aperto al pubblico.

Per completare il nostro team cerchiamo:

un assistente di direzione al 100% – data da convenire

Il suoi compiti saranno:

- Responsabile dell'affitto degli appartamenti e degli appartamenti di vacanza
- Responsabile stesura contratti d'affitto
- Responsabile del buon funzionamento della ricezione
- Assistenza alla clientela residente in caso di bisogno

Requisiti richiesti:

- Formazione commerciale o rispettivamente scuola alberghiera (di 3 anni)
- Esperienza gestionale
- Ottime conoscenze (parlato e scritto) in italiano e tedesco (svizzero tedesco)
- Buone conoscenze del francese e inglese
- Disponibilità a lavorare nei fine settimana e giorni festivi
- Comprensiva, buona dimestichezza e interessata nei rapporti con persone anziane
- Buone capacità di vendita e di convincimento
- Persona di ottima presenza e di buone maniere, flessibile, meticolosa e sollecitabile,
capace di gestire varie attività contemporaneamente
- Buone competenze sociali
- Abituata a lavorare in maniera indipendente e in team
- Buone conoscenze informatiche
- Possiede delle competenze organizzative

Le persone interessate in possesso dei requisiti richiesti inoltrano la propria candi-
datura scritta corredata di Curriculum Vitae, foto e certificati a: TERTIANUM Ticino SA,
ufficio personale Jenny Bossi, Via San Gottardo 8, 6600 Muralto.

Candidature senza i requisiti sopra richiesti non verranno prese in considerazione.

TERTIANUM Ticino SA · Residenza Al Parco · Via San Gottardo 8
6600 Muralto Locarno · Tel. 091 759 12 12 · www.alparco.tertianum.ch

21660-8932

ANZEIGEN

**Magnet-Namensschilder
mit Stil und Qualität**
Generalvertretung für die Schweiz

Schilderher

MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL

Schilderher, Carole Allematt
CH-8157 Dielsdorf
Tel. +41 43 534 02 22
www.schilderher.ch

21023-5781

Gelernte **Servicefachangestellte**
sucht ab Ende November eine
Jahresstelle in einem guten Hotel
oder Restaurant.

Angebote bitte an:
Telefon 079 246 82 93

21679-8840

STELLENGESUCHE

Eidg. diplomierter Schweizer Hotelier/HF mit gastron-
omischer Ausbildung in der Schweiz und über 15-jähriger
Erfahrung in der Hoteldirektion und Management im In-
und Ausland in der 5-Stern-Hotellerie sucht eine

neue Herausforderung

in der Schweiz. Spreche fließend Deutsch, Spanisch,
Englisch, Französisch.

Ich würde mich sehr über ein Angebot freuen unter Chif-
fre 21667-8935 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

21667-8935

GastroTime

La solution informatique pour la planification et le contrôle rationnels de la durée du travail.
Aussi disponible avec pointeuse-badgeuse!

- Contrôle du temps de travail gestion manuelle de l'emploi du temps – sans investissement de temps important.
- Planifiez de manière précoce, détectez les goulots d'étranglement, réagissez en temps utile – avec un instrument de planification du temps qui est simple à manier tout en étant performant
- Jours de congé, heures travaillées, absences, heures supplémentaires payées, crédits vacances, heures de nuit – vous avez toujours une vue d'ensemble. Par ailleurs, vous disposez à tout moment et instantanément des données servant au décompte des salaires.

Gagnez du temps! Rien ne vous échappe! Vous êtes à jour en permanence!

Systèmes d'exploitation requis: MS Windows XP, Vista ou Windows 7

Commande/inscription

Veuillez m'adresser contre paiement d'avance:

- ☐ Logiciel GastroTime, avec cours, sans pointeuse-badgeuse CHF 900.–
- ☐ Logiciel GastroTime TOC, avec cours et pointeuse-badgeuse CHF 2'700.–
- ☐ Logiciel GastroTime, update – mise à jour CHF 250.–
- ☐ GastroTime TOC, pointeuse-badgeuse CHF 1'800.–
- ☐ Update et pointeuse-badgeuse CHF 2'050.–

Prix hors TVA et frais livraison.

J'aimerais m'inscrire pour le cours suivant:

- ☐ lundi, 27 août 2012, Saignelégier
- ☐ lundi, 5 novembre 2012, Pully
- ☐ mardi, 13 novembre 2012, Sion
- ☐ mardi, 20 novembre 2012, Fribourg
- ☐ mardi, 27 novembre 2012, Fribourg

Nom/Prenom

Entreprise

Adresse

NPA/Localité

Téléphone/Fax

E-mail

Date/Signature

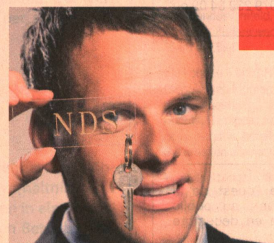
Après avoir passé commande, vous recevrez un bordereau de versement. Dès que nous aurons reçu votre règlement, nous vous confirmerons la date pour votre formation.

Veuillez retourner ce coupon à: Gastroconsult SA, Blumenfeldstr. 20, 8046 Zurich

La commande et l'inscription peuvent aussi être remplies sur: www.gastroconsult.ch

Gastroconsult
IDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

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



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: Berufungsbildung

Start Frühling, Mittwoch, 26. April 2012

Start Herbst, Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich

Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs

Start Frühling, 7.05.2012, Start Sommer,

27.08.2012, Start Herbst, 12.11.2012

Weitere Informationen

GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich

Tel. 0948 377 111, www.gastrouisse.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE®
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie® Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

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

Nicole Kälin

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

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie® Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

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



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 ausgestaute 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 Tamutzer vom GF Liegenschaften, Telefon 044 944 73 90, oder E-Mail: andreas.tamutzer@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

Wir verkaufen im Berner Oberland im Auftrag der Eigentümer

Hotel

40 Zimmer, gehobener Standard

Hotel

45 Zimmer, einfacher Standard

Beide Hotels sind betriebsbereit.

Kontakt:

Christian Steinmeyer
Engel & Völkers Commercial Bern
Telefon 031 550 15 10
Christian.steinmeyer@engelvoelkers.com

21628-9918

Mittelgrosses Restaurant/Hotel in der Zentralschweiz, direkt am See gelegen, mit Bankettsaal und Wirtswohnung, längerfristig an gut ausgewiesenen Gastronomen zu verpachten. Termin nach Vereinbarung.

Wenn Sie dieses Inserat anspricht, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 21635-8922 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21630-8922



DANS LE VAL D'HERENS

Hôtel 4 étoiles de 12 chambres

Offrant une expérience tout en traditions et fidèle à la réputation des Alpes Suisses.

Entouré d'un paysage spectaculaire, cet établissement représente une opportunité d'investissement de premier choix.

Situation exceptionnelle!

Prix sur demande

TANEY-MIEX

25 km de Montreux dans un site Protégé

Refuge du Grammont

Comprenant un restaurant de 60 places avec 19 chambres d'hôtes (35 lits) et 2 dortoirs (87 lits).

Possible d'acquies en sus, le petit chalet de 135 m² attenant.

Vue spectaculaire sur les sommets des Jura, du Grammont et du lac de Taney.

Prix sur demande

Renseignements: M. Liardet 021 321 77 72

21649-9207

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

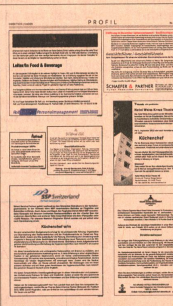
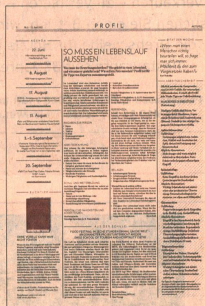
AUFLAGE
40.000

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

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

CLOUD COMPUTING

Immer mehr Anwender nutzen Cloud Computing mit Software as a Service. Cloud Computing gibt den Nutzern den nötigen Spielraum und die Freiheit, sich um die Kerngeschäfte zu kümmern.

Cloud Computing erlaubt einen flexiblen Zugriff auf eigene IT-Ressourcen. Der Zugriff auf Applikationen und Daten kann so standortunabhängig von allen Nebenbetrieben oder auch von zu Hause aus per Internet erfolgen. Die Software ist nicht mehr lokal auf den einzelnen PCs, sondern auf einem externen Server installiert.

Für wen lohnt sich Cloud Computing?

Dank Cloud Computing können Unternehmer aller Betriebsarten und -grössen von Kostenvorteilen und hoher Flexibilität profitieren. Der Hotelier oder Gastronomie-Betreiber erhält so die Möglichkeit, schlüsselfertige Software-Lösungen aus der Cloud zu nutzen und erhält dadurch beste Kostentransparenz. Selbst Computer älterer Bauart reichen für einen Cloud-Zugriff. Es ent-

fallen somit teure Servicegebühren und Anschaffungskosten für neue modernste Hardware. Unberechenbare Einführungs- und Wartungskosten für Software-Anpassung, Hardware und Rechenzentrum fallen bei Cloud Computing vollständig weg. Mit einer monatlichen, fixen Gebühr, welche sich nach der Anzahl Benutzer und nach den benötigten Programmmodulen richtet, lassen sich die Kosten zuverlässig planen und können stets flexibel dem tatsächlichen Bedarf angepasst werden.

Welche Vorteile ergeben sich für Nutzer?

Neben dem bereits erwähnten Kostenvorteil besteht die Cloud-Technologie ganz klar durch bestmögliche Verfügbarkeit und eine effiziente Wartung. Die externen Server sind jederzeit, das heisst rund um die Uhr, erreichbar und direkt ans Internet angebunden. Sie sind nicht nur unabhängig vom Standort, sondern auch – was den Zeitpunkt der Nutzung angeht – völlig frei. So ist eine jederzeitige Verfügbarkeit von gegen 99,7 Prozent garantiert. Software Upgrades und Systemanpassungen werden in regelmässigen Abständen durch die Anbieter direkt auf dem

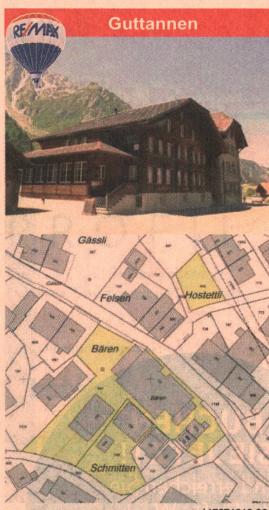
Server erledigt. Der Arbeitsfluss des Nutzers wird nicht gestört, und er muss sich um nichts kümmern.

Datensicherheit

Cloud-Anbieter arbeiten im Rechenzentrum auf Hochleistungs-Servern, welche von erfahrenen Spezialisten gewartet und durch die aktuellsten Firewalls geschützt sind. Die lokale Datensicherung entfällt für den Nutzer. Für jeden Kunden wird eine spezifische Umgebung eingerichtet, auf die nur er Zugriff hat. Die Datenübertragung zwischen Benutzer und Webserver verläuft verschlüsselt, und der Zugang ist durch Passwörter geschützt. Die Nutzer haben jederzeit die Möglichkeit, selbstständig die Passwörter anzupassen. Aber auch wenn Aufbau aus Software, Hardware und Rechenzentrum für den Nutzer nachvollziehbar ist, sollte er sich stets bewusst sein, dass die Verantwortlichkeit für die eigenen Daten auch beim Cloud Computing immer bei ihm verbleibt.



Paul Petzold
Geschäftsleitung
www.mirus.ch



3 Liegenschaften mit viel Potenzial im Berner Oberland

Einmalige Gelegenheit mit vielen Nutzungsmöglichkeiten. Zum Beispiel als Hotel-Gastronomie, Schulungszentrum etc. Von Zürich in 1 Std. 35 Min. erreichbar, von Bern 1 Std. 20 Min. Preis auf Anfrage

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Rosenstrasse 2
3800 Interlaken, Mobile 079 439 41 44
walter.gohl@remax.ch
www.remax.ch/interlaken



HESSER

Wir verkaufen im Kt. Zürich
interessante Liegenschaft

7200 m² Land, mit Hotel 80 Zimmer, Restaurant, Seminar- und Banketträumen, Wohnungen, 80 PP und Reserveland. Geeignet auch als Seniorenresidenz, Schulhotel für Firmen, Miet-/Eigentumswohnungen, Büros u. a. m.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

21602-8928

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-Hajosodstrasse 23, Jerusalem 94188, Israel. Mail: hess-m@inter.net.il. Tel. 0 09725 24 44 26 97.

21609-8895

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

18432-7120

HOTEL PIZ MITGEL, SAVOGNIN

Zu verkaufen
zu vermieten

Gepflegtes Familienhotel mit 60 Betten,
2 Restaurants, Terrasse, Saal,
Garten, Schwimmbad,
Solaranlage 70 m²

VP 3,5 Mio.

Wir suchen nach Möglichkeit einen Gastronomen mit «feu sacré» zu unserem Beruf.

Miete/Kauf ist möglich.
Kleininventar muss übernommen werden.

Interessenten mit Finanznachweis
melden sich bei Sepp Waldegg
Telefon 081 684 11 61

www.hotel-pizmitgel-savognin.ch

21610-8912



Das bestbekannte Hotel-Landgasthof Schiff AG
Buriestrasse 1, 9425 Thal am Bodensee, sucht neuen

Pächter/Pächterpaar/evtl. Käufer

Interessierte, gutausgewiesene Fachleute finden unter www.schiff-buriest.ch die Präsentation des Betriebes.

Für weitere Unterlagen erreichen Sie uns über
hsprachsel@bluewin.ch oder Fax 071 855 28 76
Hanspeter Trachsel
Bruechlistrasse 1, 9422 Staad am Bodensee

21610-8912