

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2012)  
**Heft:** 36

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme  
**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

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

# PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

Nr. 16 · 6. September 2012

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

von

**HOTELLERIE"  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



GRAFILU

## VOM EFZ ZUM EIDG. DIPLOM

Der Weg ist das Ziel: von der Servicefachangestellten mit EFZ zur eidgenössisch diplomierten Hauswirtschaftsleiterin! Nach dem 10. Schuljahr in der französischen Schweiz wollte ich im Sprachgebiet bleiben, um meine Französischkenntnisse zu verbessern und anzuwenden. Meine Mutter – jahrelang in renommierten Häusern im Service tätig – inspirierte mich zu einer Ausbildung als Servicefachangestellte. Besondere Freude während der Lehre bereitete mir der Umgang mit unterschiedlichsten Gästen und Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Kulturräumen. Später entschied ich mich für eine Aufbaulehre als Hotelfachassistentin. Auch heute fasziniert es mich immer wieder zu sehen, dass nur durch eine gute Teamarbeit mit allen Departementen die Zufriedenheit des Gastes erreicht werden kann. Jeder einzelne Mitarbeitende ist ein Baustein, welcher dazu beiträgt, dem Gast ein einzigartiges Erlebnis zu vermitteln und einen positiven und bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Die Vielseitigkeit der Hauswirtschaft und die grosse Herausfor-

derung, im Bereich Werterhaltung im ganzen Haus verantwortlich zu sein, stets den Überblick zu bewahren und dabei die «gute Seele» des Hauses zu verkörpern, erfüllt mich immer wieder mit Stolz. Als Praktikerin mit einem fundierten Fachwissen war ich auch im Ausland gern gesehen. Während dieser Zeit konnte ich viele wertvolle Freundschaften knüpfen und meinen Horizont – persönlich und beruflich – erweitern. Ein weiterer, wichtiger Schritt in meiner Karriere war der Berufsbildnerkurs. Er hat mir eine gute Basis vermittelt, um die Lernenden zu motivieren und zu verstehen. Denn sie sind die Fachkräfte von morgen! Die Jugendlichen liegen mir sehr am Herzen und müssen ausgebildet, gefördert und gefordert werden.

Die Berufsprüfung als Fachbereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft hat mich dann auch beruflich weitergebracht und gleichzeitig motiviert, die höhere Fachprüfung als Leiterin Hauswirtschaft mit eidg. Diplom in Angriff zu nehmen. Beide Weiterbildungen haben meine Erwartungen mehr als erfüllt,

und ich kann mein erworbenes Wissen einerseits im Fachbereich, aber auch in der Mitarbeiterführung, Betriebswirtschaft, Finanzen, Soziologie/Psychologie einbringen. Mir war bei jeder Weiterbildung wichtig, das erworbene Wissen wieder in den Bereich zurückzutragen und meinen Vorgesetzten eine Ansprechperson im Bereich Hauswirtschaft auf «gleicher Augenhöhe» zu sein.

Mein Fazit: Eine Grundbildung im Gastgewerbe bietet eine sehr solide, breite Basis für die Zukunft; die Arbeit mit Freude und Überzeugung auszuführen, ist dabei aber das Wichtigste. Das Rezept, um erfolgreich und motiviert zu bleiben, ist: Erfahrungen in verschiedenen Betrieben sammeln, laufend weiterbilden und die Neugier und die Bereitschaft mit dem Ziel, neue und spannende Wege zu gehen, zu bewahren.



Monika Wetli  
Hauswirtschaftsleiterin  
Hotel Freienhof Thun

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

**Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg**

Alle Netzwerkpartner unter:

[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

**CURAVIVA.CH**

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

## AGENDA

## 13. September

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

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 18. September

2nd Swiss Distribution Day 2012: Linking Social Media & Revenue Management, von hotelleriesuisse im Mövenpick Hotel, Zürich-Regensdorf

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse» im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 1. Oktober

«Mitarbeiter führen», von Hotel & Gastro Union in Luzern

[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## 22. Oktober

Fidelio Basiskurs  
Micros-Fidelio von Berufsverband Hotelempfang in Stallikon ZH

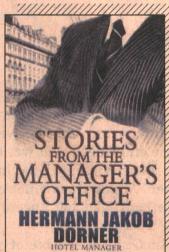
[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## 23. Oktober

«Der perfekte Kaffee», von Berufsverband Restauration in St. Gallen

[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## BUCHTIPP



## WAS EIN SCHWEIZER KOCH IM AUSLAND ALLES ERLEBTE

Von Sri Lanka bis Uganda, von Jamaika bis nach China. In seiner 50-jährigen Karriere kam Hermann Jakob Dorner um die ganze Welt. 1943 begann er mit einer Lehre als Koch und arbeitete einige Jahre auf dem Beruf in der Schweiz. Doch nur Koch zu sein, reichte ihm nicht. Er lernte Englisch und stieg Tritt für Tritt die Karriereleiter hinauf. Heute geniesst er seinen Ruhestand in der Schweiz und hat ein Buch über sein Leben auf Englisch geschrieben. Seine Geschichte ist voller Einsichten in die Branche und gespickt mit Anekdoten über die Völker und Sitten der Länder, in denen er lebte und arbeitete. Für alle, die Englisch können und selber im Ausland arbeiten wollen oder schon arbeiteten, ein interessantes Buch. «Stories from the Manager's Office», von Hermann Jakob Dorner

ISBN 978-1-84748-801-5  
CHF 19.90

LOHNVERHANDLUNGEN:  
GESCHICKT VORGEHEN

Wenn Sie sich für eine neue Stelle vorstellen, ist der Lohn immer ein Thema. Wie viel darf ich verlangen? Wann ist meine Forderung überraschen? Wie gehe ich vor?

Der Lohn ist mehr als der Betrag, den Sie monatlich auf Ihr Bank- oder Postkonto überwiesen erhalten. Dazu gehören beispielsweise auch die Leistungen der Pensionskasse, die Anzahl Ferientage, die wöchentliche Arbeitszeit, die Verpflegungskosten und vieles mehr. Das alles gilt es zu berücksichtigen, wenn Sie beim Vorstellungsgespräch über den Lohn verhandeln.

## AUSGANGSLAGE

Je höher die Gesamtvergütung ist, die Sie an Ihrer letzten Stelle gehabt haben, umso schwieriger kann es werden, später eine entsprechende Stelle zu finden. Es kann sein, dass andere Unternehmen nicht in der Lage sind, sich diesen Lohn zu leisten. Sobald man sich an einen aufwändigeren Lebensstil gewöhnt hat, ist es schwierig, zu einer Stelle mit weniger Salär zurückzukehren. Gegebenenfalls müssen Sie Kompromisse eingehen, beispielsweise eine niedrigere Bezahlung akzeptieren und dann Ihren Weg in ein verbessertes Paket hocharbeiten.

Die Perspektive ist jedoch meist wichtiger als die aktuelle Situation. Zufriedenheit im Job zählt für viele mehr als Geld, und persönliche Lebensqualität in einer Anstellung ist oft lohnender als ein hohes Gehalt.

Um Ihre Erwartungen realistisch formulieren zu können, können Stellenbewerber und -bewerberinnen versuchen, eine formale Stellenbeschreibung zu bekommen, welche die allgemeinen und spezifischen Aufgaben und Verantwortlichkeiten der Anstellung eindeutig beschreibt. Damit können Erwartungen an die Mitarbeitenden formal analysiert und das Gesamtgebot beurteilt werden. Dabei umfassen Stellenbeschreibungen üblicherweise Formulierungen wie «alle Aufgaben und Verantwortlichkeiten, welche für die erfolgreiche Erfüllung der Ziele notwendig sind», so dass man nicht sagen kann, «das ist nicht Teil meines Jobs».

## VORBEREITUNG

**Informationen:** Holen Sie sich Informationen über den branchentypischen Lohn. Das können Sie bei Kolleginnen und Kollegen aus der Branche, bei Ihrem Berufsverband, beim Lohnrechner des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes, im Internet (<http://www.lohnrechner.ch>) oder bei einer Personalvermittlung.

**Lebenshaltungskosten:** Berechnen Sie Ihre Lebenshaltungskosten. Was sind die Fixkosten (Miete, Versicherungen, Reisekosten), und was sind die variablen Kosten (Lebensmittel, Kleidung).

**Gesamtgebot:** Betrachten Sie den Lohn als ein Baukastensystem.

## Dazu gehören:

- Grundlohn
- variabler Anteil
- Sozialleistungen
- Versicherungen
- Ferien (vier, fünf oder gar sechs Wochen)
- Arbeitsweg (bezahlter Betrieb Bahn- oder Fahrtkostenspesen? Parkplatz)
- Wie viel kostet die Verpflegung?
- gute Karrieremöglichkeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten – werden diese (teilweise) bezahlt?

## GEHALTSVERHANDLUNG

Wegen des Salärs möchte man nicht unbedingt einen guten Stellenbewerber, eine gute Bewerberin verlieren. Aber Arbeitgeber wollen auch nicht ihre Zeit vergeuden, wenn es keine Chance auf Übereinstimmung gibt. Personalverantwortliche werden entweder direkt den Lohn für die Stelle bekanntgeben oder das aktuelle Gehalt bzw. die Lohnvorstellungen des Bewerbers/der Bewerberin erfahren wollen.

Auf die Gehaltsfrage kann zum Beispiel so geantwortet werden: «Ich schaue auf das Gesamtgebot, welches Folgendes einschliesst: Gehalt, Versicherungsleistungen, Entwicklungsmöglichkeiten etc. Je nach den Details liegt mein Grundgehalt zwischen X'000 Franken und Y'000 Franken im Jahr.» Damit zeigen Sie Verhandlungsbereitschaft, und Personalverantwortliche sind normalerweise veranlasst, Ihnen weitere Informationen zum Gehalt zu geben.

Gehaltserwartungen sollen immer aufrichtig und realistisch formuliert sein. Geld ist ein empfindliches Thema und kann zu einer Chance führen oder sie zerstören. Entscheidungen sollten auch nicht allein vom Geld abhängig gemacht werden. Denn es stellt sich ja auch die Frage, ob Sie die Stelle gerne möchten oder ob Sie gute Karrierechancen haben.

## IN RUHE BEURTEILEN

Das ganze Paket muss sachkundig bewertet werden. Um dieses zu beurteilen, brauchen Sie Zeit. Sagen Sie im Vorstellungsgespräch selber nicht gleich Ja (weder zum Lohn noch zur Stelle), sondern handeln Sie Bedenkezeit aus. Dann können Sie zu Hause auch mit einer allfälligen Partnerin, einem Partner über den Lohn reden und sich nochmals in Ruhe überlegen, ob das Gesamtgebot für Sie stimmt oder nicht.

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

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

## DIENEN IST SCHÖN!

In den heissen Sommermonaten wünscht man sich einen Diener – jemand, der behutet und kühl Luft zufächelt, einen erfrischenden Drink an den Arbeitsplatz stellt oder mühsame Arbeiten abnimmt. Ja – ein Diener wäre nicht schlecht. Bei dieser Berufsbezeichnung zu erkennen ist jedoch Herr und Frau Schweizer zusammen. Jemanden dienen – das ist unter unserer Würde, niedere Arbeit und überhaupt nicht erstaunlich. Das Bild des gebeugten, unterwürfigen und kaum gewürdigten Menschen ist demzufolge die primäre Assoziation. Ein falsches, nicht mehr zeitgemässes Bild, das dem wahren Gedanken des Dienens überhaupt nicht gerecht wird.

Drehen wir diese Ansicht und setzen andere Schwerpunkte: Dienen heisst Freude bereiten, jemandem ein gutes Gefühl vermitteln. Durch eine Tätigkeit – mag sie noch so einfach und

banal erscheinen – ein Lächeln auf die Lippen zaubern und einen positiven Eindruck hinterlassen. Dies bedeutet jedoch, dass man sich auf sein Gegenüber – sei es ein Kunde, ein Gast oder der Partner – einlassen muss mit Wohlwollen und Verständnis, mit offenen Augen und Ohren für die Bedürfnisse und die Anforderungen. Die Weisheit der vier grossen M «Man Muss Menschen Mögen» liegt diesen Überlegungen zu Grunde. Wird dies beherzigt, so zeigt sich, dass das Dienens keine niedere, sondern eine äusserst anspruchsvolle empathische Tätigkeit ist – vielleicht sogar eine Lebensphilosophie.

Der Lohn für den ehrlichen Service folgt meist direkt und unmittelbar: ein Danke von Herzen und ein wirklich gutes Gefühl! Dienen ist schön!

Timo Albiez, Leiter Marketing  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL)

## ZITAT DER WOCHE

«Niemand ist so bedauernswert wie derjenige, der von seiner Arbeit nichts anderes hat als deren Bezahlung»

Edna Kerr

## ARBEITSSICHERHEIT

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

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI  
(Fortsetzung)

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 Elektroinstalltionen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mängen, Bügelpressen, Bügemaschinen usw.

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

## Zentrifugen

## Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen

## Mögliche Massnahmen:

- Überwachung und Verriegelung der Beschickungstür (wie bei Waschmaschinen)
- Antriebsorgane verkleiden

## Tumbler

## Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen
- Gefahr von Staubbränden

## Mögliche Massnahmen:

- Überwachung der Beschickungstür
- Die Maschine kann nur bei geschlossener Tür in Gang gesetzt werden
- Antriebsorgane verkleiden
- Fusselsieb regelmäßig reinigen

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](http://www.ekas.admin.ch)

**Von Anfang an dabei sein.  
Neueröffnung eines Hotels der Superlative!**

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminszenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charakteristischem Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weitsichtige Besitzer, einzigartiges Ambiente, Wohlfühlgefühl, liebevoll gestaltete Details und eine fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen sind weitere Highlights.

Rhetorisch begabte Verkaufspersönlichkeiten mit sehr guten E- & F-Kenntnissen erwarten ein spannendes Umfeld: Exklusiver Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Louge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzustigen bzw. das zukünftige Produkt aktiv im Markt zu verkaufen und als Botschafter/in des Hauses zu präsentieren!

**Sales Manager Luxury Resort Hotel w/m  
als persönlicher Assistent des Director of Marketing & Sales**

Ihre Verkaufstätigkeiten umfassen alle Bereiche: Meetings & Events, Leisure-Segmente inkl. Direktkontakte zu TOS, Akquisition von Firmen-Geschäften, Teilnahme an Roadshows, die Organisation und Betreuung von Fam-Trips und Hotelbesichtigungen sowie die Mitarbeit bei der Erstellung des Sales & Marketing-Konzepts, der Aktivitätspläne und Budgets. Als rechter Hand des DOSM – ein Mitglied der Geschäftsleitung – verkaufen Sie ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung» und zwar sowohl lokal als auch im gesamten CH- und EU-Raum.

Vertriebs erfahrene Hotelfach-Persönlichkeiten Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss oder Verkaufs- & Marketing-Weiterbildung können sofort loslegen! Das Hotel eröffnet Mitte Dez. 2012. Die Position ist ortsgebunden den oder mit anderen Worten: Home-Office oder Teil-Home-Office sind möglich. Falls Sie also z.B. Ihren aktuellen Wohnsitz im Raum Zürich haben und beibehalten wollen ist das absolut ok. Idealalter: 26-38. Interesse? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder +41 802 12 00 anrufen – abends und am Wochenende auf Mobile: +41 79 402 53 00

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

22423-9093

**Von der Challenge-League zur Super League**

Nach bereits erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovationen folgt zurzeit eine zweite Tranche: 30 Zimmer werden komplett umgebaut und im **Designhotel-Stil** auf Dezember fertiggestellt. Grösse des Hauses: Rund 120 Betten. Infrastruktur: Italienisches Restaurant für Feinschmecker, gemütliche Gaststube für Raclette und Fondue, Lobby-/Pianobar, Konferenz-/Veranstaltungsräume und Wellnessbereich. Bevorzugte zentrale Lage, in einer attraktiven Deutsch-CH Premium Resort-Destination wo sich Ambiente, Business und Life-Style optimal ergänzen.

Ergreifen Sie die Chance sich neben Ihrer «Daily Operations» in der Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einzubringen: Im Frühling wird der aktuelle Spa-Bereich komplett ersetzt und auf dem Dach des Hauses in einer 800 m<sup>2</sup> grosse Wellness-Oase mit 360 Grad Rundumblick auf die herrliche Bergwelt verwandelt. Im angestrebten Klassenwechsel – Sie bringen das Hotel von der Challenge-League zur Super League bzw. vom komfortablen 3\*\*\*Hotel zum exklusiven 4\*\*\*\*Superior Hotel – schen Sie den besonderen Reiz der Aufgabe und setzen Akzente in der Branche!

**Resident Manager w/m  
als Gastgeber mit voller Verantwortung**

Tätigkeits schwerpunkt: **Rooms Division** von A-Z (Protel), Weiterentwicklung der Front Desk-/Front Office-Abläufe, Erschliessung neuer Absatzkanäle, Inhouse-Marketing sowie die Verantwortung für den Wellness-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt, führen Sie zusätzlich die Pianobar. Der FOM, ein Executive Housekeeper, eine Wellnessleiterin und der Chef de Bar sowie weitere rund 10-15 Mitarbeitende berichten direkt an Sie. Der antizipierte GM leitet noch weitere Betriebe in der Schweiz und überlässt Ihnen die Gastgeberrolle mit voller Verantwortung.

Flair für Fremdsprachen – D/E/F – bringen Sie mit; gute Italienisch-Kenntnisse sind in der Kommunikation mit der Besitzerschaft von grossem Vorteil. Affinität zu Verkaufs- und Marketingaspekten ist hilfreich. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM, RDM, Revenue Manager und Vizedirektoren auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Eine spätere Übernahme der Direktion ist denkbar. Eintritt: Nov./Dez., resp. nach Vereinbarung. – Wollen Sie als RM in einem der besten vier Hotels vor Ort Karriere machen? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

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

22421-9091



hotel restaurant kongresszentrum muttenz

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900 m<sup>2</sup>, unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob, 6 km von Basel-Zentrum, sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de partie  
Commis de cuisine**

wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

Etwelche Fragen beantworten Ihnen unser Küchenchef  
Herr Christian Arnould oder Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Enrique Marlés, Hotel Mittenza  
Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz  
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51  
www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

20589-8590

**Aeschiried**  
Ferienzentrum

Wir suchen per 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar**

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.ferienzentrum-aeschiried.ch](http://www.ferienzentrum-aeschiried.ch)

**Berner Oberland**

Das beliebte Ausflugs- und Ferienziel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

Wir suchen per 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar**

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.ferienzentrum-aeschiried.ch](http://www.ferienzentrum-aeschiried.ch)

**Berner Oberland**

Das beliebte Ausflugs- und Ferienziel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

Wir suchen per 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar**

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.ferienzentrum-aeschiried.ch](http://www.ferienzentrum-aeschiried.ch)

**Berner Oberland**

Das beliebte Ausflugs- und Ferienziel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

Wir suchen per 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gastgeber/in oder Gastgeber-Ehepaar**

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.ferienzentrum-aeschiried.ch](http://www.ferienzentrum-aeschiried.ch)

**Die Gastronomiegruppe**

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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 Sorelli 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 der Universität Zürich Zentrum**

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung eine

**Stv. Betriebsleitung (w/m)**

**Ihre Aufgabe:** Sie vertreten den Betriebsleiter in allen Belangen und führen die Mensa der Universität Zürich Zentrum sowie die 47 Mitarbeitenden bei dessen Abwesenheiten. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, erstellen Offerten für Anlässe und verkaufen diese. Sie organisieren Caterings sowie Events und führen diese durch. Administrativen Arbeiten gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet. Sie vertreten die Philosophie der ZfV-Unternehmungen und kommunizieren offen und direkt. In der Regel arbeiten Sie zwischen Montag und Samstag jeweils 5 Tagen in verschiedenen Schichten zwischen 07.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel im Einsatz.

**Ihr Profil:** Für diese Position bringen Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie. Sie verfügen über Erfahrung im Event- und Cateringbereich, haben bereits Führungs- und Praxiserfahrung in einem Grossbetrieb. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude. Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiativ Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätssärenden setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Sie sorgen für eindeutige Zuteilung von Aufgaben, Befugnissen, Verantwortlichkeiten und notwendigen Ressourcen.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**

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

22429-9096



**Aussichtsreiche Posten!**

Für das \*\*\*\*Hotel Caprice in Wengen, Sommer- und Winterkurtort im Berner Oberland, suchen wir eine

**Geschäftsführung  
(1 Person oder Paar)**

Ihr Profil: Sie sind 28 bis 40 Jahre jung, führungsorientiert, frontorientiert, belastbar, eine ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd und bringen Erfahrungen in der Geschäftsführung mit.

**Küchenchef**

Sie sind innovativ, kreativ, belastbar und bringen Erfahrung und Begeisterung für exquisite Küche mit.

Der Betrieb: [www.caprice-wengen.ch](http://www.caprice-wengen.ch)  
Stilvoller, familiärer 2-Saison-Betrieb, klein, aber fein mit exquisiter Küche, 20 Zimmer mit fantastischer Aussicht. Eintritt: 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung  
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken  
033 822 63 84/jz@hotelforsale.ch

20509-9116



Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 5000 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich der Systemgastronomie sind wir mit 10 Restaurants, 6 Take Aways und 2 Coffee & Times in der Zentralschweiz ein führendes Unternehmen.

Wir suchen per März 2013 eine unternehmerische, kommunikative und belastbare Persönlichkeit als

**Leiterin/Leiter Verkaufsregion Gastronomie**

**Ihr Aufgabengebiet**

– Sie tragen die Umsatz- und Ertragsverantwortung für acht Restaurants und vier Take Aways und stellen die Umsetzung unserer übergeordneten strategischen und operativen Ziele und die Qualitäts- und Kundenorientierung sicher  
– Sie verstehen es, die Ihnen direkt unterstellten Leiterinnen der Migros-Restaurants mit über 120 Mitarbeitenden leistungs- und teamorientiert zu führen.  
– Sie arbeiten in nationalen und regionalen Projekten mit und engagieren sich in der Entwicklung des Kadermachwuchs inkl. der Betreuung unserer Lernenden  
– Gerne unterstützen Sie uns auch aktiv in unserem Catering Services

**Ihr Profil**

– Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie (höhere Fachprüfung) sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung mit  
– Sie verfügen über erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung, verbunden mit einer direkten langjährigen Ergebnisverantwortung  
– Sie sind eine innovative, teamfähige, kundenorientierte und unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit hohen Kommunikationsfähigkeiten und Qualitätsbewusstsein und verstehen es, Ihre überdurchschnittliche Führungs- und Sozialkompetenz optimal einzusetzen  
– Außerdem verfügen Sie über gut entwickelte konzeptionelle Fähigkeiten und eine effiziente Arbeitsweise. Eine ausgeprägte Integrationsfähigkeit runden Ihr Profil ab

Sie profitieren von einer selbstständigen, herausfordernden Tätigkeit, in der Sie sowohl Ihre Kreativität als auch Ihr Herzblut als Gastgeber und Unternehmer «ausleben» können.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre **vollständige Bewerbung** unter [www.migros.ch/jobs](http://www.migros.ch/jobs).

**Genossenschaft Migros Luzern**  
Geschäftsitz Dierikon  
Bettina Meyer  
Leiterin Personelles/Ausbildung  
Postfach, 6031 Ebikon

**MIGROS**

22429-9099

**Für ein modernes 1.-Klass-Ferien- und Sport-hotel mit 60 Betten mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Führungspersönlichkeit als**

**Direktor/-in oder Direktions-Paar**

**Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein längerfristiges und selbständiges Engagement, dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung. Chiffre 22378-9073, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern**

22378-9073

**Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt**

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 einen erfahrenen Wirt/Barkeeper.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören: Führung des Restaurantbetriebes und der Küche. (Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitmitarbeitenden, Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten. Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtwohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann  
Haslerstrasse 28  
8954 Geroldswil

E-Mail: rkt@bluewin.ch

22424-9094

**The Gastronomiegruppe**

**ZFV**

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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, Menschen 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

**Betriebsassistent/in (Teilzeit)**

**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion arbeiten Sie aktiv an der Front mit, schöpfen die Menüs über Mittag und bedienen die Kasse. Sie führen und schulen die Mitarbeitenden, sind zuständig für die Kassenabrechnungen und übernehmen die Verantwortung für Teilbereiche der Mensa. Zudem erledigen Sie diverse Aufräum- und Reinigungsarbeiten und halten die Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien ein. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Freitag, von 8.00 bis 17.00 Uhr. Besonders zu beachten gilt, dass während der 13 Wochen Schulférien der Betrieb geschlossen bleibt und keine Einsätze geplant sind.

**Ihr Profil:** Wir wünschen uns eine gästeorientierte Persönlichkeit, welche über Erfahrung in der Gastronomie verfügt, von Vorteil in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem sind Sie versiert im Umgang mit dem Computer und haben bereits Erfahrung in der Vorbereitung und Umsetzung von Caterings. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, handeln im Interesse der Unternehmung und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern. Prioritäten setzen Sie angenommen und bleiben dadurch auch in schwer überschaubaren Situationen handlungsfähig. Zusammenhänge erkennen Sie rasch und finden passende Ansätze zur Problemlösung. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen stets angemessen und gehen proaktiv auf andere zu. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern dadurch dessen Weiterentwicklung. Die Bedürfnisse der Gäste erkennen Sie und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Als Führungsperson setzen Sie sich gerne anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und ermutigen diese in ihren Leistungen. Relevante Trends und Ideen schätzen Sie frühzeitig ein und entwickeln gerne neue Ideen.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Tauri, Leiterin Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfy.ch](http://www.zfy.ch).

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

## Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Vereinbarung

### Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers (Telefon 079 222 58 77)



Für unseren Fischhandelsbetrieb in Gommiswald suchen wir sofort nach Vereinbarung einen

### FISCHVERKÄUFER

für unseren mobilen Fischverkaufswagen.

- Wir erwarten:
- abgeschlossene Berufslehre (Lebensmittelbranche)
  - Alter zwischen 20 und 40 Jahren
  - selbstständiges Arbeiten
  - freundliches und gepflegtes Auftreten
  - Freude im Umgang mit Fischen
  - einwandfrei Deutsch sprechend
  - Führerschein Kat. B

Arbeitszeiten: Dienstag bis Samstag / 06.00 – 14.00 Uhr

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zahner Fischhandel AG, Hof 15/Postfach, 8737 Gommiswald  
Telefon 055 280 17 55 / E-Mail: [info@frisch-fisch.ch](mailto:info@frisch-fisch.ch)

22422-9102

## silserhof

Sils / Engadin

Ein Hotel – kein Hotel. Eine Stelle – aber etwas anders. Eine Gegend – etwas Besonderes. Nichts ist normal – aber irgendwie doch ...

Unser Team sucht per 1. Dezember eine Kollegin als

### Stellvertr. Küchenchefin/Hauswirtschafterin

Was soll denn das für eine Stelle sein, geht das überhaupt? Ja – geht schon, wenn man flexibel ist und Lust hat an der Arbeitsvielfalt. Wenn man sich nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen, für 80 Gäste zu kochen und gleichzeitig nicht zu stolz ist, die Spülmaschine zu bedienen oder ein Zimmer zu putzen.

Sie sind entweder gelernte Köchin und arbeiten auch gerne in der Hauswirtschaft, oder eine gelernte hauswirtschaftliche Fachperson, mit einem Flair für das Kochen. Keine A-la-carte-Küche. Sie sind jung und aufgestellt, mit einem Lächeln im Gesicht. Zudem ist Ihre Muttersprache Deutsch, und etwas Italienisch sollten Sie auch können oder lernen wollen ☺

Da wir ein Haus der Kirche sind, macht es Sinn, wenn Sie zumindest Verständnis für kirchliche Belange aufbringen.

Aufgrund der Wohnsituation (wir stellen Ihnen ein schönes Zimmer zur Verfügung) passt die Stelle leider nur für weibliche Bewerberinnen (sorry Männer).

Unsere Küchenchefin informiert Sie gerne:  
Jennifer Dose, Telefon 081 838 41 81 (8.00–12.00/19.00–20.30 Uhr)

Wir warten gerne auf Ihre Bewerbung:

Silserhof GmbH  
Cristina & Kurt Siegenthaler  
Via da Baselgia 57  
7515 Sils-Baselgia  
[info@silserhof.ch](mailto:info@silserhof.ch)

Und hier sehen Sie, was wir eigentlich sind:  
[www.silserhof.ch](http://www.silserhof.ch)



22390-9101

Doris und Heinz Grossen-Dubach  
Tel. 034 496 59 00/Sa+Mo geschlossen



Für unseren familiären Landgasthof suchen wir einen motivierten und verantwortungsbewussten

### Alleinkoch

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Gasthof Bären, Zollbrückstrasse 35, 3439 Ranftüli

22515-9103

HOTEL \*\*\*\* ZÜRICH  
**AMBASSADOR**  
a l'Opéra

Fisch. Unsere Passion.  
**opera**  
Restaurant

### Vorhang auf für eine neue Inszenierung

Restaurant Opera, 60 Pl., beste Lage bei der Oper, Fischküche mit Auszeichnung, saisonal wechselndes Angebot, anspruchsvolle Gäste, 7 Köche – inkl. 1 Lehrling, neue Küche, ausgezeichnet in Gault Millau

Wir suchen per Herbst/Winter 2012 eine/n

### Küchenchef/in

Dank Ihrer Erfahrung und überzeugendem Leistungsausweis in erstklassigen Restaurants als Küchenchef oder evtl. Sous-Chef bringen Sie als «Working-Chef» Ihre Qualität unmittelbar auf die Teller. Die Verarbeitung unserer guten Rohprodukte sind für Sie Berufung. Sie sind das Aushängeschild für die Leistung unseres Restaurants. Eine attraktive Angebotsgestaltung nach saisonalen Kriterien und unter Berücksichtigung unserer Gästewünsche ist eine Herausforderung für Sie.

Anstellungsbedingungen, wie man/frau sie im Jahr 2012 erwarten kann, und mehr sind für uns selbstverständlich. Ebenso wie ein tolles Team und Freiraum für neue Ideen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotels Ambassador und Opera  
Martin Spycher, Resident Manager  
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich  
Tel. 044 258 98 98  
[spycher@ambassadorhotel.ch](mailto:spycher@ambassadorhotel.ch)  
[www.ambassadorhotel.ch](mailto:www.ambassadorhotel.ch)

22444-9108



Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusregionen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

### PR/Media Manager/in

#### Ihre Hauptaufgaben

- Operative Leitung des Bereichs PR und Media (inkl. Social Medias)
- Ausbau bestehender und Aufbau neuer Medienkontakte, weltweit
- Betreuung und Pflege von bestehenden Key Medias
- Verfassen, redigieren und kontrollieren von Medienmitteilungen, Newslettern und internen Kommunikationsmitteln
- Kommunikation mit den lokalen Leistungsträgern
- Organisation von Medienreisen und Betreuung der Journalisten vor Ort
- Medienarbeit bei lokalen Events
- Auskunftsstelle für Medien

#### Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Weiterbildung im Tourismus und/oder PR
- Erfahrung in den Bereichen Medienarbeit, -betreuung und Social Medias
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Stilsicheres Verfassen von Texten
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
- Begeisterung für die Jungfrau Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit
- Gültiger PW-Ausweis

#### Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau Region
- Saisonpässe der Jungfrau Region

Stellenantritt: per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung  
Arbeitsort: Interlaken (ab anfangs 2013)

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:  
Jungfrau Region Marketing AG, Philippe Sproll, CEO, Postfach 131, 3818 Grindelwald  
Tel. 033 854 12 70, [philippe.sproll@jungfrauregion.ch](mailto:philippe.sproll@jungfrauregion.ch), [www.jungfrauregion.ch](http://www.jungfrauregion.ch)

**Jungfrau Region**



22442-9106

**wissenspark**  
supporting hospitality

Ich, das legendäre Restaurant Schiffflände, wurde 2011 abgebrochen und befindet mich derzeit im Neubau. Im Sommer 2013 ist meine geplante Wiedereröffnung am schönen Hallwilersee im Aargauer Seetal.

Für meine neue Tätigkeit als Restaurant und Hotel suche ich noch einen Pächter (m/w) oder einen Geschäftsführer (m/w), die bzw. der lange bei mir bleiben möchte und an einem betriebsfreundlichen Pachtzinsangebot interessiert ist. Auch ein Pächterpaar oder Geschäftsführerpaar wäre mir sehr willkommen.

### Seerestaurant sucht kreativen Pächter (m/w) oder kreativen Geschäftsführer (m/w)

#### Ihre Aufgabe

Sie führen den Restaurant-, Seminar- und Hotelbetrieb, arbeiten dafür eine Marktpositionierung und eine Strategie aus undwickeln das Pre-Opening ab. Sie sind die zentrale Anlauf- und Leitstelle für alle Bedürfnisse der Gäste wie auch des Personals. Und die wichtigste Aufgabe: Sie haben Freude und übertragen diese jeden Tag von neuem auf alle Anwesenden.

#### Zu Ihrer Person

Sie blicken auf eine solide Erfahrung im Restaurant-, Seminar- und Hotelbereich zurück und wollen nun einen eigenen Betrieb aufbauen. Sie legen gern selbst mit Hand an, sind erfahren in der Personalführung, haben ein umgängliches Wesen und eine warme Ausstrahlung. Sie stellen hohe Anforderungen an sich und Ihre Mitarbeiter, sind aber bereit, die Unvollkommenheit der Menschen zu akzeptieren. Idealerweise haben Sie eine Restaurant-, Koch- oder Hotelausbildung. Sie wissen, was Sie motiviert eine solche Aufgabe zu übernehmen. Sie können die Argumente, warum Sie sich dafür eignen, überzeugend in einem Motivationsschreiben darlegen.

**Zu mir, der Schiffflände**  
Ich bin ein Komplettneubau mit 132 Restaurantplätzen und 120 Plätzen auf der Terrasse. In meinem Seminarraum bietet ich weitere 90 Plätze. Zudem habe ich 5 moderne und schöne Hotelzimmer. Ich befindet mich an traumhafter Lage direkt am Hallwilersee, Gemeinde Birrwil. Im Sommer 2013 feiere ich meine Wiedereröffnung - hoffentlich unter Ihrer Führung!

#### Schauen Sie, wie ich wachse!

Übrigens habe ich eine eigene Website, auf der Sie auch meinen aktuellen Baufortschritt beobachten können: [www.schiffblaende-hallwilersee.ch](http://www.schiffblaende-hallwilersee.ch)

#### Sind Sie interessiert?

Dann melden Sie sich bitte mit Ihren Bewerbungsunterlagen per Email oder Post direkt bei Herrn Dirk Spindeldreher, CEO der wissenspark AG, die mich bei der Suche unterstützt. Bearbeitet werden nur Zusendungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

wissenspark AG | Heinrichstrasse 267A | 8005 Zürich  
[spindeldreher@wissenspark.com](mailto:spindeldreher@wissenspark.com) | T: +41 44 200 75 01

22444-9105





www.hotel-basel.ch

★★★★

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige \*\*\*\* Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Sperber-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Als Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

#### Chef de Partie

##### Ihr Profil:

- Schweizer Grundausbildung als Koch
- 3-5 Jahre Berufserfahrung
- Sie haben erste Führungserfahrungen in ähnlicher Position
- Gute kommunikative Eigenschaften
- Fundierte Berufskompetenz / Fachkenntnisse nach Pauli
- Gute Selbstorganisation
- Teamfähigkeit, Eigeninitiative und Flexibilität

##### Ihre Hauptaufgaben:

- Stellvertretung Küchenchef und Sous-Chef
- Verantwortung für die Betreuung unserer Lernenden
- Durchsetzen von Sauberkeit & Hygiene
- Durchführung von Schulungen

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Gern erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen: Markus Wenger, Hotel Basel AG, Münzgasse 12, 4001 Basel Tel: +41 61 264 68 12, markus.wenger@hotel-basel.ch



Das Hotel Basel ist ein 4-Sterne Hotel in der malerischen Altstadt von Basel. Es verfügt über 72 Zimmer und ist ISO und 3Q zertifiziert. Das Hotel ist bekannt für seine exklusive Gastronomie und seine warme Atmosphäre. Die Mitarbeiter sind sehr freundlich und professionell. Das Hotel ist ein beliebtes Ziel für Geschäftsreisende und Urlauber.



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräumen, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

#### JUNIOR SOUSCHEF

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie fundiertes Fachwissen mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4\*- oder 5\*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachperson, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungskraft. Sie sind ziel- und lösungsorientiert und möchten sich beruflich weiterentwickeln. Vorzugsweise sind Sie zwischen 25-30 Jahre jung.

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanna Schwendimann, susanna.schwendimann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark  
Seestrasse 47 · Postfach · CH-3602 Thun  
T +41 33 226 12 12 · F +41 33 226 15 10  
info@seepark.ch · www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 22416-9090 an Ihr Hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22416-9090

#### Hotelfinden!



[www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)



hotellerie suisse  
Swiss Hotel Association

Auch unterwegs.

Challenge für ambitionierten Gastgeber: Das Restaurant Hotel Rössli in Weinfelden sucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

#### GESCHÄFTSFÜHRER / IN

In dieser Position prägen Sie, in Zusammenarbeit mit der Eigentümerschaft, den Betrieb betreffend Angebot und Mitarbeiterführung, organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Sie führen den Restaurant- und Hotelbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Das historische Haus im Zentrum von Weinfelden wurde kürzlich renoviert und bietet eine gepflegte, innovative Küche und ein ausgesuchtes Weinangebot. Die Gastronomie umfasst ein Restaurant mit zwei Gaststuben mit zirka 70 Innen- und 30 Terrassenplätzen sowie eine attraktive, in den Fels hineingebauten Bar mit 30 Innen- und 20 Außenplätzen, welche die Treffpunkt für die lokale Bevölkerung funktioniert. Ergänzend verfügt das Haus über 5 Hotelzimmer.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine gewinnende, kommunikative und offene Persönlichkeit, die unternehmensexpertise denkt und handelt. Zugute kommt Ihnen eine gastronomische Grundausbildung und einen Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule oder Erfahrung in der Führung von ähnlich positionierten Betrieben.

Wir bieten Ihnen eine einflussreiche und spannende Aufgabe mit viel Gestaltungsmöglichkeiten und grosser Selbstständigkeit sowie eine angemessene Entlohnung. Ergänzende Informationen finden Sie unter [www.roessli-weinfelden.ch](http://www.roessli-weinfelden.ch). Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Lark Hill AG Martin Keller Im Lerchenfeld 2 9535 Wilen Tel. 071 226 90 60 mkeller@imlerchenfeld.ch

#### RÖSSLI

#### RESTAURANT HOTEL BAR

Monbijoustrasse 130 8570 Weinfelden

Tel. +41 61 622 78 99 Fax +41 61 622 78 99

[www.roessli-weinfelden.ch](http://www.roessli-weinfelden.ch)



22416-9090

#### HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein \*\*\*\*Businesshotel im Zentrum der Urehren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar «Baramundo» und dem «Brasserie-Restaurant Elite» bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Per Mitte November 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung. Etwas Französischkenntnisse sind von Vorteil.

**Receptionistin**  
als Stellvertreterin der Chef de Réception

**Hotelfachfrau**  
als rechte Hand unserer Generalgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Frau Theres Hugo  
Bahnstrasse 14, 2501 Biel/Bienne  
[theres.hugo@hotelelite.ch](http://www.hotelelite.ch), <http://www.hotelelite.ch>

22514-9112

#### Fairmont

#### LE MONTREUX PALACE

MONTREUX, SWITZERLAND

Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausgezeichnet mit 5\* und liegt direkt am Genfersee. Unser Hotel gehört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the World» und den «Swiss Deluxe Hotels». Das im Jugendstil erbaute Grandhotel bietet eine gelungene Mischung aus Tradition, Eleganz und exklusivem Service: 236 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, Harry's New York Bar, den Willow Stream Spa (2000m²) sowie 14 Veranstaltungsräume, die für Anlässe bis zu 1200 Personen geeignet sind.

#### Rezeptionist/in

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äußeres. Der/die ideale Kandidat(in) spricht fließend Deutsch, hat gute Kenntnisse in Französisch und Englisch und ist geübt im Umgang mit dem Computer (Opera).

#### Reservierungsmitarbeiter/in

Als Reservierungsmitarbeiter/in arbeiten Sie eng mit dem Reservation und Revenue Manager zusammen. Sie bearbeiten telefonische sowie schriftliche Buchungsanfragen und gewährleisten, dass Tarife und Verfügbarkeit in den Online-booking channels auf dem aktuellen Stand sind.

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äußeres. Der/die ideale Kandidat(in) spricht fließend Deutsch, hat gute Kenntnisse in Französisch und Englisch und ist geübt im Umgang mit dem Computer (Opera + PMS).

**Das Fairmont le Montreux Palace bietet hervorragende Sozialleistungen, Weiterbildung und Karrieremöglichkeiten innerhalb der Fairmont Hotels & Resorts.**

**Bitte Sie sich auf unserem Website [www.fairmontcareers.fr](http://www.fairmontcareers.fr), Klicken Sie auf: Recherche de poste  
Wählen Sie: Fairmont Le Montreux Palace  
Stelle auswählen und auf Postuler en ligne klicken**

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

#### Gesucht per 1. Oktober oder nach Vereinbung

#### Commis de Cuisine m/w 100%

Jobcode hoteljob.ch: J50481

Restaurant Landhaus Liebfeld AG

[www.landhaus-liebfeld.ch](http://www.landhaus-liebfeld.ch)

Weitere Infos auf unserer Website unter Jobs

#### Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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, Personarestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

#### UBS Restaurant Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Küchenchef

**Ihr Aufgabe:** In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Küchenorganisation verantwortlich. Sie sind für die Angebotsplanung zuständig, führen und schulen die Ihnen 7 unterstellten Mitarbeitenden und erledigen den Wareneinkauf sowie die Lagerbewirtschaftung. Sie arbeiten zudem aktiv in der Küche bei der Produktion der Menüs mit, erledigen diverse administrative Aufgaben und stellen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher.

**Ihr Profil:** Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann mit entsprechender Weiterbildung sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen zudem über fundierte PC-Kenntnisse und sind versiert in der Ausführung administrativer Aufgaben. Außerdem setzen wir gute Deutsch- und Englischkenntnisse voraus. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Die Qualität der Dienstleistungen und Produkte verbessern Sie fortlaufend, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben dadurch auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, treiben die Weiterentwicklung von Prozessen voran und übernehmen für getroffene Entscheidungen die Verantwortung. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen pro Woche zwischen Montag und Samstag von 6.30 bis 15.45 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

**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 Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

#### ZfV-Unternehmungen

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22514-9112

22445-9109

22414-9098

Wir suchen per 1. Dezember 2012

**Fachfrau Küche/Hauswirtschaft**

**Silserhof GmbH**  
Via da Baselgia 57  
7515 Sils-Baselgia

Wir suchen für eine neu erstellte Luxusvilla in St. Moritz eine/n

**HausverwalterIn / House Manager**

Das Aufgabengebiet für diese anspruchsvolle Dauerstelle umfasst hauptsächlich folgende Tätigkeiten:

- Führen und Kontrolle der Mitarbeiter und Koordination der Arbeiten durch Dritte
- Überwachung und Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Vorgaben der Eigentümer betreffend Mitarbeiter, Gebäude, Sicherheit, Hygiene usw.
- Verantwortung für einwandfreien Unterhalt (Organisation desselben und Erstellen von Leitfäden des komplexen Anwesens)
- Verantwortung für Einhaltung des jährlichen Budgets mit monatlichem Reporting und Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards.
- Verantwortung für Einhaltung von höchstem Servicestandard gegenüber Eigentümern und Gästen, Empfang derselben und Organisation von Reisearrangements

Sie bringen mit:

- Erfahrung in ähnlicher Position (von Vorteil in der Hotellerie)
- Führungsqualitäten, Eigeninitiative, Teamfähigkeit, Durchsetzungswollen
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, evtl. Italienisch und/oder Französisch
- Sicher, ruhiges Auftreten, gepaart mit tadellosen Umgangsformen und gepflegtem Äußeren
- Flexibilität betreffend Arbeitszeiten und Einsatz
- Bereitschaft zur dauernden Präsenz während der Anwesenheit der Eigentümer und Gäste
- Computerkenntnisse – Word, Excel usw.

Wir bieten Ihnen eine gut dotierte Dauerstelle mit einem umfassenden Verantwortungsbereich, eine sorgfältige Einführung und einen Arbeitsplatz an einem attraktiven Ort mit hohem Freizeitwert.

Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzen senden Sie an:

Christian Rosenwasser  
Via Chavallera 17a  
CH-7500 St. Moritz

22431-9098

SORELL HOTEL  
SEIDENHOF

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

**Restaurant Mishio im Sorell Hotel Seidenhof**

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich  
suchen wir per sofort eine

**Service-Mitarbeiterin**

**Ihre Aufgabe:** Bei dieser interessanten und abwechslungsreichen Stelle sind Sie hauptsächlich für die Betreuung und Bedienung der Gäste im Restaurant Mishio, das Führen einer eigenen Service- und das Vorbereten des Frühstückswagens zuständig.

**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine aufgestellte, flexible und gepflegte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Serviceausbildung verfügt. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch und verfügen über gute Englischkenntnisse. Sie arbeiten gerne im Team und kommunizieren angemessen mit den verschiedenen Bezugspersonen. Veränderungswünschen und –notwendigkeiten begreifen Sie mit Offenheit sowie Kreativität und vertreten die Interessen der Unternehmung. Die vorgegebenen Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen ständig zu verbessern. Sie zeigen eine hohe Leistungsbe reitschaft und verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient und finden kreative Ansätze zur Problemlösung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag zwischen 6.00 und 18.15 Uhr in verschiedenen Schichten mit Zimmerstunde nach Arbeitsplan.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Celestia Centore, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**  
ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

22431-9098

**TANJA GRANDITS**

Wir sind ein international bekanntes 1\*-Michelin-Restaurant mit 17 GM-Punkten am Stadtrand von Basel und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit einer aromareichen Weltküche.

Wir suchen einen

**Chef de Rang**

nach Absprache, mit mehrjährigen Erfahrungen und Kenntnissen in Englisch und Französisch.

Wir bieten einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen, tollen Team.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, 4059 Basel Referenz René Graf Grandits.

22016-9114

**SUISSE ROMANDE**

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

**Executive Chef (H/F)**

Vous êtes en charge de la bonne marche et de la conduite de la cuisine tant sur le plan administratif que sur le plan opérationnel.

Vos priorités sont orientées vers la qualité des prestations et du service à la clientèle sans négliger le relationnel au sein de votre équipe et avec les autres services de l'institution.

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

Vous gérez un volume important de tâches administratives avec aisance et efficacité.

Vous maîtrisez la gestion des achats et savez maintenir les coûts dans les limites budgétaires qui vous sont allouées.

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

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

La rémunération et les prestations sociales sont avantageuses.

Les candidats intéressés sont priés d'adresser leur dossier complet (lettre de motivation, photo, curriculum vitae et copies de certificats) sous le chiffre 22409-9086 à hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22443-9098

**INTERNATIONAL****BAYERISCHER HOF**

Wir sind eines der führenden Einzelunternehmen der Hotellerie in Deutschland und suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

**Sous-Chef (m/w)****Chef de partie (m/w)**

für unsere Bankett- und A-la-carte-Küche

**Stellvertretende Gouvernante (m/w)****Leitung Wäscherei (m/w)****Mitarbeiter Front Office (m/w)**

Nähere Informationen zu den Positionen als auch unser Online-Bewerbungsportal finden Sie auf unserer Internetseite.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

**Hotel Bayerischer Hof Gebrüder Volkhardt KG**

Promenadestrasse 2 – 6 • D – 80333 München •

Telefon: +49 (0)89. 21 20 - 896 [www.bayerischerhof.de](http://www.bayerischerhof.de)



THE HOTEL OF THE MONTH

OF THE MONTH



LEADING

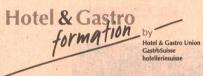
SPAS



Preferred

HOTELS &amp; RESORTS

Preferred



Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013:

- Chefkoch/-köchin
- Bereichsleiter/in Restauration
- Chef de Réception

Prüfungsdaten	März/April / Juni/Juli 2013
Prüfungsorte	Weggis und Sursee
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsordnung
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'900.– (ohne Mahlzeiten/Logement); LgAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung
Anmeldeschluss	31. Oktober 2012

**Hotel & Gastro formation** | Höhere Berufsbildung | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis | Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch |



GASTRO SUISSE

Der Weinberater

Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine berufsbegleitend:  
Stadt Frühling: Mittwoch, 12. März 2012  
Stadt Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 111, www.gastrosuisse.ch

21032-8699



Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013 (*letzte Durchführung der Berufsprüfung nach altem Reglement*):

- Gastronomiekoch/-köchin
- Restaurationleiter/-in

Prüfungsdaten	März/April 2013
Prüfungszeit	Weggis
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsordnung
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'100.– (ohne Mahlzeiten/Logement)
Anmeldeschluss	31. Oktober 2012

**Hotel & Gastro formation** | Höhere Berufsbildung | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis | Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch |

22434-9100



GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: Berufsbegleitend  
Stadt Frühling: Mittwoch, 25. April 2012  
Stadt Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse | BL 2012 | 20.04.2012 | 11.10.2012 | 20.04.2012 | 044 377 111 | www.gastrosuisse.ch

21035-8702



GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs  
Stadt Frühling: 7. 06.2012 | Stadt Sommer: 27. 08.2012 | Stadt Herbst: 12. 11.2012

Weitere Informationen

GastroSuisse | BL 2012 | 07.06.2012 | 27.08.2012 | 12.11.2012 | 044 377 111 | www.gastrosuisse.ch

21030-8685

ANZEIGEN



21203-8781

# Für Ihre erfolgreiche Karriere!

Weiterbildungsangebote finden  
Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**hoteljob.ch**

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



KEYSTONE

# WÄRMEBILANZ DER GEBÄUDEHÜLLE

Mit der Wärmebilanz, die zahlreiche Vorteile bietet, lassen sich die verschiedenen Wärmeflüsse der Gebäudehülle ermitteln (Verluste und Gewinne innen und aussen). Sie wird aber auch zur Bemessung der Haustechnikanlagen herangezogen (Heizungssystem, Warmwasser für den Sanitärbereich, Sonnenkollektoren, Wärmepumpen usw.).

## Energiebilanz und Renovationsszenarien

In einem Hotel sollte jedes Renovationsprojekt damit beginnen, eine genaue Bilanz in Bezug auf die thermische Energie zu erstellen. Denn nur so kann der Hotelier seine Investitionen auf lange Sicht gezielt ausrichten und planen.

Die Bilanz kann mehrere Renovationsszenarien bieten, um den Hotelier dabei zu unterstützen, die optimalen energetischen Lösungen zu wählen (Ausßenisolation, LED-Beleuchtung, kontrollierte Lüftung, Austausch der Fenster usw.) und somit den Ener-

gieverbrauch zu verringern. Das Ziel besteht darin, dem Hotelier zu ermöglichen, die Renovationsmassnahmen auf höchste Energieeffizienz auszurichten, um Einsparungen bei den Energiekosten zu erzielen.

## Wärmebilanz am Beispiel eines grossen Hotels

Wärmebilanz am Beispiel eines grossen Hotels  
Im Rahmen eines Energie-Audits in einem grossen Hotel ergab die Analyse der Wärmebilanz, dass die Energieverluste des Betriebs hauptsächlich auf schlecht isolierte Fenster (33 % der Verluste) sowie auf eine mangelhafte Lüftung (27 % der Verluste) zurückzuführen waren. Dies hatte einen hohen Bedarf an Heizenergie zur Folge.

Dem Hoteldirektor wurden Optimierungsmassnahmen wie der Austausch der Fenster und die Isolation der Fassade vorgeschlagen. Damit lässt sich einerseits der CO<sub>2</sub>-Ausstoss um über 30 Tonnen reduzieren, andererseits lassen sich

bei den Energiekosten jährlich Einsparungen von über CHF 10.000 erzielen.

## Berechnung der Umweltbelastung

**Berechnung der Umweltbelastung**  
Dанh der Analyse lässt sich die Umweltbelastung in Zusammenhang mit der verbrauchten Energie berechnen, indem die verwendeten Energieträger, aber auch die Baumaterialien des Hofs berücksichtigt werden.

Bei einem Energie-Audit kann somit auf effiziente Weise eine Bilanz erstellt und ein Aktionsplan mit konkreten Optimierungsmaßnahmen vorgeschlagen werden.



**Marc Roy**  
Romande Energie SA  
[www.romande-energie.ch](http://www.romande-energie.ch)

**GRUPPO  
INTERFIDA** 

---

**vendiamo**

**MENDRISIO città / TI**

**PICCOLO HOTEL**

con ristorante e bar

- 16 camere
- ca. 80 posti a sedere
- giardino con piscina estiva

Ideale per conduzione familiare.

Interessati rivolgersi a Elena Andreani

INTERFIDA SA, 6830 Chiasso  
tel. 031 695 03 33  
immobili@interfida.ch, [www.interfida.ch](http://www.interfida.ch)



Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.  
**Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!**  
Aufgrund Pionierstellung der Inhaberin wünschen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten, Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENNTEN. Ideale Gelegenheit um sich selbstständig zu machen!  
**Gelateria 79 689 11 81 oder gelatone@gmx.ch**

KOHL & PARTNER  
HOTEL & TOURISM CONSULTING

**PÄCHTER / GASTGEBER IN ST. GALLEN**

Im Auftrag suchen wir für ein 3-Stern Business Hotel in St. Gallen (47 Zimmer, Gastro Outlet und diverser Infrastruktur sowie Parkplätzen) einen Pächter.  
Das Hotel wird momentan gebaut und eröffnet im August 2013.

Das Hotel wird momentan gebaut und eröffnet im August 2013.  
Gerne sende wir Ihnen detailliertere Dokumentationen.

**Für weitere Auskünfte:**  
Kohl & Partner (Schweiz) AG, André Gribi,  
044 533 50 40, andre.gribi@kohl-int.ch, [www.kohl-int.ch](http://www.kohl-int.ch)

