Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 32

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: 24.08.2025

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

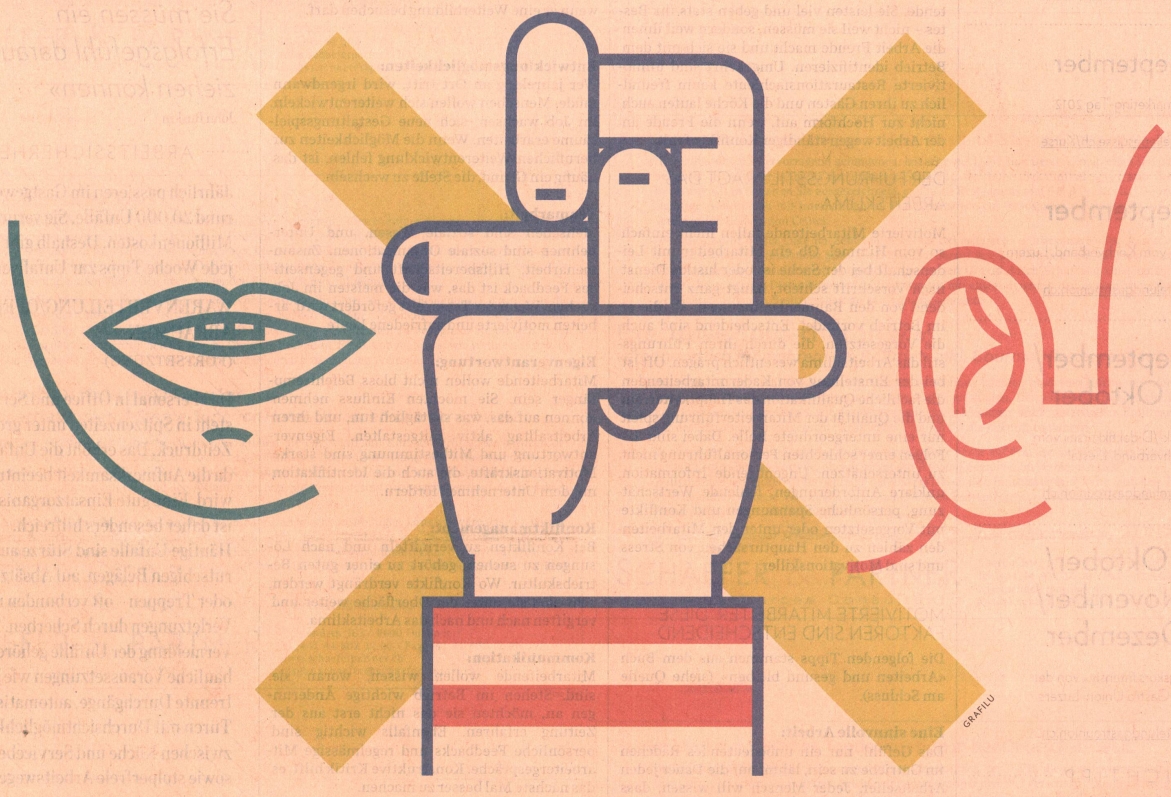
PROFIL

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

Nr. 12 · 9. August 2012

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch



EIN HEILLOSES DURCHEINANDER

PDF-Dokumente gewinnen eine immer grössere Bedeutung, auch in der Hotelbranche. Viele Hotels stellen ihre aufwendig produzierten Broschüren auch als PDF im Web zur Verfügung. Der Nutzen ist klar: Auf diese Weise kann ein Hotel sich auch den Online-Gästen im besten Licht präsentieren.

Nützlich für Menschen mit Behinderungen

Auch für Menschen mit Behinderungen sind PDFs von Bedeutung. Ein motorisch Behinderter kann beispielsweise bequem ein PDF-Formular zu Hause ausfüllen und einreichen. Einem Blinden stehen plötzlich Informationen zur Verfügung, die sonst nur in gedruckter Form erscheinen und ihm somit verwehrt bleiben. Doch damit ein Blinder den Inhalt mithilfe eines Bildschirmleseprogramms (Screenreader) auch wirklich lesen kann, muss ein PDF verschiedene Anforderungen erfüllen.

Strukturelle Informationen benötigt

So müssen die Strukturen beispielsweise korrekt ausgezeichnet sein: Was ist Überschrift, Absatz oder Fussnote? In welcher Reihenfolge muss der Inhalt ausgegeben werden? Fehlen solche strukturellen Informationen, auch Tags genannt, so wird sich dem Screenreader-Anwender anstelle des gegliederten Inhalts ein Textbandwurm präsentieren; der Screenreader liest ein heilloses Durcheinander vor.

Neuer Standard ab Herbst

Ein solches Durcheinander muss nicht sein. Noch in diesem Jahr erscheint der neue Standard PDF/UA (ISO 14289-1) für barrierefreie PDFs. An diesen Standards können sich Hersteller von Software orientieren, aber auch Dienstleister, die ihre Informationen in PDF-Form veröffentlichen wollen. Hilfe bei der Erstellung von barrierefreien PDFs bietet die Schweizerische Stiftung «Zugang für alle». So bietet sie beispielsweise Inhouse-Seminare an, in denen die Teilnehmenden die Erstellung von barrierefreien PDF-Dokumenten von Grund auf erlernen. Wer diese Aufgabe lieber abgeben möchte, kann die Erstellung aber auch der Stiftung «Zugang für alle» in Auftrag geben. Informationen dazu gibt es unter «PDF-Werkstatt» auf www.access-for-all.ch.

Kostenloses Testtool

Wollen Sie wissen, wie gut sich Ihr Hotel einem Blinden präsentiert oder ob auch auf Ihrer Broschüre ein heilloses Durcheinander herrscht? Auf der Website der Stiftung finden Sie ein kostenloses Testtool, den PDF Accessibility Checker PAC. PAC gibt Ihnen einen ersten Anhaltspunkt, ob Sie sich mit Ihrer Broschüre tatsächlich im besten Licht präsentieren.

Thinh-Lay Bosshart
Leiterin Dienstleistungen bei «Zugang für alle»
www.access-for-all.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

17. August

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28./29. August

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. September

Hotelmarketing-Tag 2012

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5. September

«Gastrozesse» vom Kochverband, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

15. September/ 20. Oktober

«Methodik-/Didaktikkurse» vom Kochverband, Liestal

www.hotelundgastrounion.ch

30. Oktober/ 19. November/ 3. Dezember

«Führungskurs intensiv» von der Hotel & Gastro Union, Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

ERSTE HILFE BEI RECHTSFRAGEN

Der richtige Umgang mit dem Anwalt. Wie die Justiz funktioniert. Und was das alles kostet. Diese und noch viele weitere Themen behandelt der Ratgeber. Er ist übersichtlich in folgende zehn Kapitel aufgeteilt:

- Erste Hilfe bei rechtlichen Problemen
- Was Sie vom Anwalt erwarten dürfen
- Was die Gerichte kosten
- Rechtsschutz-Versicherung
- Übersicht über Verfahren, Instanzen und Organisation
- Zuständigkeiten der Gerichte und Fristen
- Die Regeln und Tücken des Zivilprozesses
- So läuft ein Strafverfahren ab
- Wenn die Versicherung nicht zahlen will
- Streitigkeiten mit Verwaltungsbehörden
- Anhang mit wichtigen Adressen

«So kommen Sie zu Ihrem Recht», Saldo-Ratgeber von René Schuhmacher

ISBN 978-3-907955-38-3
CHF 27.00

SO INTEGRIEREN SIE NEUE MITARBEITER AM BESTEN

Das Arbeitsklima entscheidet oft über Erfolg oder Misserfolg eines Betriebes. Denn wo Konflikte, Spannungen und Grabenkämpfe den Alltag beherrschen, leidet die Produktivität.

Erfolgreiche Chefs wissen es längst: Das wichtigste Kapital in einem Unternehmen sind zufriedene und motivierte Mitarbeitende. Sie leisten viel und geben stets ihr Bestes – nicht weil sie müssen, sondern weil ihnen die Arbeit Freude macht und sie sich mit dem Betrieb identifizieren. Umgekehrt sind unmotivierte Restaurationsfachleute kaum freundlich zu ihren Gästen und die Köche laufen auch nicht zur Hochform auf, wenn die Freude an der Arbeit wegen ständiger Konflikte fehlt.

DER FÜHRUNGSSTIL PRÄGT DAS ARBEITSKLIMA

Motivierte Mitarbeitende fallen nicht einfach so vom Himmel. Ob ein Mitarbeiter mit Leidenschaft bei der Sache ist oder lustlos Dienst nach Vorschrift schiebt, hängt ganz entscheidend von den Rahmenbedingungen ab, die er im Betrieb vorfindet. Entscheidend sind auch die Vorgesetzten, die durch ihren Führungsstil das Arbeitsklima wesentlich prägen. Oft ist bei der Einstellung von Kadermitarbeitenden die fachliche Qualifikation das Hauptkriterium und die Qualität der Mitarbeiterführung spielt nur eine untergeordnete Rolle. Dabei sind die Folgen einer schlechten Personalführung nicht zu unterschätzen. Ungenügende Information, unklare Anforderungen, fehlende Wertschätzung, persönliche Spannungen und Konflikte mit Vorgesetzten oder unter den Mitarbeitenden zählen zu den Hauptursachen von Stress und sind Motivationskiller.

MOTIVIERTE MITARBEITER: DIESE FAKTOREN SIND ENTSCHEIDEND

Die folgenden Tipps stammen aus dem Buch «Arbeiten und gesund bleiben» (siehe Quelle am Schluss).

Eine sinnvolle Arbeit:
Das Gefühl, nur ein unbedeutendes Rädchen im Getriebe zu sein, lähmt auf die Dauer jeden Arbeitseifer. Jeder Mensch will wissen, dass seine Arbeit wichtig und unverzichtbar ist. Wer seinen Mitarbeitenden genau das vermittelt, weckt ihren Elan.

Wertschätzung:
Der Lohn ist der offensichtlichste Gradmesser dafür, wie viel Wert der Arbeit beigemessen wird. Geld ist jedoch nicht alles. Untersuchungen zeigen, dass nichtmaterielle Zeichen der Wertschätzung oft mehr motivieren als eine Lohnerhöhung. Der eine Mitarbeiter sehnt sich nach einem Lob, der andere nach einer kleinen Aufmerksamkeit, und ein dritter ist glücklich, wenn er eine Weiterbildung besuchen darf.

Entwicklungsmöglichkeiten:
Wer jahrelang an Ort tritt, wird irgendwann müde. Menschen wollen sich weiterentwickeln, im Job wachsen, sich neue Gestaltungsspielräume erarbeiten. Wenn die Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung fehlen, ist das häufig ein Grund, die Stelle zu wechseln.

Teamarbeit:
Menschen sind soziale Wesen, und Unternehmen sind soziale Organisationen. Zusammenarbeit, Hilfsbereitschaft und gegenseitiges Feedback ist das, was die meisten im Job suchen. Wenn der Teamgeist gefördert wird, arbeiten motivierte und zufriedene Leute.

Eigenverantwortung:
Mitarbeitende wollen nicht bloss Befehlsempfänger sein. Sie möchten Einfluss nehmen können auf das, was sie täglich tun, und ihren Arbeitsalltag aktiv mitgestalten. Eigenverantwortung und Mitbestimmung sind starke Motivationskräfte, die auch die Identifikation mit dem Unternehmen fördern.

Konfliktmanagement:
Bei Konflikten zu vermitteln und nach Lösungen zu suchen, gehört zu einer guten Betriebskultur. Wo Konflikte verdrängt werden, schwelen sie unter der Oberfläche weiter und vergiften nach und nach das Arbeitsklima.

Kommunikation:
Mitarbeitende wollen wissen, woran sie sind. Stehen im Betrieb wichtige Änderungen an, möchten sie das nicht erst aus der Zeitung erfahren. Ebenfalls wichtig sind persönliche Feedbacks und regelmässige Mitarbeitergespräche. Konstruktive Kritik hilft, es das nächste Mal besser zu machen.

Mario Gsell

Quelle für den Artikel:
«Arbeiten und gesund bleiben», Gesundheitstipps – Ratgeber von Esther Diener-Morscher und Barbara Jud

ISBN 978-3-907955-38-3
CHF 27.00

AUS DER SCHULE

VOM PRAKTIKUM ZUR EMPLOYABILITY?

Schulen sind Institutionen, deren Aufgabe die Vermittlung bzw. Weitergabe von Wissen und Können durch Lehrer an Schüler ist. Dabei steht für Heinrich Pestalozzi das Können klar im Vordergrund: Wissen dürfe nicht Selbstzweck sein, sondern habe das für das Bewältigen des Lebens notwendige Können zu stützen. Erst im Können, in der praktischen Verrichtung von Lebensaufgaben erweise sich wahre Bildung. Was Heinrich Pestalozzi vor ca. 200 Jahren zum Ausdruck gebracht hat, assoziiert man heute mit dem Trendbegriff «Employability». Man meint damit die Fähigkeit, am Arbeits- und Berufsleben partizipieren zu können.

Die Hotelfachschulen schaffen mit den in ihre Bildungsgänge integrierten Praktika Möglichkeiten, um ihre Studierenden bezüglich «Employability» zu sensibilisieren. Vor diesem Hintergrund ist das Bestehen dieses Ausbildungsteils auf dem Weg zum Diplom einer Hotelfachschule zentral.

«Mein Küchenpraktikum war nicht immer einfach. Aber ich bin stolz, durchgehalten zu haben.»

«Ich schätze die Praktika während unserer Ausbildung sehr und bin froh, dass wir diese Gelegenheit haben. Durch diesen Bezug zur Praxis habe ich mein Berufsziel immer vor Augen, was für mich sehr wichtig ist.»

«In meinem Kader-Praktikum habe ich an einem Tag mehr gelernt als in einem ganzen Semester am Gymnasium.»

Diese Originalaussagen stammen von Studentinnen und Studenten unserer Hotelfachschule. Sie verdeutlichen, welch grosse Bedeutung angehende Hoteliers den Praktika beimessen. Neben dem Studiumsalltag bieten sich ihnen in den Praktika einmalige Chancen, das Bewusstsein für die zunehmende Dynamik und Innovationsabhängigkeit in Hotels und Restaurants zu schärfen. In diesem Prozess gebührt insbesondere auch den Verantwortlichen in hunderten von Praktikumsbetrieben für ihr zu selten beachtetes Engagement in dieser Aufgabe grosser Dank!

Christoph Rohn
Direktor Hotelfachschule Thun

ZITAT DER WOCHE

«Damit die Menschen bei ihrer Arbeit glücklicher sind, bedarf es dieser drei Dinge: Sie müssen fit für die Arbeit sein; Sie dürfen nicht zu viel arbeiten; Sie müssen ein Erfolgsgefühl daraus ziehen können»

John Ruskin

ARBEITSSICHERHEIT

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

WARENVERTEILUNG/OFFICE/ ABRÄUMEN

(FORTSETZUNG)

Das Personal in Office und Service steht in Spitzenzeiten unter grossem Zeitdruck. Das erhöht die Unfallgefahr, da die Aufmerksamkeit 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 Durchsichtmöglichkeit zwischen Küche und Servicebereich sowie stolperfreie Arbeitswege.

Abwaschen manuell

Gefährdung:
- Gefahr von Schnitt- und Stichverletzungen
- Verbrühungen
- Rückenleiden
- Hautprobleme durch Spülmittel

Mögliche Massnahmen:
- Richtige Information des Personals (besonders der fremdsprachigen Hilfskräfte)
- Richtige Arbeitshöhe
- Handschuhe, Handschutzcreme zur Verfügung stellen

Geschirr/Gläser

Gefährdung:
- Schnittverletzungen durch Glasbruch oder Geschirrscherben

Mögliche Massnahmen:
- Bruchsicheres Geschirr (z. B. Duralex) verwenden
- Abräumpersonal mit geeigneten Handschuhen ausrüsten
- Depot für Glasbruch einrichten

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

Karriereplanung: FOM als zukünftiger Rooms Divison Manager

Willkommen im führenden 4****Superior Hotelunternehmen mit über 200 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit grossem, auf absolutem Höchstniveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten Top-Resort-Destination der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar & Convention. Es ist vorgesehen, dass Sie sukzessive die Abteilung Reservations zusätzlich übernehmen. Den Aspekten «Gästezufriedenheit» und «Führen durch Vorbildfunktion» räumen Sie hohe Priorität ein!

Front Office Manager w/m Mitglied des Kaders
direkt der Direktion unterstellt

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar! Nach ca. 6–12 Monaten ist die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Protel-Kenntnisse erleichtern den Einstieg. Die Perspektive, bei Eignung und Potential via FOM zum Rooms Divison Manager aufzusteigen, sehen Sie als einmalige Chance.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und Erfahrung aus der internationalen Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt, z.B. auf Okt./Nov. bzw. früher oder später nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21935-8961

Wiedereröffnung Restaurant-Hotel Walserhof, Klosters

Die Küche des Walserhofs wird zukünftig den Schwerpunkt bilden. Dabei stehen nicht Punkte (Sterne) im Vordergrund, sondern eine «Küche», die neben Stammgästen aus Wirtschaft und Politik auch lokale Gäste und Gäste aus der Region begeistert. Das vor kurzem umgebaute Restaurant mit dem neuen Wein-Kubus bilden dazu die ideale Grundlage.

Zur Zeit wird auch der Hotelbereich erneuert. Anstelle der Zimmer werden neu vier ganz spezielle, grössere Appartements im Alpin Style angeboten. Die Eröffnung ist Mitte Dezember.

Ihr Eintritt könnte bereits im November erfolgen.

Geschäftsführer/Executive Chef w/m
bzw. Gastgeberpaar

Es gibt zwei Möglichkeiten das Unternehmen zu führen: Ein Gastgeberpaar: **Sie:** Exzellente Gastgeberin an der Front. **Er:** Unternehmerischer Executive Chef, der die Küche leitet oder **«Nur Er»** als geschäftsführender Küchenchef. Ziel ist, eine ideen- und abwechslungsreiche feine Gourmetküche anzubieten. Die perfekte Ausgangslage für professionelle Gastronomen auf der Suche nach einem Bijou!

Es erwartet Sie ein hohes Mass an Selbständigkeit und ganzjährige Anstellung trotz saisonaler Strukturen; spätere Pacht (sofern Interesse) nicht ausgeschlossen. Wir informieren Sie gerne über die Vorteile und Ziele, die mit dieser Aufgabe verbunden sind. Interesse? Dann bitte vorab CV/Foto via Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

21982-8980

Mitglied des obersten Kaders

Das Zusammenspiel von Perfect Living, einem Hauch von Romantik, gleichzeitiger Eleganz und historischem Ambiente an bester Lage in einer der wichtigsten Deutschschweizer Resort Destinationen macht den besonderen Reiz dieses «Verwöhnhotels» im Erstklass-Segment aus. Die beeindruckende Grösse und die ideale Vereinigung aus Fortschritt, modernster Technologie und Tradition unter einem Dach sowie die grosszügig ausgestatteten Komfortzimmer und Suiten haben den hervorragenden Ruf des Hauses mitgeprägt.

Bis zu 20 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens ist Ihr Know-how in Sachen «Schöner Wohnen». Gefragt ist das geschulte Auge fürs Detail, Sinn für Ästhetik und die Fähigkeit neuen Ideen mit Offenheit zu begegnen. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Rooms Division, Réception, F & B, Convention sowie Wellness & Spa. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum.

Executive Housekeeper w/m
in einem der attraktivsten 4-Sterne-Superior-Hotel-Unternehmen der Schweiz

Als zukünftiger «Captain der Hauswirtschaft» übernehmen Sie ein Schiff mit Kurs auf Erfolg! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Dabei sind Ihnen die Einhaltung der Standards sowie Planung, Führung, Kontrolle und Einsatz der Mittel wichtig. Gastfreundschaft liegt Ihnen im Blut; im Umgang mit PCs und den Abläufen im Logementbereich sind Sie bestens vertraut. Sie berichten direkt an die Direktion.

Falls Sie sich neben Deutsch auch auf portugiesisch oder italienisch verständigen könnten wäre das ein Vorteil, jedoch keine Bedingung. Weitere Sprachkenntnisse sind willkommen. Erfahrung aus der Erstklasshotellerie und Hauswirtschaftsleitungspraxis sind ein «Must». Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Zum Beispiel auf Okt./Nov., bzw. früher oder später nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21936-8962

Ausbaubare Kaderposition in einem der besten 4-Sterne-Superior-Hotels der Region

Highlights sind die hervorragend gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten Hotelunternehmens im Erstklass-Segment, der hohe Bekanntheitsgrad und die beeindruckende Infrastruktur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine einzigartige Atmosphäre mit internationalem Publikum sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestattetes Seminar und Convention Center.

Dies an absolut bester Lage im Zentrum einer der exklusivsten, weltbekannten Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Professionelle Sous-chefs brennen darauf ihre Karriere in einem auf Hochtouren laufenden Top-Unternehmen zu konsolidieren, langfristig auszubauen (!) und durch Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. Die ambitionierten Ziele werden mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen.

Executive Sous-chef/in w/m
verantwortlich für mehrere F & B Outlets inkl. Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus leichter, moderner Küche, mediterranen Einflüssen, ergänzt mit klassischen, saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem kleineren, direkt unterstellten Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Dynamische Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind.
Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse! Der Eintrittstermin kann auf den Herbst bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ihre Berater: 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

21934-8960

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, administrations- 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 mit 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 einsenden oder anrufen. Mit Spannung sehen wir Ihrem 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

21609-8909

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 Branchenprofi – 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 Hotelière/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

21583-8901

Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Savognin
Bivio, Albula

Die Ferienregion Savognin-Bivio-Albula ist im touristischen Aufbruch. Vielfältige innovative Projekte sind geplant oder werden zurzeit umgesetzt. Um den Tourismus in unserer Destination weiterzuentwickeln und langfristig wettbewerbsfähig zu machen, suchen wir per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Tourismusdirektor/in

welche(r) den eingeschlagenen Weg weiterverfolgt und bereit ist, Aussergewöhnliches zu leisten, um Erfolg zu haben.

Sie bringen eine solide Aus- und Weiterbildung sowie mehrjährige Praxis im Tourismus, im Verkauf und im Marketing mit. Sie freuen sich auf eine herausfordernde und vielseitige Führungsaufgabe. Sie haben ein ausgesprochen feines Gespür und gute kommunikative Fähigkeiten im Umgang mit den verschiedenen Anspruchsgruppen. Sie sind eine souveräne, offene und flexible Persönlichkeit mit einer gesunden Portion Standfestigkeit. Sie sind eine durchsetzungs- und umsetzungsstarke Persönlichkeit mit Führungserfahrung und bringen Kenntnisse im Projektmanagement mit.

Ihre Hauptaufgaben und Verantwortlichkeiten sind:

– Führung der Tourismusorganisationen
– Umsetzung von Businessplan sowie Destinationsstrategie
– Vertretung der Tourismusorganisationen
– Ausbau Verkauf und Aufbau neuer Märkte gemäss der Strategie
– Personalführung
– Finanzplanung und Rechnungswesen
– Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung

Ein leistungsorientiertes und gut eingespieltes Team wird Sie während und nach der Einarbeitung kompetent und engagiert unterstützen.

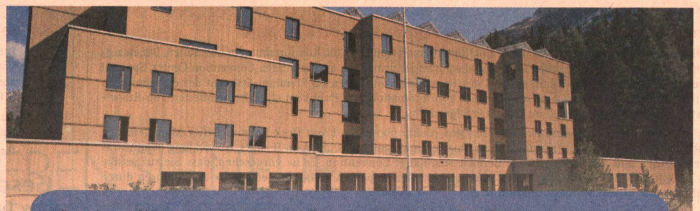
Wollen Sie gemeinsam mit uns die hochgesteckten Ziele erreichen? Dafür benötigen Sie viel Herzblut und einen überdurchschnittlichen Einsatz. Dann ist die Ferienregion Savognin-Bivio-Albula vielleicht auch bald Ihr Ziel.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 13. August 2012 an: Savognin Tourismus im Surses, Daniel Steiner, Präsident, Stradung, 7460 Savognin.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Markus Comploj, Direktor, unter Telefon 081 659 16 16 gerne zur Verfügung.

21986-8983



Wir suchen auf November oder spätestens Dezember 2012 für die **Jugendherberge St. Moritz** eine

Stellvertretung der Betriebsleitung (80–100%)

Die Jugendherberge St. Moritz gehört zu unseren Top-Betrieben, ein modernes, attraktives Haus mit 306 Betten. Sowohl im Winter wie im Sommer beherbergen wir Sportler, Familien, Einzelreisende, Gruppen aus dem In- und Ausland, Seminargäste mit einem sehr hohen Stammgästeanteil.

Ihr Aufgabengebiet
Die Führungsaufgabe ist sehr vielschichtig: Sie sind mitverantwortlich für die Auslastung des Hauses, die Schulung der Mitarbeiter, das Entwickeln und den Weiterausbau der Angebotspalette. Sie führen den Betrieb während der Abwesenheit der Betriebsleitung und übernehmen im Verkauf und in der Administration zusätzliche Aufgaben. Es kann sein, dass Sie auch einmal in der Küche oder im Housekeeping mitanpacken dürfen um Ihrem 20-köpfigen Team unter die Arme zu greifen.

Ihr Profil
Sie haben eine Kochausbildung und im Anschluss daran ein Gastrobetriebsleiterdiplom oder eine Hotelfachschulausbildung absolviert und erste Führungserfahrungen gesammelt. Auch denkbar ist der Weg über die kaufmännische Ausbildung und einer weiterführenden Ausbildung. Ein Muss ist die praktische Führungserfahrung in einem gut etablierten Beherbergerungs- oder Dienstleistungsunternehmen. Sie lieben Gäste aus aller Welt und sprechen fliessend Deutsch und Englisch, weitere Sprachen sind von Vorteil. Es macht Ihnen nichts aus, dann zu arbeiten, wenn andere auf der Skipiste sind und geniessen dafür unter der Woche Ihre Freitage.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 27. August 2012 per Mail oder Post an:
Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@youthhostel.ch | Tel. +41 (0)79 279 98 99 |

Mehr Infos finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/st.moritz

HOSTELLING INTERNATIONAL
Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

21929-8955

Lenzerheide
Bergbahnen

Die Lenzerheide, eine Top-Skidestination im Herzen Graubündens, bietet einer/einem engagierten und qualifizierten Gastro-Unternehmer/in die einmalige Gelegenheit, sich als

Pächter/in Bergrestaurant Alp Lavoz

zu etablieren. Wir suchen per sofort ein/en Pächter/Pächterpaar für unseren Schlüsselbetrieb Bergrestaurant Alp Lavoz. Das Bergrestaurant Alp Lavoz charakterisiert sich wie folgt:

- Anzahl Sitzplätze:
  - Selbstbedienung: 300 Innenplätze, 200 Aussenplätze
  - Bedient: 80 innen, 120 aussen
- 18 bis 20 Mitarbeitende (Vollzeitstellen), einzelne Mitarbeitende können vom bisherigen Pächter übernommen werden
- Reiner Winterbetrieb: Ende November bis Ostern
- Top-Lage im Skigebiet
- Restaurant und Küche im Jahr 2002 komplett umgebaut
- Mehrjährige Pacht wird angestrebt
- Freiheit in der Angebotsgestaltung

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, die dem Bergrestaurant Alp Lavoz ein unverkennbares Gesicht verleiht
- Sie haben Erfahrung in der Gastronomie
- Sie sind begeisterungsfähig, loyal und belastbar und verfügen über Führungsqualitäten
- Sie verfügen über ein hohes Mass an Eigeninitiative, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent
- Sie sind mit der Bergwelt und dem Schneesport sehr verbunden

Für Auskünfte steht Ihnen gerne Thomas Hunziker zur Verfügung:
Tel. 076 553 13 78 oder Mail: thomas.hunziker@lenzerheide.com

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier!

Lenzerheide Bergbahnen AG, Thomas Hunziker, CEO, Postfach 160, CH-7078 Lenzerheide

21928-8954

Für unser Restaurant Künstlercantina in Müllheim im Kanton Thurgau suchen wir per Mitte September 2012 oder nach Vereinbarung (Neueröffnung)

Chef de service (m/w)

Für Sie ist Ihr Beruf Leidenschaft, Sie verfügen über fundierte Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, gute kommunikative Fähigkeiten und eine hohe Motivation. Sie sind freundlich, haben Charme, sind flexibel und haben einen guten Umgang mit Gästen.

Sie kennen sich mit Weinen und einem gepflegten Service aus.

Wenn auch Sie voller Ideen sind und sich mit uns ins Abenteuer stürzen möchten, dann warten wir gespannt auf Ihren Lebenslauf mit Foto!

Dies ist auch eine Chance für einen potenziellen Chef de rang, welcher sich eine Stelle als Chef de service zutraut.

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung unter +41 79 269 82 72

Bewerbungen bevorzugt per E-Mail an:
andi.blattner@hotmail.com oder
Künstlercantina
Andreas Blattner
Bahnhofstrasse 12
8555 Müllheim

21967-8972

Mit tausendundeiner Möglichkeit verwöhnen 100 Mitarbeitende mit Kompetenz und innovativem Gästeservice an 365 Tagen im Jahr den Gast. Einzigartige und grösste Wellness-Oase des Berner Oberlandes (3'500 m²).
Im 3. Rang der besten Wellness-Hotels von der Sonntagszeitung prämiert. 96 Zimmer und Suiten, grosszügige Aufenthalts- und Bankettträume.

Unser Vize-Direktor sucht nach langjährigem grossen Engagement für unser Haus eine neue Herausforderung und möchte seinem Nachfolger bei der Einarbeit eine wertvolle Stütze sein.

Deshalb wollen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einem ausgewiesenen Hotelfachmann die Verantwortung des

VIZE-DIREKTORS (w/m)

im Bereich Roomsdevision, Housekeeping, Callcenter und E-Commerce neu anvertrauen.

Ihre Hauptaufgaben
– Vertretung der Direktion
– Organisation und Führung der Roomsdevision, Housekeeping, Callcenter und E-Commerce
– Erstellung von Betriebsbudgets in Zusammenarbeit mit der Direktion
– Planung und Realisierung der Marketingaktivitäten
– Verantwortlich für die Implementierung des Qualitätsmanagements
– Sicherstellung der Gästezufriedenheit

Ihr Profil
– Abgeschlossene Hotelfachschule
– Mehrjährige Berufserfahrung
– Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
– Ihre Stärken liegen in der Kommunikation mit Gast und Mitarbeitendem, in der Kreativität, in der Flexibilität und in einer hohen Belastbarkeit
– Sie verfügen über ein sehr gutes Zahlenverständnis
– Mit Ihrer Liebe zum Detail überraschen Sie den Gast und machen seinen Aufenthalt zu etwas Besonderem

Ihr Arbeitsplatz ist abwechslungsreich und spannend. Sie werden Teil eines dynamischen Teams, das in der Schweizer Hotellerie immer wieder neue Massstäbe zu setzen versucht.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Direktor Stefan Walliser (stefan.walliser@ermitage.ch).

ERMITAGE
Schönried ob Gstaad
Wellness- & Spa-Hotel
CHALET-RESORT **IN ALPINER GRANDEZZA.**

21961-8968

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir ab sofort eine/n engagierte/n

CHEF DE SERVICE 100%

Ihr Aufgabenbereich
Gästebetreuung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil
Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Elan und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind, sollten wir uns kennenlernen.

Marco Maeder freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post.

Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
Tel. +41 (0)31 368 14 15, altestramdepot.ch

21692-8947

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

Outback Lodge

Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer

Wir verpassen der Outback Lodge in Winterthur einen neuen Look!

Zur Wiedereröffnung und Weiterführung des erfolgreichen und trendigen Restaurants suchen wir per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n einsatzfreudige/n und belastbare/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe ist es, diesen boomenden Betrieb nach der Wiedereröffnung erfolgreich weiterzuführen. Mit aussergewöhnlichem Food, Aussie-Cocktails und verrückten Ideen übertragen Sie unseren Gästen den Outback-Virus und entführen sie nach Down Under. Dazu braucht es eine/n Gastgeber/in aus Leidenschaft, welche/r dem «Aussie way of life» viele gute Seiten abgewinnt.

Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 39 Jahren und Sie bringen eine gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung mit der entsprechenden Führungserfahrung mit. Sie sind in der Lage, den Betrieb im Rahmen des vorgesehenen Konzeptes aktiv und kreativ zu lenken. Als Allrounder/in stehen Sie am Herd sowie im Restaurant und an der Bar Ihre/n Frau/Mann. Eine sympathische und positive Ausstrahlung ist Ihnen eigen und Sie besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken. Wir bieten Ihnen eine attraktive Stelle in einem nicht alltäglichen Unternehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Downunder Company AG, Michael Schibli
Industriestrasse 25, 8604 Volketswil
Tel. 044 826 02 30, michael.schibli@outback-lodge.ch, www.outback-lodge.ch

21966-8971

GFELLER CONSULTING & PARTNER AG®
Consultants in Search and Recruitment

seit 1977

Unsere Mandantin ist ein führendes Freizeit- und Tourismusunternehmen mit Sitz in Bern. In der Geschäftseinheit Ferien stehen im In- und Ausland mehr als 2500 familienfreundliche Ferienwohnungen sowie weitere Angebote zur Auswahl. Für den weiteren Ausbau der starken Marktstellung suchen wir im Auftrag der Direktion eine führungsstarke, initiative und belastbare Persönlichkeit (m/w) als

Leiter Geschäftseinheit Ferien Familientourismus

Ihre Hauptaufgaben
Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Geschäftseinheit Ferien und entwickeln diese zusammen mit dem Management-Team weiter. Sie leiten zudem die Markt- und Angebotsentwicklung und entwickeln mit Ihrem Verkaufsteam die Verkaufsansätze und -prozesse weiter. Sie führen direkt ein Kaderteam von sieben Mitarbeitenden in personeller und fachlicher Hinsicht und stellen die Umsetzung der strategischen Vorgaben sicher.

Ihr Profil
Sie verfügen über einen höheren Abschluss in BWL und/oder der Hotellerie und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie besitzen einen Leistungsausweis in der touristischen Angebotsentwicklung, Vermarktung und im Verkauf inkl. einschlägiger Erfahrungen im Umgang mit Reservationssystemen und Buchungsportalen. Sprachen: D,F; E+I von Vorteil.

Ihre Zukunft
In dieser Schlüsselposition verbinden Sie Ihr Managementwissen und Ihre Branchenerfahrung ideal mit Ihren Stärken in der Führung und Kommunikation. Zusammen mit Ihrem motivierten Team tragen Sie wesentlich zum Unternehmenserfolg bei.

Ihr nächster Schritt
Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen unter dem Vermerk «SC 186/132» an den Beauftragten, Herrn Stefan Christen, Partner.
Tel. Vorabklärung: Mo–Fr 08.00–17.00 Uhr. Unsere Diskretion ist seit 1977 sprichwörtlich.

Geschäftsstelle
Wankdorffeldstrasse 102, Postfach 261, CH-3000 Bern 22
Tel. +41 (0)31 335 62 00, stefan.christen@gcp.ch

Weitere Karriereangebote finden Sie auf www.gcp.ch

21968-8973

Mountain Dining
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, pront'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

21972-8977

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 Banketträumen 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.

21675-8941

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

JETZT BUCHEN

hirslanden
Klinik St. Anna

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

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztsystem sucht per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/einen

Diätkoch / -köchin 100% mit Erfahrung auf dem Gardemanger-Posten

In unserer Küche kommen Ihre Fähigkeiten auf allen Posten zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte neuzeitliche Zubereitung der Gerichte unter Einhaltung unserer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Als Diätkoch verwöhnen Sie unsere Kunden mit qualitativ hochstehenden, abwechslungsreichen Gaumenfreuden und erstellen Menus für die verschiedenen Diätkostformen. Dabei arbeiten Sie eng mit der Ernährungsberatung zusammen und stehen im direkten Kundenkontakt.

Als kreative, begeisterungsfähige Persönlichkeit stehen Sie Neuem offen gegenüber. Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung als Diätkoch, zeichnen sich durch Belastbarkeit, Flexibilität sowie eine sorgfältige Arbeitsweise aus und kennen sich mit Menuwahlsystemen bestens aus. Zudem verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung auf dem Gardemanger-Posten sowie in der Lernendenbetreuung und geben Ihr Fachwissen mit Freude an unsere Auszubildenden weiter. Sie schätzen die Zusammenarbeit in einem motivierten, kollegialen Team und unterstützen dieses mit Ihrem postenübergreifendem Denken.

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

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG
Frau Mirjam Ebnöther
St. Anna-Strasse 32
6006 Luzern
T 041 208 30 24
mirjam.ebnoether@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch/jobs-stanna

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

21930-8956

Gasthof Kreuz
Egerkingen
Aus Spass am Genuss!

Darf Arbeit Spass machen? – Arbeit muss Spass machen!

www.kreuz-egerkingen.ch

Top-Stelle für junge/n CH-Gastroprofi im Service

21990-8987

Gourmet Restaurant Hotel
Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrauregion?

In unser dynamisches Team suchen wir:

– Aide du patron (Réception und Service)

– Réceptionssekretär/in
für Front-Office-Aufgaben, Administration und allgemeine Büroarbeiten.

– Servicefachangestellte/r

Für diese verantwortungsvollen Jahresstellen suchen wir freundliche und flexible Persönlichkeiten mit fundierter Ausbildung und Erfahrung in der Hotellerie.
Mit unseren anspruchsvollen Gästen kommunizieren Sie in Deutsch, Englisch und Französisch, Zuverlässigkeit und Selbständigkeit zeichnen Sie aus.

Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

21948-8965

Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?

melchsee frutt
Sportbahnen
1000 – 2255 m ü. M.

Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefans zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das el Corazon zur Bar und zum Eventlokal, wo zahlreiche Partys alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Leiter/in el Corazon

Saisonanstellung November bis April;
mit Option auf Jahresanstellung

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Restaurants/Bar el Corazon. Sie übernehmen die Verantwortung und Führung des Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.
Für diese leitende Funktion suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selber Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln.
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt,
Frau Linda Schäli, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns, Telefon 041 669 70 60

21933-8959

Hotel Walther
Pontresina

ENGADIN – ST. MORITZ

Für unser familiäres, persönlich geführtes Relais & Châteaux HOTEL WALTHER in Pontresina suchen wir nach Vereinbarung, ein/e initiative/r Kadermitarbeiter/in.

Als

BETRIEBSASSISTENT/IN

unterstützen Sie unser Team täglich dabei „Wahre Werte" vorzuleben.

Unser Anforderungsprofil und Ihr Aufgabengebiet entnehmen Sie vorab bitte auf www.hotelwalther.ch unter der Rubrik Service / Offene Stellen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Thomas Walther
Tel. +41 (0)81 839 36 36
job@hotelwalther.ch
www.hotelwalther.ch

21970-8975

Altes Tramdepot
Brauerei & Restaurant

Ab sofort suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams gelernte und engagierte Köche:

2. SOUS-CHEF 100% (M/W)

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in sämtlichen Bereichen der Küche und haben bereits erste Führungserfahrungen gesammelt.
Sie besitzen Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative sowie Durchsetzungsvermögen und stehen für überzeugende Qualität ein. Arbeitsreiche und intensive Momente sind für Sie keine Belastung, sondern eine Herausforderung.

CHEF DE PARTIE 100% (M/W)

Sie können selbstständig einen Posten führen, und speditives Arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Auf Sie ist stets Verlass, und in hektischen Momenten behalten Sie den Überblick.

Marco Maeder freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post.

Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
Tel. +41 (0)31 368 14 15, altestramdepot.ch

21693-8948

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Mit der einzigartigen Kombination aus medizinischer Fachkompetenz und Herzenswärme bieten wir unseren Patienten das bestmögliche Umfeld für eine umfassende Betreuung und nachhaltige Verbesserung ihrer Gesundheit.

Als eine der führenden Schweizer Privatkliniken empfangen wir Patienten und Gäste, die eine hochstehende Dienstleistung mit erstklassiger Hotellerie gewohnt sind und dies gerade in der Zeit einer Rehabilitation besonders schätzen. Unsere gut eingespielte Servicebrigade (25 Personen) spielt dabei eine wichtige Rolle und stellt sicher, dass dies im Bereich des Speise- und Getränkeservices im Speisesaal, im Zimmer und im Garten rücksichtsvoll und mit viel Gespür umgesetzt wird.

Für die Leitung unserer Restauration suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Leiter-/in Restauration / Maître d'hôtel

Was erwarten wir?
Als hochmotivierte, fachlich versierte Persönlichkeit mit Servicefachausbildung, Zusatzausbildung einer Hotelfachschule oder Höheren Fachausbildung als Leiter/in Restauration verfügen Sie über die Fachkompetenz im Bereich von Planungs- und Führungsaufgaben sowie Kommunikationsaufgaben. Sie haben Erfahrung in der Fünfstern-Hotellerie, in der Führung einer Servicebrigade und sind in der Lage Projekte durchzuführen. Die Kommunikation gegenüber den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen bereitet Ihnen tagtäglich grosse Freude. Ihr gepflegtes Auftreten, Ihre Umgangsformen und Ihre Begeisterung an der Front zu stehen, machen Sie gegenüber dem Team zum Vorbild.

Unser Angebot:
- Renommierter Betrieb mit unvergleichbarem Ambiente
- Interessantes, vielseitiges Tätigkeitsfeld im Gesundheitswesen
- Selbständiges Arbeiten mit viel Verantwortung und zahlreichen Schnittstellen
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien
- Abenddienste im Sommer bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollten wir Sie mit dieser Stellenausschreibung neugierig gemacht haben und erfüllen Sie obige Erwartungen, dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit sämtlichen Zeugnissen, Lebenslauf, Passfoto zu. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass für diese anspruchsvolle Stelle nur vollständige Bewerbungen in Papierform berücksichtigt werden. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und erwarten Ihre Unterlagen gerne an folgende Adresse:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Beat Oehrli, Spitaldirektor
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

21991-8986

Mountain Dining
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. Per Dezember 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

REZEPTIONIST
(100%, M/W, IN SAISONSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Hotelrezeption inkl. Betreuung der Reservationssysteme
- Mitarbeit im Front-Office
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Ablauf des Check-ins und Check-outs inkl. Inkassowesen
- Gästebetreuung
- Allgemeine Büroarbeiten / Schnittstelle zur Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:
- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie
- Selbständige Arbeitsweise, flexibel, belastbar und teamfähig
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Kreativität bei der Angebotsplanung
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel- und TC-POS-Erfahrung
- Sie lieben den direkten Kundenkontakt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung an: Engadin St. Moritz Mountains AG, Frau Doreen Krautter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: 081 842 82 32, E-Mail: doreen.krautter@mountains.ch. Weitere Informationen finden Sie unter: www.mountains.ch und www.muottasmuragl.ch

MUOTTAS MURAGL

21983-8981

Engadin St. Moritz Mountains ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls gehören verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Für die Wintersaison 2012/13 suchen wir zur Verstärkung unserer Gastroteams:

ALL IN ONE HOTEL INN LODGE:

REZEPTIONIST, M/W (D/I/E)
BARMITARBEITER, M/W FÜR DIE LOUNGE BAR (D/I)

Kontakt: Engadin St. Moritz Mountains AG, Herr Alex Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: +41 81 834 47 95, E-Mail: alex.meili@mountains.ch

RESTAURANTS MARGUNS:

SERVICEMITARBEITER, M/W (D/I)
JUNGKOCH, M/W
JUNGKOCH, M/W FÜR DAS SELF-SERVICE RESTAURANT
BARMITARBEITER, M/W FÜR DIE APRÈS-SKI-BAR (D/I)

Kontakt: Engadin St. Moritz Mountains AG, Frau Anne-Pierre Ackermann, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel.: +41 81 839 80 20, E-Mail: anne-pierre.ackermann@mountains.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an die oben genannten Kontaktadressen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.mountains.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA • MUOTTAS MURAGL

21984-8982

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Zur Verstärkung unseres Büro-Teams suchen wir ab sofort eine/n engagierte/n

Administrations-Assistent/-in 80%

Ihre Aufgaben
- Vielseitige administrative und buchhalterische Arbeiten
- In Ihrer Drehscheibenfunktion pflegen Sie regen telefonischen, schriftlichen und persönlichen Kontakt zu unseren Gästen sowie zu unseren Abteilungsleitern
- Selbstständige Raumverwaltung und Organisation von Banketten sowie Seminaren
- Bewirtschaftung Homepage
- Gestalten von Drucksachen

Ihr Profil
- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit einigen Jahren Berufserfahrung im besten Falle in der Gastro/Tourismusbranche
- fundierte Microsoft-Office-Kenntnisse
- Organisatorische Stärke, Zuverlässigkeit und Gewandtheit im Umgang mit Menschen
- Stilsicheres Deutsch, gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch (weitere Sprachen sind von Vorteil)
- Rasche Auffassungsgabe, Verhandlungsgeschick und Flexibilität
- Freude an vielseitigem und gästeorientiertem Umfeld
- Mit Hektik wissen Sie umzugehen und behalten einen kühlen Kopf

Marco Maeder freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post.

Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
Tel. +41 (0)31 368 14 15, altestramdepot.ch

21694-8945

METZGEREI STETTLER

Die Dorf-Metzgerei Stettler in Schüpfen ist ein innovativer Familienbetrieb und bekannt für ein reichhaltiges Frisch- und Grillfleischsortiment, hausgemachte Wurstwaren sowie einen exzellenten Partyservice.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n Koch, Metzger/in oder Charcuterieverkäufer/in als

Fleischverkäufer/in
Stv. Ladenleiter/in

Sie beraten mit Freude unsere anspruchsvolle Kundschaft und schätzen es, eine qualitativ hochstehende Fleischauswahl anbieten zu können.

In Abwesenheit des Geschäftsführers übernehmen Sie die Verantwortung im Verkaufsladen.

Wenn Sie gerne eigenverantwortlich und selbständig arbeiten und das Einhalten der Hygienevorschriften für Sie selbstverständlich ist, dann freuen wir uns, Sie bald in unserem Team begrüssen zu dürfen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

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

21962-8969

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

– Servicemitarbeiter 50%–100%
– Serviceaushilfe

In unserem Gastrobetrieb direkt am schönen Ufer des Zürichsees.

Wir freuen uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an folgende Adresse:

Villa Sunneschy
Seestrasse 156, 8712 Stäfa
Frau Nadja Niggl
n.niggl@villa-s.ch
044 927 30 90

21997-8988

2-Tages- oder 10-Tages-Job

Möchten Sie mit einem **«Kurzeinsatz»** bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten oder die **Zwischensaison** überbrücken?

Für die Restaurationsbetriebe am traditionell-bekannten **Zuger Stierenmarkt vom Mittwoch, 5., und Donnerstag, 6. September,** oder an der **Zuger Messe, 19. bis inkl. 28. Oktober,** suchen wir noch

Serviceangestellte/Köche/Köchinnen
Buffet- und Hilfspersonal/Pizzaiolo

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an

K. Nussbaumer, Restaurationen, Party und Catering
CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

21969-8974

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten, öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w)

Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung. Sie sind engagiert, motiviert, flexibel und haben Freude, Ihr Wissen an Auszubildende weiterzugeben? Dann sind Sie bei uns richtig - es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer modernen Küche und mit einem eingespielten, jungen Team.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern, 031 350 66 66
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

21963-8970

SUISSE ROMANDE

Restaurant du Creux-de-Genthod

Nous recherchons un(e)

chef(fe) de service

pour le mois de septembre 2012.

– Organisation et gestion d'une brigade de 5 à 15 personnes
– Réception de la clientèle
– Service du midi et du soir
– Collaboration aux différentes cartes des mets et des vins
– Formation d'apprentis

Nous vous offrons:
– Un emploi stable et passionnant dans un cadre unique au bord du lac
– De longues vacances en hiver
– De l'indépendance dans votre travail

Vous avez une solide expérience dans le domaine, alors faite nous parvenir votre dossier de candidature au Restaurant du Creux-de-Genthod, Case postale 76, CH-1294 GENTHOD.

e-mail: creux@creuxdegenthod.com
Site: www.creuxdegenthod.com

21988-8985

Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?

melchsee frutt Sportbahnen 1080 – 2255 m ü.M.

Die Sportbahnen Melchsee-Frutt gehören zu den führenden Bergbahnunternehmungen der Zentralschweiz. Im Winter wie auch im Sommer ist die Ausflugs- und Ferienregion Melchsee-Frutt mit ihren zahlreichen Aktivitätsmöglichkeiten bei den Gästen sehr beliebt. Als Dienstleistungsbetrieb im Tourismussektor steht für uns der Gast im Mittelpunkt.

Um den Ansturm unserer Wintergäste zu bewältigen, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams während der **Wintersaison 2012/2013** folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Verkauf Stöckalp (40 bis 100% Pensum)
Gästebetreuung (Kleinpensum)
Stationsangestellte für Gondelbahn und Sesselbahnen (40 bis 100% Pensum)
Gepäck und Güterdienst (40 bis 100% Pensum)
Parkdienst (Kleinpensum)
Schlittenvermietung (Erfahrung im Detailhandel Richtung Sport von Vorteil, 40 bis 100% Pensum)
Rettungsdienst (40 bis 100% Pensum)
Schneeräumung (40 bis 100% Pensum)
Nachtskifahren/Nachtschlitteln (Kleinpensum)
Leitung Bar/Restaurant el Corazon (100% Pensum)
Servicemitarbeiter(innen) el Corazon (40 bis 100% Pensum)
Koch el Corazon (40% Pensum)
Aushilfen

Sind Sie motiviert an einem Ort zu arbeiten, an dem andere ihre Ferien verbringen und gehen mit unregelmässigen Arbeitseinsätzen gelassen um? Dann erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt,
Herr Paul Käslin, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns, Telefon 041 669 70 62

21971-8976

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:

Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Serviceangestellte und Chef de Rang
Bartender

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25,000 Flaschen Weinkeller, 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 oder Fax.

Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

POST HOTEL & SPA LAKE LOUISE

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

21937-8963

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 ristorante 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 mercato 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 preferenziale la conoscenza del programma di riservazioni alberghiere Fidelio 7 e la gestione dei portali di prenotazione via internet.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante.
Verranno prese in considerazione unicamente le candidature 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

Hotel Cadro Panoramica
Lugano

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER:	zirka 30 Jahre
NATIONALITÄT:	Schweizer oder Niederlassung (Jahresstelle)
VERANTWORTUNGS-BEREICH:	– Führen des gesamten Beherbergungsbereiches – Erreichen einer optimalen Zimmerauslastung – Betreuen und Abrechnen der Nebenbetriebe: Kiosk, Tennis, Squash, Pool und Sauna. – Führen von bis zu 5 Réceptionistinnen – Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter – Schulung der Réceptionsmitarbeitenden
BERUFLICHE ANFORDERUNGEN:	– Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule – Erfahrung in der Mitarbeiterführung – Berufserfahrung im Bereich Réception
SPRACHE	– Italienisch (Muttersprache) – Deutsch in Wort und Schrift – Englisch und Französisch sehr gute Kenntnisse
ARBEITSBEGINN:	1. November 2012
KONTAKTPERSON:	Peter Lässer Hotel Cadro Panoramica 6965 Cadro/Lugano 091 936 07 07

21957-8967

STELLENGESUCHE

Nach 18 Jahren Führungserfahrung im eigenen 4*-Hotel baue ich den Betrieb um und verkaufe. Daher suche ich (dipl. Hotelier HF/CH/49/D/E/F) eine

neue Herausforderung Vollzeit/Teilzeit/Freelance

Ich biete: Verhandlungs- und Verkaufserfahrung, Event-Organisation, VR-Mandat (nebenberuflich), Import/Export, Reisebereitschaft, ortsungebunden, «Homeoffice»

Angebote unter: Chiffre 21977-8979, htr, hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21977-8979

STELLENVERMITTLUNGEN

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

20995-8675

Ihr Stelleninserat 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

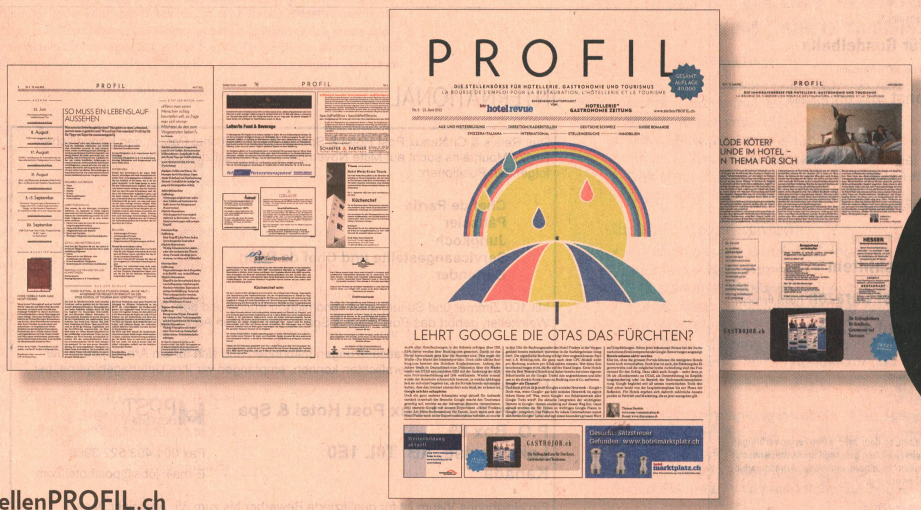
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et 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

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)

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
NEU
Der Schweizer Bier-Sommelier
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Mittwoch 12. September 2012
Weitere Informationen
Gastrosuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch
21038-8704

Italienisch in Florenz

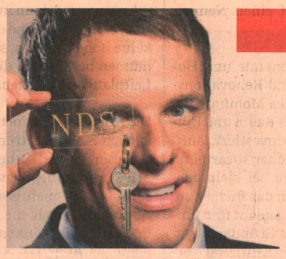
Spezialangebot:

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
18887-7917

Lingua Natura
Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I
Natur – Kultur – Kulinarik
Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com
Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71
18140-7675



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue
HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia 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 et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

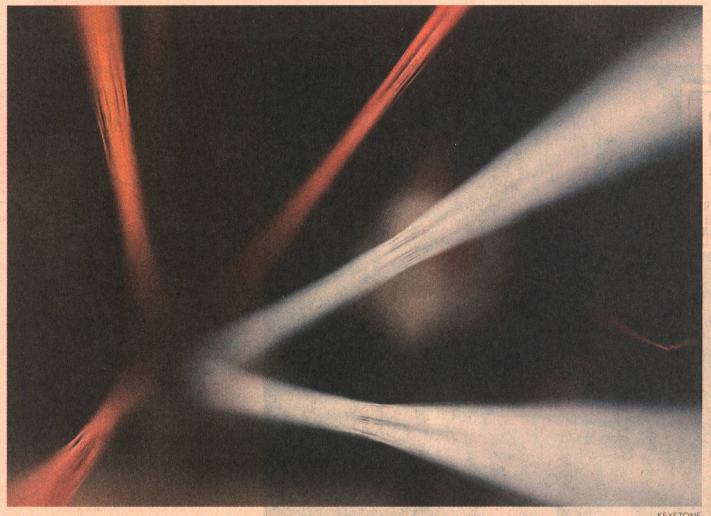
LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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.

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

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



KEYSTONE

DER ROTE FADEN FÜR VISIONEN

Eine gemütliche Ambiance, pflegeleichte Materialien, moderne und weitende Formen, und dies alles mit einem grossen Schuss Individualität. So etwa könnte man wohl Träume und Vorstellungen in der Gastronomie und Hotellerie auf einen Nenner bringen.

Hand aufs Herz: Bei Immobilien in der Gastronomie und Hotellerie gibt es eigentlich fast immer Umbau- und Renovationsbedarf. Die Beanspruchung der Räume sowie des Mobiliars ist extrem hoch, und es gehört zur Gastlichkeit, dass Raum und Einrichtung ansprechend sind. Wer jahrelang nichts investiert, läuft Gefahr, dass die Gästezufriedenheit abnimmt oder sogar eine Rückstufung der Kategorie droht. Insbesondere bei kleineren Hotels belasten Rückstellungen für Investitionen das Budget, so dass oft nur das Dringendste jeweils kurzfristig geplant und umgesetzt wird. So kann es leicht passieren, dass das Grundkonzept peu à peu verloren geht, Individualität und Authentizität verwässert werden.

Das Zauberwort, das die Harmonie des Ganzen über viele Jahre hinweg garantiert, heisst «roter Faden». Haben Sie den Mut, das grosse längerfristig geplante Bauvolumen als Ganzes anzuschauen – und dann in Etappen auszuführen. Eine vertiefte Analyse, authentisch und dem Gästekonzept entsprechend, generiert keine hohen Kosten, sondern spart effektiv Kosten – einzig, Sie müssen bereit sein, die Auseinandersetzung zu führen und die Leitplanken zu setzen.

Die Analyse setzt dort an, wo es um Ihre Individualität geht. Versuchen Sie nicht, trendig zu sein, vergessen Sie Vergleiche mit anderen Hotels! Leben Sie die Überzeugung: «So wie du bist, ziehst du deine Gäste an». In diesen Prozess können selbstverständlich mehrere Mitentscheider (zum Beispiel die Partnerin oder auch die «nächste» Generation) einbezogen werden – ja, Sie können sogar eine Befragung der Stammgäste dazu ins Auge fassen. In diesem Prozess wird ein Grundraster mit langlebigem Charakter für Farben, Formen und Materialien erarbeitet, der immer wieder und über Jahre hinweg als roter Faden hinzugezogen werden kann. Anhand der Analyse zeigt sich dann auch oft, dass bereits ein Grundraster in der Materialisierung gegeben ist, und einige Feinkorrekturen reichen bereits, um harmonisch abgestuft grosse Wirkung zu erzielen.

Die vertiefte Analyse zeigt Ihnen auch die Möglichkeiten entlang dem roten Faden auf, wie Sie zum Beispiel saisonal trendige Akzente setzen können, ohne die Grundstimmung zu verändern. Setzen Sie Ihre Visionen um. Mit dem berühmten roten Faden in der Hand können Sie mit den zur Verfügung stehenden Mitteln Schritt für Schritt planen, renovieren, umbauen und einrichten.

Urs Nussbaumer
Spezialist für Bauanalysen, Bauberatung und Baubegleitung
www.ursnussbaumer.ch

DAVOS KLOSTERS mountains

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
Brämabüelstrasse 11, 7270 Davos Platz
gastro@davosklosters.ch

21927-8953

LIDO LOCARNO

Wettbewerb für den Betrieb des gesamten Gastronomieangebots

Wettbewerbsbedingungen und Unterlagen unter
www.lidolocarno.ch/gastro-wettbewerb

21931-8957

SCHÖNES KLEINHOTEL MIT RESTAURANT

in **Graubünden** zu verkaufen oder verpachten, zentral, beliebt, im Wander- und Skigebiet.

Umsatz zirka 1 Million.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 21976-8978 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

21976-8978

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

18433-7129

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

Goms/Wallis/Schweiz

Zu verkaufen (wegen Todesfalls) historisches

HOTEL
(1629)

Nähere Infos: **www.hotel-postmuenster.ch**
Mobile: 079 606 27 27

21987-8984

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue