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

Band: - (2012)

Heft: 39

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: 06.12.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

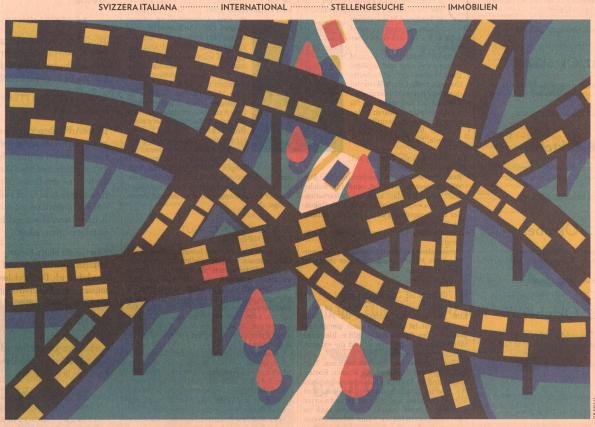
htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 19 · 27. September 2012



ECRUITING LEICHT GEMACHT

Wie kommt man an die besten Leute? Reicht es nicht völlig aus, einfach nur online zu gehen und ein Inserat auf eine der zahllosen Jobplattformen zu stellen? Gute Fragen! Fakt ist, dass der nachhaltige Erfolg bei der Suche nach Talenten, High Poten-zials und Top-Kaderleuten – insbesondere im aktuellen Bewerbermarkt – immer das Resultat eines mehrstufigen Prozesses bzw. einer optimalen Medienauswahl ist. Ein sorgfältig auf das jeweilige Profil abgestimmter Mix aus Print-, Online-Inserat und Direktansprache. Idealerweise ergänzt durch gezielte Recherchen und Ausschreibungen in sozialen Netzwerken sowie Firmenauftritten an Fach- und Hochschulen.

In Diskussionen, die nicht selten darauf abzielen, Printinserate gegen Online-Publikationen auszuspielen (Kostenfaktor), gebe ich immer zu bedenken, dass eine rein online-basierte Suche im Bereich Kaderselektion je nach Branche und Position den Markt nur zu einem Bruchteil abdeckt. Grundlagen für den Direct Search sind neben Direktansprachen uns bekannter Persönlich

keiten im Kaderpool die sozialen Netzwerke. Im Segment Führungskräfte und Top-Management ist immer noch das Stelleninserat in der Zeitung von höchster Relevanz.

Ausgesuchte Job- und Social-Media-Plattformen sind also nicht die ersten und einzigen Kanäle für eine Ausschreibung. Mit etwas Glück ist es durchaus möglich, jemanden ausschliesslich via Online-Publikation oder via Social Media zu finden. In acht von zehn Fällen sind bei uns Stelleninserate in individuell ausgewählten Zeitungen für den erfolgreichen Abschluss ausschlaggebend, Das Online-Recruiting und der Executive Search sind dabei eine wichtige Ergänzung. Die Frage nach der Zukunft von Zeitungsstelleninseraten wurde mir kürzlich vom Publizisten einer angesehenen Zürcher Tageszeitung gestellt. Meine Antwort darauf mag ihn angenehm überrascht haben: Printinserate haben im digitalen Zeitalter einen entscheidenden Vorteil. Man liest sie in Ruhe, hat eine schnelle Übersicht, kein stundenlanges entnervendes Surfen am PC, und selbst die so genannten «passiven Kandidatinnen und Kandidaten», also nicht aktiv Suchende, streifen allen Unkenrufen zum Trotz regelmässig durch den Stellenteil in Printmedien. Dort fällt ein professionell gestaltetes (!) und optimal platziertes Inserat mit cleverem Text entsprechend positiv auf und wird gar im Bekanntenkreis herumgereicht. Dass allerdings die in den letzten paar Jahren massiv angestie-genen und kaum noch zu rechtfertigenden Insertionspreise der Tagespresse einen Rückgang mit beeinflussen, halte ich für eine gesicherte Erkenntnis. Eine rühmliche Ausnahme bildet die Fachpresse. So führt z. B. kein Weg am führenden Branchenmedium vorbei! Hier stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis, gepaart mit hoher Dienstleistungsbereitschaft. Die Zusammen-

arbeit ist vorbildlich. Der Rücklauf ist überdurchschnittlich; die Erfolge sind unübersehbar. Recruiting leicht gemacht.



Ansgar Schäfer Schaefer und Partner GmbH www.schaeferpartner.ch







Dort arbeiten, wo andere

Alle Stellen in Zermatt:

..... AGENDA

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse» von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil

5./6. Oktober

«Culture and Tourist Behaviour in China, India and Russia» von hotelleriesuisse, bei Schweiz Tourismus

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel in Sigriswil

18. Oktober

«Microsoft Office 2007 Kompakt», von der Hotel & Gastro Union, in Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

22. Oktober

«Fidelio Frontoffice Basiskurs», vom Berufsverband Hotelempfang, in Stallikon/ZH

www.hotelundgastrounion.ch

23. Oktober

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

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Viele Gastgewerbler träumen davon, einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Doch dass dies kein Honigschlecken ist, zeigen die vielen Wechsel in der Branche und die Geschäftsaufgaben. So wechselt im Jahr jeder vierte Betrieb den Besitzer oder Pächter. Damit die Voraus-setzungen für die Selbständigkeit stimmen, gibt es unter anderem den Saldo-Ratgeber für zukünftige Unternehmer. In total neun Kapiteln geht es vom Businessplan über die Finanzierung, die Rechtsform, das Arbeitsrecht, die Personalsuche, die Versicherungen, das Marketing, die Buchhaltung und die Steuern bis zur Nachfolge und einer allfälligen Liquidierung. Dieser Ratgeber ist schön übersichtlich und auch für Anfänger verständlich.

«Erfolgreich als Kleinunternehmer», von Fredy Hämmerli, Tobias Billetter, Gertrud Rall und Martin Stutz,Saldo-Ratgeber

ISBN 978-3-906774-43-5, CHF 32.00

SO FINDEN SIE DIE BESTEN MITARBEITENDEN

Gute Mitarbeitende sind das A und O in unserer Branche. Damit ein Chef die idealen Leute findet, muss er schon bei der Stellensuche richtig vorgehen. Tipps aus dem Buch «Erfolgreich als Kleinunternehmer».

ie Personalplanung beginnt mit der Analyse der aktuellen Situation und mündet in konkrete Massnahmen, ch daraus ergeben. Verschaf-

die sich daraus ergeben. Verschaffen Sie sich als Erstes einen Überblick über:

- Aktuelle Belegschaft (Anzahl,
- voraussehbare Ab- und Zugänge) Qualifikation der Mitarbeiter (besteht Bedarf nach Weiterbildung oder Restrukturierung?)
- Zeit und Ort (wo, wann und für welche Zeitdauer müssen Mitar-beitende einsetzbar sein?)
- Position: Bezeichnung Hierar-chiestufe, Tätigkeit

Aus dieser Analyse ergeben sich

- folgende Planungsschritte:

 Bedarf: Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden benötigt, und für welche Zeit? Besteht Bedarf an neuen Mitarbeiten-den – etwa wegen Kündigungen, bevorstehen-der Pensionierungen oder einer Ausweitung des Betriebes?
- Einsatz: Wer wird wann, wo und wie ein-
- gesetzt?

 Personalsuche: Wie kommt man an die notwendigen Mitarbeitenden mit den richtigen Qualifikationen?

SO FINDEN SIE DIE RICHTIGEN MITARBEITENDEN

Eine der zentralen Aufgaben im Personal-management ist die Suche nach geeigneten neuen Leuten. Grundsätzlich gibt es hier zwei Möglichkeiten – die interne und die externe Personalrekrutierung. Die Vorteile der innerbetrieblichen Vari-ante liegen auf der Hand: Sie können Kosten

sparen und die Fluktuation tendenziell senken. Wo interne Laufbahnchancen winken, sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter motivierter. Allerdings können interne Lösungen auch zu Unstimmigkeiten führen – zum Beispiel, wenn Sie einen Koch aus dem bestehenden Team zum Küchenchef machen und sich andere auch beworben haben oder generell Mühe haben, ihn als neuen Chef zu akzeptieren. Zudem ist es schwieriger, einem internen Kandidaten eine Absage zu erteilen. Überlegen Sie sich also vor her, ob und wen Sie sich aus dem bestehen den Team für die offene Stelle vorstellen können und ob Sie die Person als eine mögliche Variante sehen (und die Stelle trotzdem aus schreiben) oder ob Sie den Mitarbeitenden di rekt anfragen und befördern. Die externe Personalsuche ist aufwändiger und teurer. Doch

neuen Mitarbeiters auch Schwie-rigkeiten bereiten und kostspie-lige und teilweise lange Einarbeitungszeiten mit sich bringen. Für die Suche nach externen Kandi-datinnen und Kandidaten gibt es viele Möglichkeiten: Inserate in Zeitungen oder Fachzeitschriften, Angebote im Internet, Mit-teilung an Anschlagbrettern einer Hotelfachschule, Beizug von ex-ternen Beratern, Abwerbung bei Konkurrenten, Zusammenarbeit mit Regionalen Arbeitsvermitt

lungen (RAV). Für welche Variante Sie sich entscheiden, hängt von Ihren Bedürfnissen (für eine Kaderstelle ist ein Inserat in einer Fachzeitung fast zwingend) und Ihrem

DAS GEHÖRT IN EIN GUTES STELLENINSERAT

Mit einem Stelleninserat bewerben Sie sich als Unternehmen bei potenziellen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie sollten also Unternen und Mitarbeitern. Sie sollten also Unter-nehmung, Aufgaben und Umfeld so beschrei-ben, dass sich der gewünschte Bewerberkreis angesprochen fühlt. Stellen Sie besondere Vor-züge heraus, vermeiden Sie negative Formulie-rungen, schreiben Sie flüssig, klar und in kur-zen Sätzen. Je bedeutender die Stelle, desto mehr Informationen sollten Sie bereits im In-serat igehen.

- Unternehmen: Name, Anschrift, Leistungen, Bedeutung, Grösse, Rechtsform, Besitzver-hältnisse (Konzernzugehörigkeit), Zukunftsaussichten Standort etc.
- Position: Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeiten und Aufgaben, Kompetenzen und Grad der Selbständigkeit, Entwicklungsmöglichkeiten, Führungsstil, Gründe für die Ausschreibung.
- Anforderungen: Ausbildung, Kenntnisse, Berufserfahrung, Alter, Belastbarkeit, erwünsch-
- te Einstellung und Haltung Anreize: Erfolgsbeteiligung, Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten, Image des Unternehmens, Arbeitszeitregelungen, Firmenwagen
- Modalitäten: Telefonische nahme erwünscht oder nicht, Datum bekannt geben, bis wann eine Bewerbung eintreffen muss, Bewerbungsart (zum Beispiel per Mail), Ansprechperson.

AUS DER SCHULE

VERSTECKTE TALENTE - INTERKULTURELLE TEAMARBEIT AN DER SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOSPITALITY IN PASSUGG

22.00 Uhr, Schulhotel Passugg: Lebhafte Diskussionen ertönen aus der Lobby. Kim aus Korea und die anderen Studierenden des ersten Semesters haben alle denselben Auftrag. Ihr Ziel ist es, die Hotellerieausbildung in der Schweiz, spezifisch an der Swiss School of Tourism and Hospitality, ihren Lands-leuten in einem einminütigen Videospot zu erklären. Der Auftrag ist Teil des PR-Unterrichtes. Wer es versteht, was es heisst, Zielgruppen zu erkennen, eine klare Botschaft zu for-mulieren und dies wirkungsvoll im Bild umzusetzen, der hat verstanden, was PR ausmacht.

ausmacht. Auch das Thema Nachhaltigkeit wird kreativ verpackt. Hier heisst das Medium Playdo – far-bige Knetmasse! Beeindruckend zu beobach-ten, wie viel leichter es gerade chinesischen Studierenden fällt, die zuweilen höchst beeindruckende feinmotorische Fähigkeiten besit zen, ihre Gedanken auszudrücken. In einem interkulturellen Team, das sich rein sprachlich ausdrückt, bleiben viele Talente verborgen. Der Unterricht wird von denjenigen geprägt, die ausdrucksstark Englisch sprechen. Eher introvertierte Menschen gehen dabei leicht unter. Da bleiben sie auch oft, wird ihr Selbstwertgefühl

nicht gestärkt. Durch das Video- oder Modellierprojekt erhalten gerade diese Studierenden Wertschätzung. Besonders zu Beginn der Ausbildung hilft dies, Gruppenbildungsprozesse zu entschär fen. Auch für Dozierende ist der Blick hinter die Kulissen höchst spannend, zeigt er doch Zusätzliches über die Tiefenstruktur, die da-hinterliegenden Werthaltungen. So wird klar, dass Sicherheit für Kim etwas sehr Wichtiges ist. Sein Spot zeigt alle Details des Schulhotels, sogar den Süssigkeitenautomaten und die Wäscherei. Klarer hätte er es nie in Worte fassen können! Ursula Ochy Bubel

Dozentin, SSTH AG, Passugg/Chur

..... ZITAT DER WOCHE

«Wir leben in einem Zeitalter der Überarbeitung und der Unterbildung, in einem Zeitalter, in dem die Menschen so fleissig sind, dass sie verdummen»

..... 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. Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entsprechen 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).

Bügelpressen Gefährdung:

Verbrennungen und Quetschungen durch Einklemmen der Hände zwischen heissen Teilen

Mögliche Massnahmen:

- · Schutzeinrichtung anbringen, welche die gefährliche Bewegung der Pressplatte sofort unterbricht, wenn die Bedienungsperson oder eine Drittperson dazwischengreift
- · Heisse Teile ausserhalb des Arbeitsbereichs isolieren

Dampfkesselanlagen Gefährdung:

- · Gefahr von Explosionen, Verbrennungen durch Dampfaustritt
- · Druckentweichung bei unkontrolliertem Druckanstieg

Mögliche Massnahmen:

- · Überdruckventile einbauen und periodisch überprüfen gemäss geltenden Vorschriften (mind. ein Sicherheitsventil)
- · Sichere Verbraucheranschlüsse gewährleisten
- · Zu- und Ableitung isolieren; bei überwachungs- und bewilligungspflichtigen Anlagen Bewilligungsverfahren beim Kanton einleiten

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



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG Andreas & Franziska von Allmen-Schärer Fuhren 439 3822 Lauterbrunnen www.hotelschuetzen.com

Das Haus:

Ausgezeichnet von «Best of Swiss Gastro» als aktives tradi-Ausgezeichnier von "Besst of Swiss Gashto" als aktives italitionelles, typisch schweizerisches Restaurant. ****Hotelbetrieb mit 27 Zimmern, heimeligem und neu renoviertem und rustikalem Restaurant und Speisesaal mit rund 80 Sitzplät-zen, Grillstübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 70 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergweit. Wir lieben die Schweizer Folklore und pflegen sowohl die Schweizer Volksmusik wie auch die zuste alte Schweizer Küchel gute alte Schweizer Küche!

Das Konzept:

Klare Positionierung als «Typical Swiss Restaurant», gespickt mit Akzenten aus der internationalen Küche.

Sie

Küchenchef (Mitglied des Kaders)

mit grosser Begeisterung für die Gastronomie und Spass an alten und neuen Rezepten aus der Jungfrau-Region, dem Berner Oberland sowie der übrigen Schweiz. Sie sind innovativ, experimentierfreudig, können vorgegebene hauseigene Rezepte in Ihr Repertoire aufnehmen und haben Spass an der Umsetzung von «neuen» Aktivitäten wie z. B. Front-Cooking, Kochkursen, Wine & Dine, Kaffee in der Küche, Alpenkräuter in der Küche u. v. a. m.

Erfahrung als Küchenchef in Betrieben von vergleichbarer Grösse und mit Schweizer Küche, Führungsqualität, Durch-setzungsvermögen, Teamplayer, Kreativität, Organisations-talent, Administrationskenntnisse und viel Liebe zum Beruf.

Wir bieten Ihnen eine kürzlich renovierte Küche, unterneh-merischen Spielraum und Selbstständigkeit. Weiterführung und Weiterentwicklung eines gut eingeführten Traditionsbe-triebes, üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung: Foto, kompletter Lebenslauf, Arbeits- und Weiterbildungszeugnisse und Ihr Vorschlag zur Attraktivitätssteigerung unseres Restaurants! Wir sind gespannt!

Small Business – Smart Business – Greater Zurich Area

Die spannende Leitungsfunktion des modernen, kleinen Hotels der Business Class in der Metropolregion Zürich mit Restaurant und erstklassigen Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hotel Managers. Hauptaugenmerk liegt dabei und stänkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Das bedingt erprobles Marketing-Know-how, Praxis aus dem Bereich Sales, und hohe Affinität zu Hemen wie New Media, Finance und Versiertheit mit allen Aspekten der Departments Rooms, Reservation und Front Office. Die harmonische Verbindung aus «Starke Marke und lokale Markführerschaft der angeschlossenen Gesellschaft, exzellenter Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckende Infrastruktur und gelungene Kombination aus Relax- R Geschäfts-Ambiente- bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für Hotelpröß, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstuffen, durch Ausstrahlung überzugen und dank geschickter Führung Ihrer Teams (gut 30 Mitarbeitende) die Erreichung der wirtschaftlich ambitionierten Ziele siehern.

Direktor/in eines kleineren 4****Business Hotels mit angedachter Leitung eines weiteren Betriebes auf Mitte 2014

Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, sind vertraut mit den relevanten Vertriebskanälen, OnlineBuchungsplatformen, Web 2.0 und haben wertvolle Praxis in der Vermarktung der Stadt-Hotellerie gesammelt.
Idealprofil: Kfm. Grundausbildung, Abschluss einer etablierten Hotelfachschule und erfolgreiche Tätigkeit in der
CH-Hotellerie in höheren Kaderfunktionen. Hotel-Kompetenz ist Ihr Markenzeichen. Von Vorteil sind Vertrautheit
mit dem Wirtschaftsraum Zürich und allfällige Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures.
Sind Sie ca. 30-40 Jahre alt, offen, ambitioniert, wollen das kleine Hotel gross rausbringen und parallel Ihre
Karriereplanung anschieben? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform und die Chance im Rahmen
von geplanten Neubauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen sowie später einen zusätzlichen grösseren Betrieb
zu führen. Fähige Revenue oder Resident Manager, EAM, DOSM, und Vizedirektoren auf dem Sprung zur Direktion
sind übrigens auch herzlich willkommen. – Eintritt: Januar/Februar/März 2013. – Inspiriert worden? Dann CV/Foto
via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf Siel

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

10-Tage-Job

Zuger Messe, 19, bis 28, Oktober

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

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo Rufen Sie an oder nussbaumer.karl@blue

K. Nussbaumer Catering Sattelstr. 3 CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 84 84



HOTEL SCHWEIZERHOF

Die POSCOM Ferien Holding AG mit der gut eingeführten Marke Ferienverein ist Eigentümerin und Betreiberin von vier Hotels in der Schweiz und zwei Ferienanlagen im Mittelmeerraum. Die Hotels befinden sich alle an schönster Lage von beliebten Destinationen und bieten attraktive Ferienerlebnisse für Aktive, Familien und Ruhesuchende.

HOTELDIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR

Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche operative Führung des Gesamtbetriebs

Was Sie mitbringen

Was sie intufnigen
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind eine charismatische Führungskraft mit hoher Sozialkompetenz und zielgruppengerechtem Auftreten. Ihre Leidenschaft als Gastgeber wird ergänzt durch ihr Organisations- und Qualitätstalent und Ihre hohe Belastbaren Affinität zu Sport und Familie rundet ihr Profil ab. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie verfügen über ausgezeichnete Italienisch- und Englischkenntnisse. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Wil bleten Innen
Als Direktor/In des Hotels Schweizerhof in Sils-Maria setzen Sie wichtige Akzente in der Weiterentwicklung unserer Hotelgruppe. Sie erhalten die Möglichkeit, sich aktiv in einem dynamischen
Tourismusumfeld zu bewegen und können Ihre persönliche Handschrift beim Hotel Schweizerhol
und innerhalb der Gruppe hinterlassen. Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSERE GASTGEBERIN!

Sie übernehmen die Leitung unseres vollständig erneuerten Restaurants BAULÜÜT, dem Lieblingslokal unserer Stammgäste. Es ist der genussvolle Ort zum Abschalten für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungs- und Seminarveranstalter. In dieser Funktion rapportieren Sie dem Leiter Gesamtgastronomie.

Sie haben eine Leidenschaft für feines Essen rund um den Holzkohlegrill und für feine Weine. Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr Feuer, Sie wecken Begeisterung – eine Persönlichkeit, die positiv auffällt. Die Gäste verlassen sich auf Ihre Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf Ihre Führungsqualitäten und wir auf Ihr Engagement. Sie sind redegewandt, charmant, lösungsorientiert und fachlich top. Die Synergien innerhalb unserer Gesamtgastronomie nutzen Sie

Ihre beruflichen Grundlagen

Wir haben hohe Ansprüche an Sie: Eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie, mit Vorteil Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule, Bewährung und Führungserfahrung in anspruchsvoller Restauration, Verständnis für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Muttersprache Schweizerdeutsch, umgangssprachliche Kenntnisse in Französisch und Englisch. Sehr gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme.

Wir bieten Ihnen

...die Wiedereröffnung eines bekannten Restaurants als topmodernen Betrieb. Sie sind dabei beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Sie können das neue Konzept erfolgreich auf dem Markt positionieren. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81 Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487,

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch

Herzlich willkommen im Gasthaus im Feld

Nr. 19 · 27. September 2012

Unsere Küche ist kreativ und farbig, als Grundzutaten verwenden wir nur einheimische und saisonale Produkte

Wir sind ein verrücktes und junges Team und suchen Verstärkung.

Koch/Jungkoch 100% Küchenhilfe 100%

Attraktives Umfeld Zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen Angenehmes Arbeitsklima Zimmer im Haus vorhanden

Besuchen Sie unsere Homepage oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

DAS GASTHAUS AM SONNENHANG DES KANTONS URI

Beat Walker/Marco Helbling





Telefon 041 885 19 09 w feld ch



Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für uns bei Bataillard sind das viel mehr als einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen. Mit unserem Einfallsreichtum setzen wir Trends – auch im Servicebereich. Wir verstehen uns als zuverlässigen Partner unserer Kunden und tun mit grosser Hartnäckigkeit alles für ihren Erfolg.

Wir sind eine dynamische und wachsende Unternehmung der Weinhandelsbranche. Seit mehr als 30 Jahren bedienen wir das Gastgewerbe, die Hotellerie und Privatkunden mit Qualitätsweinen.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Verkäuferpersönlichkeit (m/w) als

Regionaler Verkaufsleiter - Gastronomie Zürich/Basel oder Bern/Berner Oberland

der seine Kunden mit Engagement und Leidenschaft professionell betreuen möchte. Sie setzten sich zum Ziel, die Marktpräsenz unseres Unternehmens in der Region zu festigen und weiter auszubauen. Sie sorgen für eine optimale Distribution unseres Produktportfolios an den Verkaufspunkten und setzen persönliche Akzente in der Planung und Umsetzung verkaufsfördernder Events.

Für diese spannende Position suchen wir einen abschlussstarken Verkaufsprofi mit einer fachlich/kaufmännischen Berufsausbildung und einigen Jahren Erfahrung im Gastronomie-Aussendienst. Sie bringen zudem eine ausgeprägte Passion für Weine und Champager mit. Eine gute regionale Verwurzelung mit Wohnort in der Verkaufsregion Zürich/Basel oder Bern/Berner Oberland ist zusätzlich wünschenswert.

Wenn sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen und die Arbeit in einem aufgestellten Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an christine.babst@bataillard.ch.



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf 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

- Servicemitarbeiter 80–100% im Stundenlohn
- Commis de Cuisine

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

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld

- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde Zeitgemässe Entibhnung Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung Vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

ne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die nstehende 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

Alpendoerfli Resort AG

Saas Fee

Ab kommender Wintersaison (zirka 20. Dezember 2012) gesucht selbständige

Allrounderin (D/E) Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Familie Zumtaugwald info@alpendoerfli.ch



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Zentrum suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit teservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung, Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidello und Freude am Réceptionsalitag.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald oder Chef de Réception, Frau Anja Zech Telefon: ++41 33 854 54 92, www.kreuz-post.ch



FRAPOLLI BETRIEBE AG SOMMERAU-TICINO

Hotel – Restaurants – Catering Dietikon-Zürich, sucht per Oktober oder nach Vereinbarung

F&B Manager (m/w)

Seit 3 Generationen und 81 Jahren Tessiner und mediterranes Ambiente mit vielen Stammkunden.

meatterranes Ambiente mit vielen Stammkunden. Sie organisieren zusammen mit dem Chef de Service/Restaurantleiter den Restaurations- und Bankettbetrieb, erstellen Bankett- und Seminar-offerten, überwachen den Keller- und Einkaufsbereich. Sie sind verantwortlich für das Lehrlingswesen im Servicefachbereich und Gastgeber, sind für die Mitarbeiterführung zuständig, organisieren interne Schulungen und Sitzungen, sind administrativ tätig für die Abrechnungen und nehmen an den Kaderrapporten teil. Sie erstellen mit der UL zusammen die jährlichen Businesspläne für Ihr Departement.

Departement.

Also ein interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld für jemanden mit sehr guter Berufsbildung/-erfahrung. Mitarbeiten, Führen mit natürlicher Autorität und Reife. Erfahrung mit Fidelio
Suite 8, Winoffice, Micros 3700 Kassen. Geboten
wird nebst guten finanziellen Konditionen ein
attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern,
div. Restaurants, Bar, Seminar- und Bankettmöglichkeiten bis 100 Plätze und im Catering Anlässe
bis mehr als 10 000 Gäste. Interessiert?

Dann kontaktieren Sie:

SOMMERAU-TICINO, Frau A. Rose 8953 Dietikon-Zürich www.sommerau-ticino.ch



We are looking for an English speaking live in Couple (Housekeeper & Handyman / Waiter) with several years of experience and good references for a high-end chalet in Gstaad.

Barbara Matti
Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot,

SIE SIND UNSER KÜCHENCHEF (M/W)!

kombiniert mit Liebe zum Detail

Ihre Aufgabe

Ihre Leidenschaft für feines Essen konzentriert sich auf Bestes rund um den Holzkohlegrill. Sie kochen kreativ und wollen unsere Gäste damit zum Staunen, Geniessen und Wiederkommen bringen. Zusammen mit der Restaurantleitung sind Sie die Schlüsselperson für unsere anspruchsvollen Gäste.

Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr positives Engagement, Ihre Freude am Beruf. Küchenbrigade und Vorgesetzte können sich auf Ihre Führungsqualitäten verlassen. Eine solide Aus- und Weiterbildung sowie Erfahrung in der (Grill-)Restauration zeichnet Sie aus. Sie bringen gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme mit.

Wir bieten Ihnen

...die Chance, mit Ihrer Küchenleistung ein spannendes, neues Restaurantkonzept auf anspruchs-vollem Niveau zum Erfolg zu führen – als künftiges Lieblingslokal unserer Stammgäste, als genussvollen Ort zum Abschalten und Geniessen für Gäste aus der Region sowie für die Teil-nehmenden unserer verschiedenen Ausbildungen und Seminarveranstalter. Sie werden miteinbezogen beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487,

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2013 folgende Mitarbeiter/innen:

ENTREMETIER - TOURNANT COMMIS DE CHISINE SERVICEPRAKTIKANTIN SERVICEFACHANGESTELLTE (w) mit Inkasso

erne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche ewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23,

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch





Berggasthaus Herrenboden

Annemarie Betschart-Dettling 6417 Sattel-Hochstuckli Telefon 041 835 12 88 Telefax 041 835 12 38 www.herrenboden.ch

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung, um mit Ihnen in die kommende WINTERSAISON 2012 /13 zu starten.

Servicemitarbeiter/in 100% Serviceaushilfe Küchenaushilfe

Sie sind eine teamfähige und kommunikative Person und Belastbarkeit ist eine Ihrer Stärken. Ihre herzliche Art ist ansteckend und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns So freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

> ANNEMARIE BETSCHART BERGGASTHAUS HERRENBODEN 6417 SATTEL herrenboden@herrenboden.ch



Der Walserhof Klosters öffnet nach umfangreichem Umbau die Türen am 14. Dezember 2012 und erstrahlt in neuem Glanz. Nutzen Sie die Chance, bei der Wiedereröffnung dabei zu sein und starten Sie mit uns in die Wintersaison.

Wir suchen motivierte und begeisterungsfähige Mitarbeitende für die Bereiche

- Service Küche / Pâtisserie
- Housekeeping / Stewarding
- Réception

Den Link zu unseren offenen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.walserhof.ch.

Erste Fragen beantwortet Ihnen Frau Beatrice Keller gerne unter Tel. 081 303 27 24. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an info@walserhof.ch oder Walserhof Klosters, Landstrasse 141, 7250 Klosters.

Walserhof Klosters · Landstrasse 141 · CH-7250 Klosters · www.walserhof.ch



Für die NEUERÖFFNUNG unseres Zweitbetriebes suchen wir per 1. November eine/n

Entremetier / Gardemanger oder Jungkoch

Wenn Sie kreativ sind mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediter-ranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an: info@central-affoltern.ch oder Restaurant Central, Zürichstr. 100. 8910 Affoltern am Albis Tel. 044 761 61 15



Für die Wintersaison 2012/2013

Koch (w/m)

für unser Restaurant Schwarzenegg

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Gastrobetrieb direkt an der Skipiste zu arbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an folgende Adresse:

Bergbahnen Sörenberg AG Fam. Bieri Restaurant Schwarzenegg Hinterschöniseistrasse 4 6174 Sörenberg Tel. 033 951 12 21

bahnen@soerenberg.ch

WALDHAUS SILS

haglich, familienfreundlich und überraschend unkompliziert – seit 104 Jahren.

Für die kommende Wintersalson – ca. 14. Dezember 2012 bis ca. 7. April 2013 – suchen wir noch folgende/n, motivierte/n Mitarbeitende/n:

FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R

In unserem Kassabüro sind Sie unter anderem für den Check-in und Check-out unserer Gäste, das Übersetzen unserer Tagesmenüs in F/E sowie einen Teil der Gästebuchhaltung verantwortlich.

Ihre Muttersprache ist möglichst Schweizer-deutsch, in Englisch und Französisch sind Sie «sattelfest» (Italienischkenntnisse von Vorteil). Wir würden uns über eine längerfristige Anstel-lung freuen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an das Hotel Waldhaus, Ansprechpartnerin: Frau Sissi Röösli, staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich / Urs Kienberger Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch



Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.ch

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■ Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant,

eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für die Wintersaison suchen wir in unser junges und motiviertes Team per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum in Saisonanstellung

> eine erfahrene / einen erfahrenen Stv. Leiterin / Stv. Leiter Réception Réceptionistin / Réceptionist Chef de Service Chef de partie tournant Restaurantfachfrau / -mann

Sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse setzen wir voraus. Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

> Europäischer Hof Hotel Europe Frau Daniela Weinmann Direktionsassistentin Dorfstrasse 40 6390 Engelberg daniela.weinmann@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch





Die Berchtold Group in Burgdorf führt drei Betriebe: das Dreisterne-Superior-Hotel Berchtold mit seinen 36 aparten und grosszügigen Zimmern, der trendigen und bestens frequentierten Bar B5 to be, dem stilvollen und beliebten Restaurant und den vielfältigen Seminarräumlichkeiten. Die Wirtschaft zum Schützenhaus im historischen Gebäude neben der Schützenmatte, mit integrierter Brauerei, zwei Biergärten und dem grossen Saal. Und ab Oktober 2012 das B5 to go, ein innovatives Gastrokonzept mit eigener Kaffeerösterei, Wein- und Bierhandel und direktem Verkauf vor Ort und to go.

Das bisherige Direktionsehepaar zieht sich Ende Jahr aus der operativen Führung der Gruppe zurück und übergibt die Leitung an den heutigen Vizedirektor Herrn Martin Egger. Zur Ergänzung der Gruppenführung suchen wir per Anfang 2013

zwei Mitglieder der Geschäftsleitung (w/m) (Fokus Marketing/Verkauf respektive Administration/Personal)

Als zukünftiges Geschäftsleitungsmitglied sind Sie zusammen mit dem Direktor für den reibungslosen und erfolgreichen Betrieb der ganzen Gruppe verantwortlich. Sie sind begeisterter Gastgeber und offener Kommunikator, verfügen über einen profunden professionellen Hintergrund und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung, insbesondere im F&B-Bereich. Sie haben Spezialkenntnisse und Erfahrungen in den Bereichen Marketing/Verkauf respektive Administration/Personal, gute EDV- und Sprachkenntnisse (D, E, F) und fühlen sich einigermassen sicher in strategischer und operativer Planung.

Der Reiz der Positionen

Die Führung der vielfältigen und herausfordernden Betriebe der Berchtold Group ist spannend und befriedigend zugleich. Das Tagesgeschäft und die Entwicklungsperspektiven verlangen von der Leitung Eigenständigkeit, Kreativität und Durchsetzungsvermögen. Die zeitgemässe Entlöhnung entspricht dem hohen Anforderungsprofil. Mit den klaren Zielvorgaben und einer angemessenen Begleitung durch den VR richtet sich die Ausschreibung auch an jüngere Bewerber.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion B. und R. Rauber. Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, oder per E-Mail an ruth.rauber@berchtold-group.ch.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berchtold-group.ch!

SUISSE ROMANDE



Ecrivez avec nous l'histoire de l'hôfellerie suisse. L'Hôfel Royal Savoy à Lausanne est avec l'Hofel Schweizerhof à Berne et le Buergenstock Resort un des membres de la - Buergenstock Selection ». Le bâtiment historique est actuellement en pleine transformation et va être complété par une nouvelle annexe moderne. Il ré-ouvrira en 2013 en tant que magnifique Hôfel de luxe. Nous recherchons pour notre équipe pour entrée immédiate ou à convenir:

FINANCIAL CONTROLLER (H/F)

Vous êtes un professionnel avec expérience dans la construction et si possible également dans l'hôtellerie. Vous avez envie de suivre la phase de construction et de participer aux préparatifs d'ouverture de ce nouvel Hôtel de luse?

- Description de fonction:

 Responsable du Controlling de la SA de l'hôtel Royal

 Assurer avec compétence la comptabilité de construction / comptabilité financière

 Tenue de la comptabilité créanciers du chantier

 Management des contrats selon des directives internes

 Assurer une administration de chantier

 Etablissement des coltures mensuelles et annuelles avec bilan et pertes et profits

 Reporting à l'investisseur par rapport aux coûts, à l'évolution et aux prévisions

 Informe le Directeur Général et reçoit des instructions du Financial Controller de la Katara

 Hospitality Switzerland AG (Management de la Buergenstock Selection)

- Votre profil:

 Personnalité indépendante, responsable et motivée

 Connaissances des softwares de comptabilité construction et financière

 Vous étes flexible, résistant au stress et savez vous investir

 Français-anglais-allemand parlé et écrit

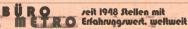
- Nous offrons:

 Un travail riche et passionnant dans un Hôfel de luxe en rénovation et construction
 Environnement dynamique et efficace

 Salaire et prestations sociales correspondant au poste
 Place de travail à Lausanne

Wole Hotel Royal Savoy -Jean-Claude Gétaz, Directeur Général - Av. d-Ouchy 40 - 1006 Lausanne Telefon 021 614 88 88 - jeanclaude.getaz@royalsavoy.ch - www.royalsavoy.ch

INTERNATIONAL



Sofort für Kreuzfahrt: (m&f)

(Deutsch & Englisch, Voraussetzung) Commis de Rang, Chef de Rang Barwaiter, Bartender, Cabin Stewardess

England: (Erstklassbetriebe) (m&f)

Maître d'Hôtel

Commis de Rang, Chef de Rang, Sommelier

Internationale Stellenvermittlung
für Hotellerie & Kreuzfahrt

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpark(Opfikon)
TEL: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

SVIZZERA ITALIANA

NEUES KURHAUS CADEMARIO HOTEL & SPA****S

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per **Januar** Mitarbeiter mit Erfahrung in 4- oder S-Stem-Hotels und sehr guten Italienisch-, Englisch- und Deutschkenntnisse (Französisch und/oder Russisch von Vorteil) die die Kompetenz für folgende Stellen mit sich bringen:

Per Ende Februar suchen wir zusätzlich: Stv. CHEF DE RECEPTION w/m RECEPTIONSSEKRETÄR w/m ETAGENMITARBEITER w/m



Kurhaus Cademario Hotel & Spa****S CH-6936 Cademario www.kurhauscademario.com

STELLENVERMITTLUNGEN

$Gastro \equiv Express$



www.gastro-express.ch

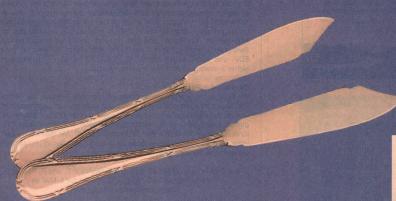
ANZEIGEN A TANA

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw. zahle Fr. 8.- pro Kilo © 079 656 38 08

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



PROFIL

GASTRO SUISSE

GASTR@SUISSE



50 Jahre WWF - Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

Hotellerie * Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kälin nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats 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 Verwer dung der redaktionellen Inhalte bedarf der chriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



CHINESEN ZU GAST

Die Statistiken zeigen, dass die Logiernächte der chinesischen Touristen 2011 im Vergleich zum Vorjahr um fast 50% gestiegen sind. Dieser Trend wird sich in den kommenden zwei Jahrzehnten mit dem zunehmenden Wachstum der chinesischen Mittelschicht weiter fortsetzen. Bei den nach Europa reisenden Chinesen überwiegen junge Kaderleute in den Dreissigern und Vierzigern, die aus den grossen Städten der Ostküste stammen. Im Gegensatz zu früher weist der Reisetrend der Chinesen zu so genannten «tieferen Reisen». Derzeit sind Dreiländertouren mit Italien, Frankreich und der Schweiz das führende Produkt, Um diesen von weit hergereisten Gästen eine tolle Erfahrung bieten zu können, sind einige Kenntnisse über die chinesische Kultur und die Erwartungen der Gäste unumgänglich.

Was chinesische Gäste erwarten Chinesische Gäste haben sehr hohe Erwartungen an ihre Schweizer Gastgeber, denn in der chinesischen Kultur spielen Gastlichkeit und Harmonie eine sehr wichtige Rolle. Dement-sprechend gehen chinesische Besucher davon aus, dass ihre Vor-

lieben und Gewohnheiten dem Gastgeber bekannt sind und dass dieser entsprechend darauf vorbereitet ist. Darüber hinaus erwartet man, dass alles unternommen wird, Wünsche zu erfüllen. Ausserdem warten Chinesen nicht gerne, daher sind schneller Service und grösstmögliche Flexibilität wichtig.

Chinesische Gäste mögen Freizeitaktivitäten im Kreis der Reise-gruppe. Beliebt sind daher Unterhaltungen wie Shows und Konzerte. Aber auch Shopping ist ein wichtiger Bestandteil einer Reise. «Zuhause sparen, im Ausland ausgeben», so lautet eine weit verbreitete chinesische Devise. Geschenke und Mitbring-sel werden für die ganze Familie und Freunde gekauft. Typi-sche Markenprodukte wie Uhren, Sackmesser und Kleidung sind dabei besonders beliebt. Mit durchschnittlichen Pro-Kopf-Aus-gaben von 2.500 US-Dollar gehören die Chinesen zu den ausgabefreudigsten Touristen überhaupt.

Ess- und Trinkgewohnheiten

Das Essen stellt einen wichtigen Teil des Urlaubs dar. Für die Chinesen ist Essen ein wichtiges soziales Ereignis, über welches

sie auch gerne daheim berichten. Sie lieben Mahlzeiten an grossen und runden Tischen im Kreise der Familie oder mit Freunden. Sie lieben auch die Vielfalt und sind Schnellesser, d. h. unmittelbar nach dem letzten Gang verlassen sie den Tisch. Es empfiehlt sich, statt eines grossen Gerichts, mehrere kleinere Platten aufzutragen und zwar gleichzeitig, ausser der Suppe, die wird erst am Schluss serviert. Bei den Getränken dominieren Wasser (oft und gerne auch heiss), Tee, Softdrinks oder Bier.

Weitere Informationen zum Thema «Chinesen zu Gast in der Schweiz» können der Broschüre von hotelleriesuisse und Schweiz Tourismus entnommen werden. Direkter Download unter www.hotelleriesuisse.ch/publikationen möglich



Manuel Staub Leiter Kommunikation www.hotelleriesuisse.ch

Gastroconsult

Triesenberg Fürstentum Liechtenstein

Nach über 30-jähriger Tätigkeit geht der Pächter des

Hotel Restaurant Kulm

9497 Triesenberg

in Pension. Daher suchen wir auf Februar 2013 oder nach Vereinbarung im Auftrag der Gemeinde Triesenberg einen neuen Pächter.

Mit seiner ausgezeichneten Lage und der hervorragenden Ausstattung eignet sich der Betrieb sowohl für einen Ferienaufenthalt, ein gemütliches Wochenende, private Anlässe als auch für Tagungen. Das Ambiente, welches durch rustikale und moderne Räumlichkeiten gekennzeichnet ist, lädt zum Entspannen und Wohlfühlen

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

Restauration

- Restauration

 Familiares, heimeliges Restaurant unterteilbar in 20 und 70 Sitzplätze

 Sonnige Aussichtsterrasse mit 20 Sitzplätzen

 Wintergarten mit 36 Sitzplätzen

 Originelles Kulmstübli als Lounge

 Saal für bis zu 100 Personen

 Saal für bis zu 300 Personen und drei neue Seminarräume können bei Bedarf von der Gemeinde zugemietet werden

- Hotel

 20 komfortabel eingerichtete Zimmer, 1 Einzel-, 12 Doppel- und 7 Dreibettzimmer

 Alle Zimmer sind mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und W-Lan
 ausgestattet, 12 Zimmer mit Balkon

 Grosszügiep Parkgarage sowie Busparkplätze

 4-Zimmer-Wirtewohnung

Für ausgewiesene Fachleute bietet dieser Betrieb eine gute Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherigen Berufstätigkeit an:

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





Zu vermieten auf den 1. März 2013 oder nach Vereinbarung an innovative Gastgeber die historische Perle

Hotel Restaurant Römerhof in Arbon

Im Betrieb sind 11 Zimmer stilvoll eingerichtet. Die Gaststube umfasst 48 Plätze.
Turmzimmer und Säli laden mit je 16 Plätzen ein.
Der besonders schöne Garten bietet Platz für 30 Gäste. Zum Haus gehören 10 eigene Parkplätze.

Das Inventar muss übernommen werden

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an: benno,Jud@treuhandjudgraf.ch oder per Post an Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

Herr Benno Jud beantwortet gerne Ihre Fragen Telefon 071 244 93 93

