Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 33

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: 05.12.2025

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

GESAMT **AUFLAGE** 40.000

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue Nr. 13 · 16. August 2012

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

INTERKULTURELLE PERSPEKTIVEN

Die Fähigkeit, konstruktiv mit kultureller Vielfalt umzugehen, gewinnt an Bedeutung und wird oft als Schlüssel-kompetenz des 21. Jahrhunderts bezeichnet. Doch was bedeutet das für die Schweiz?

Die Schweiz als Tourismusland verfügt weltweit über die besten Rahmenbedingungen. Dennoch können stagnierende Wachs-tumsraten aus den traditionellen Märkten festgestellt werden. Die Logiernächte von Besuchern aus Europa (ohne Schweiz) sind um über 4% gesunken. Bei Besuchern aus Brasilien, Russland, Indien und China hingegen steigt die Nachfrage: Über 30 % mehr Logiernächte sind allein von Besuchern aus China zu verzeichnen. Und auch in Indien beginnt die städtische Mittelschicht der grossen Metropolen die Schweiz zu entdecken. Dabei geben die Gäste im Schnitt mehr Geld aus als Besucher aus den traditionellen Märkten. Doch wenn Gast und Gastgeber miteinander in Kontakt treten, prallen oft Welten aufeinander, die durch unterschiedliche Kulturen geprägt sind. Selbst im Tourismus, also

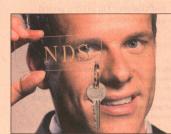
genau da, wo besonderer Wert auf Gastfreundschaft gelegt wird und das Dienstleistungsbewusstsein ausgeprägter ist als in anderen Branchen, entstehen irritierende Begegnungen. Damit dies nicht geschieht und um diese «fernen» Gäste anzusprechen und die Brücke der Verständigung zu überwinden, bedarf es einer grösseren Anstrengung als bisher. Denn das Verständ-nis für die Kulturen muss erst geschaffen werden. Das bestätigt nis für die Kulturen muss erst geschaffen werden. Das bestatigt auch Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, wenn er fordert: «Diese neuen Kompetenzen müssen geschult werden.» Dabei geht Verstehen über Sprache hinaus. Es sind die zugrunde liegenden Kernwerte und Konzepte jeder Kultur, die das Verhalten und die Einstellung prägen. Erst wenn diese bekannt sind, können die Bedürfnisse erkannt und antizipiert werden.

Anders formuliert, nur durch interkulturelle Sensibilisierung kann Wohlbefinden entstehen und können touristische Angebote geschnürt werden, die überzeugen. Vielleicht nehmen Sie sich einmal einen Reisekatalog eines japanischen Schweiz-Anbieters in die Hand. Ich bin überzeugt, Sie werden überrascht sein, mit welchen Bildern und Texten unser Land im fernen Osten vermarktet wird. Damit Sie in interkulturellen Situationen Sicherheit gewinnen, lohnt es sich, in einem internationa-len Umfeld zu studieren, wertvolle Auslandserfahrungen (zum Beispiel durch ein Praktikum) zu sammeln und Sprachen zu lernen. Hauptvoraussetzung ist allerdings ein wertfreies Be-gegnen, denn das Verhalten von Menschen aus anderen Kulturen ist höchstens neu und anders, keinesfalls aber besser oder schlechter.

Und dann werden Sie erleben, dass aus den genannten Irritatio-nen horizonterweiternde Begegnungen und menschliche Bereicherungen werden, die zudem ein enorm innovatives Synergie-potenzial aufweisen.



Dr. Ursula Gehbauer Tichler CEO Swiss School of Tourism and Hospitality www.interculture.ch / www.ssth.ch



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel diplomierter Hotelmanager NDS HF. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Telefon +41 (0)31 370 43 01 weiterbildung@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch/nds











28./29. August

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II, von hotelleriesuisse, Hotel Ambassador, Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. August

Informationsnachmittag an der Hotelfachschule Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

6. September

«Kultur & Kulinarik – fremden Kulturen begegnen» Psychiatrische Universitätsklinik Zürich vom Kochverband Netzwerk Zürich

www.hotelundgastrounion.ch

13. September

Expertenforum Input 3/2012: «Was der Gast schon immer wollte» – Art Deco Hotel Montana, Luzern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. September

«Reinigung von textilen Bodenbelägen im Beherbergungsbereich» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, WäBi Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

30. Oktober

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

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



STEUERERSPARNISSE PLANEN

Ungeliebt, aber unumgänglich: die jährliche Steuererklärung. Das Beobachter-Standardwerk «Steuern leicht gemacht» hilft, die Steuerdokumente mit minimalem Aufwand bereitzustellen. Es ent-hält alle wichtigen Zahlen und Änderungen für 2012. Angestellte, Selbständige, Ehepaare, Familien und Eigenheimbesitzer erhalten viele praktische Profitips – zum Beispiel zu Berufs-auslagen und Spesen, Kinderabzug und Betreuungskosten, Unterhalt fürs Eigenheim und steuerbegünstigte Altersvorsorge. Der Ratgeber erklärt Schritt für Schrittt, wie man die Steuererklärung effizient ausfüllt und keinen Abzug vergisst. Die umfassenden Informationen und anschaulichen Beispiele helfen beim Steuern-sparen.

«Steuern leicht gemacht» Praktisches Handbuch für Angestellte, Selbständige und Eigenheimbesitzer von Bernhard Kislig.

ISBN 978-3-85569-518-8 CHF 36.00



KEYSTON

MOBBING: PSYCHOTERROR AM ARBEITSPLATZ

Jeder 13. Arbeitnehmer leidet in seinem Job unter Psychoterror. Das beste Gegenmittel ist die offene Thematisierung der Leidenssituation.

obbing ist ein Modewort. Es leitet sich aus dem Englischen «to mob» ab und bedeutet, jemanden anzupöbeln, über jemanden herzuziehen. Fachleute sprechen von Mobbing, wenn eine Person von Einzel-nen oder einer Gruppe über längere Zeit sys-tematisch und wiederholt schikaniert, beläs-tigt, ausgegrenzt, erniedrigt wird. Der Beginn ist oft schleichend, ein Grund nicht immer auszumachen. Förderlich für Mobbingsituationen sind hoher Leistungsdruck, Konkurrenz-denken, autoritäre Unternehmensstrukturen, schlechte Gesprächskultur. Nicht unter den Begriff Mobbing fallen einmalige Auseinandersetzungen oder Konflikte zwischen mehr oder we-niger gleich starken Parteien. Mobbing ist ein aktuelles und leider verbreitetes Problem in der Arbeitswelt, wie eine repräsentative Studie des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) im letzten Herbst nachgewiesen hat. Betroffen von systematischem Psychoterror am Arbeits-platz sind nicht nur einzelne Aussenseiter: Von den 3.220 befragten Personen erwiesen sich anhand charakteristischer Kriterien 7,6 Pro zent als Mobbingopfer - das ist jeder 13. Arbeitnehmende. Wichtigste Erkenntnisse der Seco-Studie: Von Mobbing betroffen sind etwa gleich viele Männer wie Frauen, aber doppelt so viele Ausländer wie Schweizer. Grosse Branchenunterschiede gibts kaum. Etwas häufiger kommt Mobbing im Gastgewerbe und im Gesundheitswesen vor. Übeltäter sind hauptsächlich Vorge-setzte, seltener Kollegen oder mehrere Personen, kaum je Untergebene. Für die Opfer haben die perfiden Feindseligkeiten verheerende Folgen: Der dauernde Stress zerstört das Selbst-bewusstsein und führt zu gesundheitlichen Problemen wie Schlaflosigkeit, Kopf- und Ma-genschmerzen bis hin zu schweren Depressio-nen. Mobbingopfer fehlen häufiger als andere am Arbeitsplatz und wechseln öfter unfreiwillig die Stelle. Wollen sie sich zur Wehr setzen, stehen sie meist allein da und müssen feststellen, dass ihre Probleme von Aussenstehenden oder übergeordneten Stellen bagatellisiert wer-den: Man gibt ihnen oft zu verstehen, dass sie an der Situation selber schuld seien

KEINE GESETZLICHE REGELUNG

Gewisse Verhaltensregeln helfen Betroffenen, sich gegen Mobbing zu wehren. Wenig Hilfe bietet hingegen das Gesetzbuch – dort taucht das Wort Mobbing gar nicht erst auf. Immerhin ist der Arbeitgeber gesetzlich verpflichtet, die Persönlichkeit des Arbeitnehmers zu respektieren und zu schützen sowie auf des-

sen Gesundheit gebührend Rücksicht zu nehmen. Dazu gehört auch, das Arbeitsumfeld so zu gestalten, dass Angestellte nicht durch Drittpersonen in ihrer Persönlichkeit verletzt werden. Tut der Chef dies nicht, verletzt er seine Pflichten.

Wird die Situation für das Mobbingopfer derart unerträglich, dass eine Weiterarbeit unzumutbar ist, gibt es verschiedene Möglichkeiten: Verweigerung der Arbeit, bis der
Arbeitgeber Abhilfe geschaffen hat, Schadenersatzforderungen oder sogar fristlose Kündigung. Doch all diese Massnahmen erfordern einiges an Mut, Kraft und juristischem
Know-how – was die gestressten Opfer nur selten im Alleingang aufbringen. Es empfiehlt
sich deshalb, Hilfe bei Fachleuten zu suchen.

WAS KÖNNEN OPFER TUN?

Wer unter Mobbing leidet, kann klagen. Aber Vorsicht: Der Gang zum Richter will gut überlegt sein. Eine Klage gegen Mobbingtäter ist nur dann erfolgversprechend, wenn klare Beweise vorliegen und sich die Forderung auf einen Gesetzesartikel stützt. Ratsam ist, zu Beweiszwecken Protokolle und Korrespondenz zu sammeln. Auch Tagebuchnotizen können hilfreich sein. Mögliche Klagegründe sind Ehrverletzung, sexuelle Belästigung und einfache

Körperverletzung. Als Körperverletzung gelten übermässig häufige und damit missbräuchliche Mobbinghandlungen, die bei den Betroffenen Depressionen, Kopfschmerzen, Angst, Schlaflosigkeit oder gar einen Herzinfarkt bewirken können. Juristische Schritte sollten gut überlegt sein, denn bei einem allfälligen Freispruch der Täter werden die Opfer zum zweiten Mal traumatsiert. Das führt zu einem psychischen Zusammenbruch. Besser ist, sich von einem Anwalt zuerst beraten zu lassen und dem Konflikt, wenn möglich, mit mehr Toleranz zu begegnen. Solange keine Kündigung ausgesprochen ist, hat eine rechtliche Intervention oft den Charakter einer Provokation. Verliert ein Mobbingopfer jedoch die Stelle, ist eine Klage erwägenswert.

WO SIE HILFE FINDEN

Wenn Ihr Arbeitgeber Mobbing duldet, verstösst er gegen seine Fürsorgepflicht und verletzt die Bestimmungen über den Gesundheitsschutz im Arbeitsgesetz. In solchen Fällen können Sie sich ans kantonale Arbeitsinspektorat wenden: www.arbeitsinspektorat.ch. Christian Greder «Es ist reine Zeitverschwendung, etwas nur mittelmässig zu tun»

Madonna

..... ZITAT DER WOCHE

.... ARBEITSSICHERHEIT

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

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb ebenfalls hochgradig technisiert. Der Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entspricht aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb, Daraus können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben,

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mangen, Bügelpressen, Bügelmaschinen usw. Durch geeignete Massnahmen und genügende Information lässt sich hier die Arbeitssicherheit wesentlich verbessern.

Hauptsächliche Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen.

Elektroinstallationen Stromverletzungen (Lebensgefahr!)

Mögliche Massnahmen:

- Installationen wie Kabel, Steckdosen, Anschlüsse usw. periodisch überprüfen
- Im Nass- und Feuchtbereich unbedingt FI-Schutz anbringen

Waschmaschinen Verletzungen an drehender Trommel

Mögliche Massnahmen:

• Überwachung der Beschickungstür und Verriegelung: Tür kann nur bei still stehender Trommel geöffnet resp, die Maschine nur bei geschlossener Tür in Gang gesetzt 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

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 Aushauten des beliebten Hotelunternehmens im Erstklass-Segment, der hohe Bekanntheitsgrad und die beeindruckende Infrastruktur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restauranis und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine ein-zigartige 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-Untermehmen zu konsolidieren, langfiristig auszubauen (I) und durch Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. Die ambitionierten Ziele werden mit einem dynamischen jungen Management und einer als reitsichtig 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 informie-ren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind.
Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklassel 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

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 (44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

PROFIL

Karriereplanung: FOM als zukünftiger Rooms Divison Manager

Wilkommen im führenden 4****Superior Hotelunternehmen mit über 200 Komfortzimmern und Suiten. Der einzig-artig 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 Hotelleriel Der Standort an I 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 span-nenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Protel-Kenntnisse erleichtern den Einstleg. 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 schwiezerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexible gehandhabt, z.B. auf Okt./Mov. bzw. früher oder später nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail sehen oder frags einfach aungeit den oder ganz einfach anrufen

Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants and Referenterich

0 hirslanden

Abteilungsleiter/in Hauswirtschaft 100 %

Zur Führung unseres Hauswirtschafts-Teams der Hirslanden Klinik Aarau suchen wir eine/n motivierte/n, kundenorientierte/n Abteilungsleiter/in Hauswirtschaft.

Neugierig? Detailinformationen zu dieser Stelle finden

www.hirslanden.ch, Jobs und Karriere

Hirslanden Klinik Aarau Schänisweg 5001 Aarau

PERSÖNLICH. UMFASSEND. FLEXIBEL. HIRSLANDEN KLINIK AARAU



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, Reception, F. e. B. Convention sowie Wellness et 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 sinhaltung der Standards sowie Planung, Führung, Kontrolle und Einsatz der Mittel wielchig. Gastfreundschaft liegt Ihnen im Blut; im Umgang mit PCs und den Abläufen im Logementbereich sind Sie bestens vertraut. Sie berichten direkt an die Direktion

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

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



Im Dezember 2012 eröffnet mit dem Alpina Gstaad das erste neue Fünf-Sterne-Hotel, das seit 100 Jahren in Gstaad realisiert wurde. Drei Restaurants, eine Bar-Lounge, eine Vinothek, ein Fumoir und ein 2000 Quadratmeter grosser Spa laden zur Entspannung ein. 56 exklusive Suiten und Zimmer runden das Angebot des Boutique-Hotels ab

Mit unserem Küchenchef, Marcus G. Lindner, werden wir ein modernes und trendiges Restaurant-Konzept umsetzen.

In folgenden Positionen haben Sie die Möglichkeit, die Eröffnung mitzugestalten und Ihre Erfahrungen und Ideen mit einzubringen und in die Tat umzu-

- Restaurantmanager Hauptverantwortung über sämtliche Restaurants
- **Assistant Restaurantmanager**
- Restaurantleiter für das japanische Restaurant «Megu»
- Mitarbeiter für unser Serviceteam

Wichtig für Mitarbeiter in den Restaurants: Fremdsprachenkenntnisse in D/E/F, jede weitere Sprache von Vorteil

Chef de Partie sowie Commis de Cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen? Möchten Sie neue Akzente in der Hotellerie und Gastronomie setzen und verwirklichen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

The Alpina Gstadu Christine Grandjean, Director Human Resources Alpinastrasse 23, Postfach 85, 3780 Gstaad Tel. +41 (0)33 888 98 88 E-Mail: hr@thealpinagstaad.ch



Das Kulm Hotel St. Moritz zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus-Hotels. Vor über 150 Jahren gegründet, ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten.

Für die Leitung unserer Personalabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalleiter/ in

- verunternemen die Verantwortung für das Personalmanagement (Sommer ca. 160, Winter 300 Mitarbeiter) Beratung und aktive Unterstützung der Direktion in allen personalrelevanten Fragen Personallekrutierung und -administration Personalkostenplanung. HR-Controlling und -Reporting gesamte Lohnverarbeitung und Abrechnungen der Sozialversicherungen

- mehrjährige Berufserfahrung in der gesamten Bandbreite der täglichen Personalarbeit, idealerweise in der Hotellerie
- toeder weise in der indeneire abgesicherte Erfahrungen mit den wesentlichen modernen Personalinstrumer ausgeprägte Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit Anwenderkenntnisse in HR-spezifischer Software (MiRUS) sowie in MS-Office Deutsch als Muttersprache, Englisch- und Italienischkenntnisse

In dieser Position sind Sie Mitglied des Kaders und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt. Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines Personalleiters bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen. Ihre konzeptionelle, selbstständige und initiative Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichen Sie aus. Sie werden durch ein kleines Team unterstützt. Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in Jahresanstellung



Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung an Herr D. Godat, Direktor, Kulm Hotel, Via Veglia 18, 7500 St. Moritz oder hr@kulmhotel-stmoritz.ch



VIZE-DIREKTORS (w/m)

- Realisierung der Marketingaktivitäten für die Implementierung des Qualitäts



CHALET-RESORT IN ALPINER GRANDEZZA.

Gesucht per 1. November 2012

Küchenchef/in mit Spürnase

Mit fundiertem Fachwissen in Ausbildung und Praxis, dem richtigen Riecher für gastronomische Trends und mit viel Begeisterungsfähigkeit leiten Sie

als Küchenchef/in (Ganzjahresstelle)

unsere siebenköpfige Küchencrew. Selbst in hektischen Situationen haben Sie die Übersicht und behalten das Ziel, den «Hirschen» Wildhaus zum «Platzhirsch» zwischen Säntis und Churfirsten zu machen, vor Augen.

Sie sind Küchenprofi, auch ausserhalb der «Wildsalson». Mit Spürsinn und Kreativität stellen Sie unsere Gastronomiequalität sicher und gestalten das kulinarische Angebot.

Ihr neues Revier liegt zuoberst im Toggenburg inmitten einer grossartigen Kulisse mit Geheimtippcharakter. Es steckt voll Potenzial und echten Chan-

Im seit Jahrzehnten von der Familie Walt geführten 63-Zimmer-Hotel mit lebhafter Restauration und Seminarinfrastruktur steht ein Generationenwechsel an – die tatkräftige Juniorin freut sich auf Sie als motivierten Mitstreiter auf dem Weg in eine schwungvolle Zukunft.

Haben wir Ihren Jagdinstinkt geweckt? Ihre Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an: Hirschen Wildhaus, Simone Walt, Passhöhe, 9658 Wildhaus, simone.walt@hirschen-wildhaus.ch

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

An absolut bester Lage in der Stadt Luzern, direkt an der Reuss und mit Blick auf Kapellbrücke und Pilatus, steht unser komfortables Drei-Sterne-Hotel Des Alpes. Das Hotel verfügt über 45 Zimmer mit sehr gutem Ausbaustandard. In den beiden Restaurants stehen insgesamt 100 und in den zwei Frühstücks- und Bankettsälen 54 Sitzplätze zur Verfügung. Der schöne Balkon mit 28 und das Boulevard-Restaurant mit über 100 Sitzplätzen direkt an der Reuss laden zum Verweilen ein.

Infolge Pensionierung unseres Direktionsehepaares suchen wir auf den 1. März 2013

eine dynamische, kreative und positiv ausstrahlende

Gastgeberpersönlichkeit als Direktorin oder als Direktor

Sie sind eine gewinnende, unkomplizierte Persönlichkeit mit natürlicher Autorität, guten Führungseigenschaften und Sprachkenntnissen. Mit Elan, Kreativität und Kundenfreude kümmern Sie sich umfassend um die Leitung unseres Hotel-Restaurants. Sie führen fachlich und personell mit umfassender Budget- und Qualitätsverantwortung. Selbst überall Hand anzulegen, sehen Sie als Chance. Der guten Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmern sowie der besonderen Pflege des einheimischen Publikums räumen Sie hohe Priorität ein. Mit Verkaufsflair und Gespür für den Markt sprechen Sie neue Gäste an. Mit solidem F&B-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll. Auf eine gutbürgerliche Küche, die auch Schweizer Spezialitäten für unsere Touristen aus allen Herren Ländern anbietet, legen Sie grossen Wert.

Mut zu Neuem? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen bis Ende August 2012 an Albert Röthlin, Verwaltungsrat Hotel Des Alpes AG, St. Wolfgangstrasse 5 b, 6331 Hünenberg (albert.roethlin@bluewin.ch).

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133, 3012 Bern suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: Die Mensa des Gymnasiums Neufeld verfügt über 380 Sitzplätze und eine Gartenterrasse mit ca. 40 Plätzen. Es werden pro Tag ca. 350 Schüler sowie Lehrpersonen verpflegt. Das Angebot in der Mensa beinhaltet jeden Mittag 3 verschiedene Menüs sowie ein Free Choice Buffet. Zudem wird eine grosse Aus-wahl an verschiedenen Snacks angeboten. In Ihrer Funktion sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig. Sie erledigen die Wochen-menüplanung sowie die Bestellungen und übernehmen die Einsatzplanung, Führung und Schulung Ihrer 5 Mitarbeitenden. Ausserdem gehören die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben sowie die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicher-heitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen von 07:00 bis 17:00 Uhr. Zudem gilt zu beachten, dass der Betrieb während 13 Woche Schulferien geschlossen bleibt und keine Einsätze vorgesehen sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre, welche mehrjährige Be-rufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und gute Compu-terkenntnisse mitbringt. Zudem sind Sie im Besitz eines Wirtepatents für den Kanton Bern. Nebst Ihrem betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln, haben Sie seinen sehr hohen Qualitätsan-spruch und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln sowie umzusetzen. Im Team vermitteln Sie eine unterstützende Atmosphäre, kommunizieren angemessen mit verschiedenen Bezugs-personen und gehen aktiv auf diese zu. Zudem gehen Sie kon-struktiv mit Kritik um und fragen bei Unklarheiten nach. Als Führungsperson gewinnen Sie Ihre Mitarbeitenden für gesetzte Ziele und verstehen Personalentwicklung als Führungsaufgabe. Ausserdem ermitteln Sie systematisch die Bedürfnisse der Gäste, betreiben fortlaufend Budgetplanung sowie -controlling und denken über die eigenen Grenzen hinaus.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

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

Für unser international bekanntes Drehrestaurant Piz Gloria mit 440 Innensitzplätzen sowie dem Bistro Birg mit 80 Innen-und 170 Terrassensitzplätzen suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in **Drehrestaurant Piz Gloria**

Operative Führung der beiden Tages-Gastrobetriebe mit 700 Sitzplätzen. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation.

Ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten, Führungserfahrung, gute Sprachkenntnisse D/F/E, EDV-Kenntnisse, Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelsschule, KV. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

Abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Anstellungsbedingungen, Arbeit im Tagesbetrieb einer erfolgreichen Bergbahn im Berner Oberland.

Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBAHN AG

Christoph Egger, Direktor Höheweg 2, CH-38 Tel. 033 82 60 **007** CH-3800 Interlaken christophegger@schilthorn.ch www.schilthorn.ch



Neueröffnung - bald ist es so weit!

Das Restaurant Militärgarten, welches sich direkt auf der Luzerner Allmend neben dem Messegelände und dem Fussballstadion des FC Luzern befindet, wird im Sommer 2012 umgebaut. Für die Neueröffnung per Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Küchenchef (m/w) Sous-Chef (m/w) Chef de partie (m/w) Pizzaiolo (m/w) Servicemitarbeiter/in

Sie sind zwischen 25 und 50 Jahre alt, motiviert und aufgestellt und haben eine fachliche Grundausbildung? Dann freuen wir uns auf Sie! Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: Gamag Management AG, Herr Ivano Soraperra, Leiter Operationelles/COO, Habsburgerstr. 22, 6002 Luzern (i.soraperra@gamag.ch).

verstrasse 79, 6005 Luzern, Tel. +41 (0)41 310 75 42

Caring about your career

Congrex Schweiz AG ist auf die Organisation und Durchführung von Kongressen im In- und Ausland spezialisiert und ist Teil der Congrex Gruppe, welche zurzeit um die 310 Experten in 17 Offices in 12 Ländern beschäftigt. Wir sind in Basel domiziliert und zusammen mit Congrex Travel AG beschäftigen wir rund 80 Mitarbeitende. Um unsere Wachstumsziele zu erreichen, suchen wir per 1. 10. 2012 oder nach Vereinbarung einen

Sales Representative (m/w)

Hauptaufgaben

Sie akquirieren neue Kundenkreise und stehen hierfür in engem Kontakt mit Entscheidungsträgern nationaler und internationaler Gesellschaften und Firmen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung diverser Marketingmassnahmen

- Erreichen der persönlichen Zielsetzungen und des Teamumsatzes
- Generieren von Kundenkontakten, einschliesslich Recherchen und Cold Callings
 Vorbereiten von Offerten und Verkaufspräsentationen
- Teilnahme an Verkaufspräsentationen für nationale und internationale Gesellschaften und Firmen
- Enge Zusammenarbeit mit dem operationellen Team zur Pflege und Sicherstellung der bestehenden Aufträge sowie Wiederholungsgeschäfte und zur allgemeinen Verkaufsunterstützung
- Aktualisieren unseres CRM Systems

Sind Sie bereit unser internationales Unternehmen mit Ihrem Fachwissen zu unterstützen und einen aktiven Beitrag zur Weiterentwicklung beizusteuern?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung, vorzugsweise per E-Mail an: claudia.jeker@congrex.com

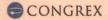
- ✓ Ausgezeichnete verhandlungssichere mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (andere Sprachen von Vorteil)
- Englisch (andere Sprachen von Vorteil)

 "Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im Verkauf
 innerhalb der MICE Industrie oder einer anderen
 Dienstleistungsbranche (Kenntnisse der Branchen
 Live Sciences und erneuerbare Energie sind von
 grossem Vorteil)
- Hervorragende EDV-Kenntnisse aller gängigen Programme mit einer Affinität für Social Media. In-Design-Kenntnisse von Vorteil
- ✓ Verkaufsflair, leistungsorientiert, ausgezeichneter Teamplayer, kommunikativ, sozialkompetent und belastbar

Congrex Schweiz AG Peter Merian-Strasse 80, 4002 Basel

Telefon: +41 61 686 77 77

www.congrex.com



CONGREX Meetings & Events • Conferences • Association Management • Travel & Accommodati

Let's meet

Die JASOM AG Kurhäuser und Hotels sucht

Réceptionist/in

JASOM AG, Postfach 44 3625 Heiligenschwendi jasom-ag@popnet.ch



Unser Haus ist ein stilvolles **** Hotel Garni an bester, zentraler Lage in Zermatt mit 30 Zimmern, Hotelbar mit gediegener Lobby, Gartenterrasse und grosszügigem Wellness-Bereich.

Zur Ergänzung unseres erfahrenen Teams suchen wir ab kommender Wintersaison

eine engagierte, herzliche Persönlichkeit als

RECEPTIONSSEKRETÄRIN/ GÄSTEBETREUERIN

- eine lebhafte, abwechslungsreiche und verant-

- eine iebnatte, abwecnsiungsreiche und verant-wortungsvolle Arbeit
 vielseitige administrative Aufgaben
 frontorientiertes, aufmerksames und engagiertes Wirken zum Wohle des Gastes
 und haben ein wenig Flair für Bar/Getränkeservice

Dann könnten wir Ihnen die passende Stelle

- in einem spannenden und interessanten Umfeld
 mit internationaler Kundschaft
 mit genügend Selbstständigkeit
 mit vielen neuen Erfahrungen
 und selbstverständlich zeitgemässen Anstellungsbedingungen bieten.

HOFA/TOURNANTE

Gerne erwarten wir

- Einsatzbereitschaft
 Teamfähigkeit
 Freude und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen

Wir freuen uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme und stehen jederzeit für weitere Auskünfte zur Verfügung.

SWISS ALPINE HOTEL ALLALIN

Familie Taugwalder-Abgottspon CH-3920 Zermatt Telefon 027 966 82 66 Telefax 027 966 82 65 www.hotel-allalin.ch info@hotel-allalin.ch



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2012 bis zum 15. April 2013 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- Servicemitarbeiterin für unsere Halbnensionsgäste
- Allrounderin für Service und Etage
 eine Küchenhilfe und eine Zimmerfrau

Wir freuen uns. Sie kennen zu lernen

Claudia Beerli Hotel Belri AG 7050 Arosa belri@bluewin.ch

www.belri.ch

STIFTUNG DREI TANNEN

PFLEGEZENTRUM WALD • ALTERSHEIM DREI TANNEN • SPITEX WALD



lede Persönlichkeit ist einzigartig

Die Küche der Stiftung Drei Tannen sorgt täglich mit rund 300 Mahl-zeiten für die gute Laune unserer Kunden im sonnigen Wald.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Koch/Köchin EFZ 90-100%

- Sie bringen mit:

 Abgeschlossene Berufsausbildung

 Freude an der Zubereitung gesunder und abwechslungsreicher Mahlzeiten

 Flair zur Anleitung von Lernenden

 Bereitschaft, Wochenenddienste zu übernehmen

 Selbständigkeit, Kreativität und Belastbarkeit

 Evtl. Erfahrung in der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie

- Wir bieten:

 Vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten und aufgestellten Team

 Freie Abende und monatlich 2 freie Wochenenden (keine Regel ohne Ausnahme)

 Weiterbildungsmöglichkeiten

Weitere Informationen erhalten Sie bei Frau Katharina Herrmann, Leiterin Gastronomie (Telefon 055 256 11 06) beziehungsweise unter www.stiftungdreitannen.ch. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: k.herrmann@stiftungdreitannen oder an Stiftung Drei Tannen, Personaldienst, Asylstrasse 16, 8636 Wald ZH.







Koch (m/w)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche. Sie sind motiviert, teamfähig, flexibel und kreativ? Dann sind Sie genau die richtige Person!

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer und mehr als 2000mz Konferenz- und Event-fläche. Das Seminarhote, im Besitz einer Schweizer Grosshah, liegt eingebettet inmitten einzigartiger Kunstwerke in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser 11-köpfiges Küchenteam suchen wir per 1. September 2012 oder nach Vereinbarung

Chef de Partie (w/m) 100 %

Sie verstehen es als motivierte/r Fachmann/frau mit einigen Jahren Berufserfahrung unser junges Küchenteam zu uhterstützen. Qual Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes, abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld strukturierte Betriebsabläufe

- ssene Berufslehre als Koch
- Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant / Hotel teamorientierte Persönlichkeit und gepflegtes Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann freut sich unser Küchenchef Andreas Fasching auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Bockenweg 4, 8810 Horgen 044 727 55 55, andreas.fasching@bocken.ch, www.bocken.ch

SSP Switzerland

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken «Caffé Ritazza» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Am Flughafen Zürich führt SSP 15 Betriebe mit ca. 50 Küchenmitarbeitenden. Die verschiedenen Restaurants und Bars bieten Platz für mehr als 700 Personen und offerieren den Passagieren ein abwechslungsreiches Speise- und Getränkeangebot mit Köstlichen und innovativen Gerichten oder einem grossen Angebot an frischen Sandwiches und Snacks.

Für unseren Standort am **Flughafen Zürich** suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-Chef m/w

- Wir erwarten:

 einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
 dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
 Teamgeist sowie Belastbarkeit
 Flexibilität (7-Tage-Woche)
 Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

- Wir bieten:

 abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
 Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
 zeitgemässe Entlöhnung
 vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
 gratis Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG Tom Landolt Postfach 2472 CH-8060 Zürich-Flughafen Tel. 043 816 84 84 tom.landolt@ssp-ch.com

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

> EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



www.stellenPROFIL.ch



Stiftung Brändi

sozial und professionell

// Die Stiftung Brändi ist eine soziale Institution. Wir fördern die berufliche. gesellschaftliche und kulturelle Integration von Menschen mit Behinderungen. Für Industrie und Gewerbe sind wir ein professioneller Wirtschaftspartner

Im AWB Sursee suchen wir eine /n

- > KOCH/KÖCHIN 100% ALS GRUPPENLEITER/IN
- > RESTAURATIONSFACHFRAU 100%
- > RESTAURATIONSFACHFRAU ALS LEADERIN **RESTAURANT BISON 100 %**

Neugierig geworden? Konkrete Angaben finden Sie auf unserer Webseite. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.braendi.ch/stellen

/// Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns!

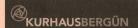


Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- un weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per Dezember oder nach Vereinbarung auch per sofort folgende Mitarbeiter:

Restaurationsleiter/in Jahresstelle Servicemitarbeiter/in Saison- oder Jahresstelle Servicepraktikant/in Saisonstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung. Maya & Christof Steiner





PROFIL

Das einzigartige Restaurant mit viel Charme in der Altstadt Aara

Wir suchen eine/n äusserst motivier-te/n, belastbare/n Mitarbeiter/in, welche/r den Geschäftsführer in allen Belangen voll unterstützt, Sie über-nehmen Verantwortung und setzen Ziele gekont um Ale Ziele gekonnt um. Als

Assistent/in zum Geschäftsführer/in (auch temporär)

haben Sie eine fundierte Führungserfahrung, evtl. mit Hotelfachab-schluss. Sie arbeiten gerne an der Front mit und sind kommunikativ. Sie lieben es, Gäste zu betreuen.

Sonntag und Feiertage geschlossen Interessiert, uns kennen zu lernen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Für erfolgreiche

Inserate Media-

dokumentation

anfordern unter

inserate@htr.ch

htr hotel revue

A.O.C. Gastro GmbH Grabenweg 17, 5103 Möriken www.elcamino-aarau.ch



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken Caffe Ritazza und Upper Crust sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach

- gelernte Servicefachangestellte 80-100% im Stundenlohn
- Chef de Partie Produktionsküche
- Demi Chef de Partie
- Commis de Cuisine

Wir erwarten:

- erwarten:

 einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
 dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
 Teamgeist sowie Belastbarkeit
 Teixblitifät (7-Tage-Woche)
 Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

- bleten:

 abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
 Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
 zeitgemässe Entlöhnung
 vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
 vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG Tom Landolt Postfach 2472 CH-8060 Zürich-Flughafen Tel. 043 816 84 84 tom.landolt@ssp-ch.com

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2012 qualifizierte Mitarbeiter in der 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 TOL 1E0

Kanada

POST STA 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

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

VFRI AGE 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 Bitze 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 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 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKALIE 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

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 Re-daktion. 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.

SVIZZERA ITALIANA



Hotel Cadro Panoramica

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER:

zirka 30 Jahre

VERANTWORTUNGS-BEREICH:

- Führen des gesamten Beherbergungs-
- auslastung Betreuen und Abrechnen der Neben-betriebe: Kiosk, Tennis, Squash, Pool
- Detriebe, how und Sauna. Führen von bis zu 5 Réceptionistinnen Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit

BERUFLICHE ANFORDERUNGEN:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfach-
- 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

Peter Lässer Hotel Cadro Panoramica 6965 Cadro/Lugano 091 936 07 07

STELLENGESUCHE

Alle Probleme sind lösbar.

Ich weiss wie. Gastroprofi ist mit Rat und Tat bereit. Kontaktieren Sie mich

STELLENVERMITTLUNGEN



SUISSE ROMANDE



hotelleriesuisse, l'association des entrepreneurs de l'hôtellerie suisse, défend, aux côtés de ses 3'200 membres, un secteur suisse de l'hébergement et de l'hôtellerie axé sur la qualité et tourné vers l'avenir, hotelleriesuisse est responsable de la gestion de 5 hôtels-écoles – écoles professionnelles reconnues par la Confédération et les cantons dans différentes régions de Suisse. Dans le cadre des formations professionnelles initiales de 2 ou 3 ans spécialiste en hôtellerie, spécialiste en restauration, employé-e en hôtellerie) quelques 1'000 apprentis suivent l'enseignement théorique, sous forme de cours bloc en internat, complété par des cours interentreprises (pratique)

enseignant-e de connaissances professionnelles pour les spécialistes en hôtellerie

Vos tâches

- Vous dispensez aux apprentis spécialistes en hôtellerie un enseignement professionnel théorique et pratique conformément au plan d'études cadre et selon les directives d'hotelleriesuisse, à raison d'env. 20 périodes par semaine.
- Vous étudiez les ouvrages spécialisés et vous vous préparez à votre activité d'enseianement.
- Durant les sessions de cours, vous séjournez temporairement à l'hôtel-école. Votre soutien et assistance à la Direction de l'internat rendent votre activité variée et inté-

Votre profil

- Vous êtes au bénéfice d'une formation professionnelle initiale d'assistant-e d'hôtel/spécialiste en hôtellerie ou d'une formation équivalente dans le domaine de l'économie ménagère, un perfectionnement dans le degré tertiaire est un avantage.
- Votre fascination pour l'hospitalité complète votre solide expérience professionnelle.
- De par vos compétences sociales, vous contribuez activement à la vie de l'internat. Par votre ouverture d'esprit et votre dynamisme, vous servez d'exemple et motivez les apprentis à atteindre leurs objectifs de formation
- Vos connaissances orales de l'allemand et votre maîtrise des outils informatiques vous soulagent dans la préparation de vos leçons.

hotelleriesuisse est une association dynamique offrant un environnement de travail fascinant et productif, une infrastructure moderne ainsi que d'excellentes prestations socia-

dynamisme, enthousiasme. Nicolas Dévaud Coordinateur de l'hôtel-école en Suisse romande

Ch de Boston 25 1004 Lausanne info.romandie@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Nous nous réjouissons de Vous êtes intéressé(e)?

recevoir votre candidature écrite. Pour toute information complémentaire, merci de contacter Monsieur Nicolas Dévaud, coordinateur de l'hôtel-école en Suisse romande, par téléphone au 021 331 40 70 ou hotelleriesuisse - compétence, par e-mail à l'adresse info.romandie@hotelleriesuisse.ch



Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch







marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse









Durchblick

Nachdiplomstudium

HF Hotelmanagement

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

> hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



HOTELS AUF

Die blütenweissen Bezüge der Betten, der dicke, weiche Teppich, die glänzenden Badarmaturen und die duftigen Gardinen, die sich leicht im Luftzug des geöffneten Fensters bauschen ... wer wollte sich hier nicht wohl fühlen? Doch was, wenn Aus-dünstungen von Chlor, Knoblauch oder der Möbel und des Rau-mes selbst die Nase des Gastes beleidigen? Das Duftempfinden gehört zu den individuellsten und intimsten Empfindungen des Menschen. In diesem Wissen liegen neue, grosse Chancen für die Entwicklung von Raumkonzepten, die die Befindlichkeit von Hotelgästen positiv beeinflussen. Dabei lassen sich mit geringem technischem Aufwand kosteneffizient und wartungsfreundlich Umgebungen schaffen, in denen ein neutrales Raumklima, eine diskrete, kaum bewusst wahrnehmbare Beduftung oder gar eine individuell für den Gast entwickelte Duftnote er lebbar werden.

Das Verfahren der kalten Mikrovernebelung ermöglicht nicht nur die exakte Dosierung, sondern erhält auch die antibakteriellen, gesundheitsfördernden Bestandteile naturreiner ätherischer Duftkompositionen. Dieses patentierte Verfahren garantiert, dass der Duftcharakter vollständig erhalten bleibt, Rückstände und insbesondere das toxische Ausbrennen von Düften vermieden werden. Exklusive Hotels sind sich längst der Bedürfnisse ihrer anspruchsvollen Gäste bewusst und haben sich zugunsten einer naturreinen Duftqualität gegen die synthetischen Lufterfrischer der Anfangszeit entschieden.

Längst wissen die Planer und Betreiber von Hotels um den gro ssen Wert einer unterschwelligen Beduftung, der in den po sitiven Signalen liegt, die das menschliche Gehirn durch die Duftstoffe erhält. Dabei sind stationäre Kleingeräte, die in Gästezimmern für eine kontinuierliche Duftabgabe sorgen, ebenso im Einsatz wie Verfahren für die Grossraumbeduftung, die Volumina von bis zu 50.000 m³/h über Zuluftströme rückstandsfrei beduften. Empfang, Lobby, Spa-Bereich, Schwimmbad, Gastronomie oder Tagungsraum ... einzelne Bereiche lassen sich mithilfe der patentierten Technologie der in der Klima-technik platzierten Kaltverwirbelung diskret und gezielt beduften. Aufstellgeräte wie der Gelzylinder oder die Montage des unsichtbaren InWall-Systems leisten ebenso konsequent einen messbaren Beitrag zum Wohlfühlambiente wie der Einsatz von Air-Enhancern über zentrale RLT-Anlagen, wenn die antibakterielle und antifungizide Wirkung naturreiner, ätherischer Duftkompositionen genutzt wird.Wenn sich ein Unternehmen entschliesst, erste Schritte im Bereich des Duftmarketings zu gehen, sind fundierte Kennt-nisse auf dem Sektor des Raumklimas unerlässlich! Künstliche Düfte, eine falsche Dosierung, eine falsche Zeitspanne und mangelnde Kenntnis der Duftwirkungen ... der Schuss kann schnell nach hinten losgehen. Unbehagen, Kopfschmerzen und Vermeidungsverhalten sind dann die Folge, und die grossar-tigen Möglichkeiten des

Duftmarktings werden konterkariert.



Elke Kies Inhaberin Magic Box www.duftregie.de

Zu vermieten/verpachten (oder verkaufen) allenfalls auch im Anstellungsverhältnis

allenfalls auch im Ansteilungsvernaruns:
www.hotelsiesta.ch – 40-Bett-Garni-Appartementbetrieb***
bei Ascona mit treuer Kundschaft (80% D, E, F, I) für erfahrene, sehr herzliche und fleissige Person aus dem Hauswirtschafts- und Réceptionsbereich mit guten Verkaufs-/PC-/
Internetkenntnissen. Beginn nach Vereinbarung (spätestens
März 2013). Vertrauliche E-Mail-Bewerbung bitte an Daniela Jahnen, danig@postmail.ch.

Gelegenheit!

Grosse Gastronomie- und Retailfläche

mit 450 m² an bester hochfrequentierter Lage im Kanton Aargau mit einem jährlichen Umsatz von aktuell CHF 2,5 Mio. abzugeben. Übergabe kann ab Frühjahr 2013 oder nach Vereinbarung wegen Umstrukturierung (eventuell auch mit bestehender AG)

Sämtliches Inventar des Restaurants und der Verkaufsfläche ist modern und neuwertig. Geeignet für Restaurant, Café, Klosk, Bäckerei, Take-Away usw.! Die Miete beträgt 6% vom Urnsatz und die Ablöse-summe inkl. allem Mobiliar CHF 1,5 Mio.!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 30. September 2012 an gastroverkauf@gmx.ch

HESSER Unternehmensberatung

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

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

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

htr hotel revue