

**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:** 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. 19 · 27. 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

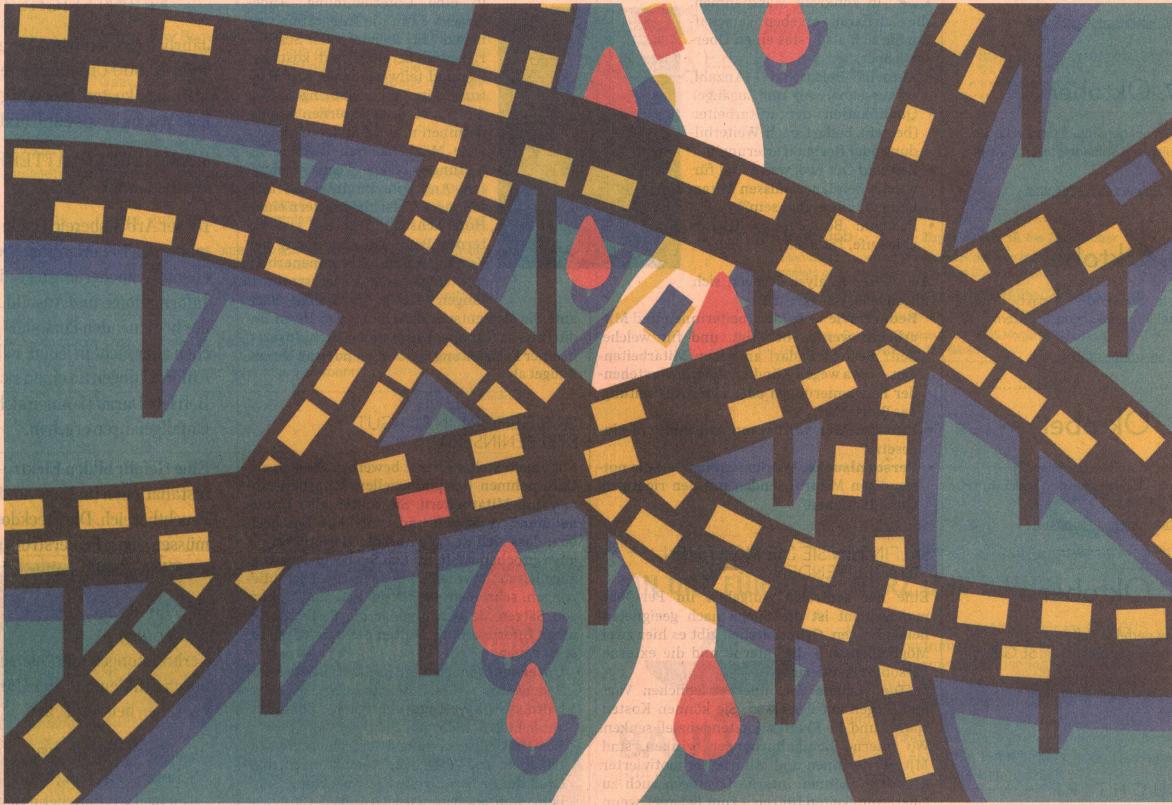
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



GRASIEUX

## RECRUITING 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 Potenzials 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 «passi-

ven Kandidatinnen und Kandidaten», also nicht aktiv Suchende, streifen allen Unkenrufen zum Trotz regelmässig durch den Stellenpool in Printmedien. Dort fällt ein professionell gestaltetes (J) 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 angestiegenen 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 fährt z. B. kein Weg am führenden Branchenmedium vorbei! Hier stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis, gepaart mit hoher Dienstleistungsbereitschaft. Die Zusammenarbeit ist vorbildlich. Der Rücklauf ist überdurchschnittlich; die Erfolge sind unübersehbar. Recruiting leicht gemacht.



Ansgar Schaefer  
Schaefer und Partner GmbH  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)



Dort arbeiten, wo andere  
Ferien machen!

Alle Stellen in Zermatt:

von A wie Allrounder bis Z wie (Schnee)zauberer  
jetzt inserieren und suchen auf: [www.jobszermatt.ch](http://www.jobszermatt.ch)

## AGENDA

## 1. Oktober

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

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

## 5./6. Oktober

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

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

## 17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotelleriesuisse, im Solbad Hotel in Sigristwil

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

## 18. Oktober

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

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

## 22. Oktober

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

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

## 23. Oktober

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

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

## BUCHTIPP



## EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Viele Gastgewerber träumen davon, einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Doch dass dies kein Honigsschlecken ist, zeigen die vielen Wechsel in der Branche und die Geschäftsaufgaben. So wechselt im Jahr jeder vierte Betrieb den Besitzer oder Pächter. Damit die Voraussetzungen für die Selbstständigkeit 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 Hammerli, Tobias Billeter, 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».

Die Personalplanung beginnt mit der Analyse der aktuellen Situation und mündet in konkrete Massnahmen, 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 Zeitaufgabe müssen Mitarbeitende einsetzbar sein?)
- Position: Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeit

Aus dieser Analyse ergeben sich folgende Planungsschritte:

- **Bedarf:** Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden benötigt, und für welche Zeit? Besteht Bedarf an neuen Mitarbeiterinnen – etwa wegen Kündigungen, bevorstehender Pensionierungen oder einer Ausweitung des Betriebes?
- **Einsatz:** Wer wird wann, wo und wie eingesetzt?
- **Personalsuche:** Wie kommt man an die notwendigen Mitarbeitenden mit den richtigen Qualifikationen?

## SO FINDEN SIE DIE RICHTIGEN MITARBEITENDEN

Eine der zentralen Aufgaben im Personalmanagement ist die Suche nach geeigneten neuen Leuten. Grundsätzlich gibt es hier zwei Möglichkeiten – die interne und die externe Personalrekrutierung.

Die Vorteile der innerbetrieblichen Variante 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 vorher, ob und wen Sie sich aus dem bestehenden Team für die offene Stelle vorstellen können und ob Sie die Person als eine mögliche Variante sehen (und die Stelle trotzdem ausschreiben) oder ob Sie den Mitarbeitenden direkt anfragen und befördern. Die externe Personalsuche ist aufwändiger und teurer. Doch

sie hat entscheidende Vorteile: Leute von außen bringen neue Ideen und neues Potenzial in eine Unternehmung. Außerdem kann die Integration des neuen Mitarbeiters auch Schwierigkeiten bereiten und kostspielige und teilweise lange Einarbeitungszeiten mit sich bringen. Für die Suche nach externen Kandidatinnen und Kandidaten gibt es viele Möglichkeiten: Inserate in Zeitungen oder Fachzeitschriften, Angebote im Internet, Mitteilung an Anschlagbrettern einer Hotelfachschule, Bezug von externen Beratern, Abwerbung bei Konkurrenten, Zusammenarbeit mit Regionalen Arbeitsvermittlungsstellen (RAV). Für welche Variante Sie sich entscheiden, hängt von Ihren Bedürfnissen (für eine Kaderstelle ist ein Inserat in einer Fachzeitung fast zwingend) und Ihrem Budget ab.

## DAS GEHÖRT IN EIN GUTES STELLENINERAT

Mit einem Stelleninserat bewerben Sie sich als Unternehmen bei potenziellen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie sollten also Unternehmung, Aufgaben und Umfeld so beschreiben, dass sich der gewünschte Bewerberkreis angesprochen fühlt. Stellen Sie besondere Vorteile heraus, vermeiden Sie negative Formulierungen, schreiben Sie flüssig, klar und in kurzen Sätzen. Je bedeutender die Stelle, desto mehr Informationen sollten Sie bereits im Inserat geben.

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

Mario Gsell

## AUS DER SCHULE

## VERSTECKTE TALENTEN – INTERKULTURELLE TEAMARBEIT AN DER SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOTEL MANAGEMENT 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 Landsleuten 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 formulieren und dies wirkungsvoll im Bild umzusetzen, der hat verstanden, was PR ausmacht.

Auch das Thema Nachhaltigkeit wird kreativ verpackt. Hier heisst das Medium Playdo – farbige Knetmasse. Beeindruckend zu beobachten, wie viel leichter es gerade chinesischen Studierenden fällt, die zuweilen höchst beeindruckende feinmotorische Fähigkeiten besitzen, ihre Gedanken auszudrücken. In einem in-

terkulturellen 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 entschärfen. Auch für Dozierende ist der Blick hinter die Kulissen höchst spannend, zeigt er doch Zusätzliches über die Tiefenstruktur, die dahinterliegenden 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 Oehly Bubel

Dozentin, SSTM 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»

Oscar Wilde

## 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 vermehrte 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 bewilligungs-pflichtigen 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](http://www.ekas.admin.ch)



**Hotel Schützen Lauterbrunnen AG**  
Andreas & Franziska von Allmen-Schärer  
Fuhren 439  
3822 Lauterbrunnen  
[www.hotel-schuetzen.com](http://www.hotel-schuetzen.com)

**Das Haus:** Ausgezeichnet von «Best of Swiss Gastro» als aktives traditionelles, typisch schweizerisches Restaurant. \*\*\*Hotelbetrieb mit 27 Zimmern, heimeligem und neu renoviertem und rustikalem Restaurant und Speisesaal mit rund 80 Sitzplätzen, Grillstühli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 70 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergwelt. Wir lieben die Schweizer Folklore und pflegen sowohl die Schweizer Volksmusik wie auch die gute alte Schweizer Küche!

**Das Konzept:** Klare Positionierung als «Typical Swiss Restaurant», geprägt 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.

**Voraussetzung:** Erfahrung als Küchenchef in Betrieben von vergleichbarer Grösse und mit Schweizer Küche, Führungsqualität, Durchsetzungsvermögen, Teamplayer, Kreativität, Organisationstalent, Administrationskenntnisse und viel Liebe zum Beruf.

**Ihr Gewinn:** Wir bieten Ihnen eine kürzlich renovierte Küche, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit. Weiterführung und Weiterentwicklung eines gut eingeführten Traditionsbetriebes, üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen.

**Ihre Bewerbung:** Foto, kompletter Lebenslauf, Arbeits- und Weiterbildungzeugnisse 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 auf stärkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Praxis aus dem Bereich Sales, und hohe Affinität zu Themen wie New Media, Finance und Versiertheit mit allen Aspekten der Departments Rooms, Reservation und Front Office.

Die harmonische Verbindung aus «Starke Marke» und lokale Marktführerschaft der angeschlossenen Gesellschaft, exzellenter Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckende Infrastruktur und gelungene Kombination aus Relax- & Geschäfts-Ambiente bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für Hotelprofis, die sich nahe beim Guest sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Führung Ihrer Teams (gut 30 Mitarbeitende) die Erreichung der wirtschaftlich ambitionierten Ziele sichern.

### 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, Online-Buchungsplattformen, 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 raushringen und parallel Ihre Karriereplanung anschließen? 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 Sie!

Ansager 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansager.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansager.schaefer@schaeferpartner.ch)

23128-9208

### 10-Tage-Job Zuger Messe, 19. bis 28. Oktober

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten oder die Zwischenaison überbrücken?

### Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo

Rufen Sie an oder [nussbaumer.karl@bluewin.ch](mailto:nussbaumer.karl@bluewin.ch)  
K. Nussbaumer Catering Sattelstr. 3 CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG  
Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 84 84

23133-9212

**CAMPUS SURSEE**  
Seminarzentrum

### EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



**BAULÜÜT.**  
Grill und mehr · Bar · Lounge

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!

#### Ihre Aufgabe

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.

#### Ihr Profil

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 gezielt.

#### 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, Mutter-sprache 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, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23063-9170



**HOTEL SCHWEIZERHOF**  
Sils-Maria, Engadin

**FERIEN  
VEREIN**

**HOTELDIREKTOR/IN  
ODER DIREKTIONSPAAR**

**Ihre Aufgaben**  
Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche operative Führung des Gesamtbetriebs

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut positioniertes Haus mit 116 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings der Gruppe. Die Erledigung der administrativen Aufgaben gehört ebenso zu Ihren Arbeiten, wie die Einhaltung der Standards betreffend Qualität, Sicherheit und Hygiene.

**Was Sie mitbringen**  
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind eine charismatische Führungs-kraft mit hoher Sozialkompetenz und zielgruppengerechtem Auftreten. Ihre Leidenschaft als Gastgeber wird ergänzt durch Ihr Organisations- und Qualitätsverständnis und Ihre hohe Belastbarkeit. Ihre 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.

**Wir bieten Ihnen**  
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 Schweizerhof und innerhalb der Gruppe hinterlassen. Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbständiges Arbeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch) und [www.hotel-schweizerhof-sils.ch](http://www.hotel-schweizerhof-sils.ch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto, die Sie bitte an folgende Adresse richten: [kornelia.schulte@ferienverein.ch](mailto:kornelia.schulte@ferienverein.ch) oder POSCOM Ferien Holding AG, Kornelia Schulte-Mattle, Assistentin CEO, Tscharnerstr. 37, CH-3007 Bern T +41 31 387 8787

**Herzlich willkommen  
im Gasthaus im Feld**

Unsere Küche ist kreativ und farbig, als Grundzutaten verwenden wir nur einheimische und saisonale Produkte.  
Wir sind ein verrücktes junges Team und suchen Verstärkung.

**Koch/Jungkoch 100%  
Küchenhilfe 100%  
Serviceaushilfen Teilzeit**

Wir bieten:  
Attraktives Umfeld  
Zeitgemäss 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  
Beat Walker/Marco Helling



6482 Gurtmellen Dorf  
Telefon 041 885 19 09  
www.feld.ch

DAS GASTHAUS AM SONNENHANG DES KANTONS URI

23110-9200



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 setzen sich zum Ziel, die Marktpräsenz unseres Unternehmens in der Region zu festigen und weiter auszubauen. Sie sorgen für eine optimale Distribution unseres Produktpportfolios 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-Ausserdienst. Sie bringen zudem eine ausgeprägte Passion für Weine und Champagner 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.

23111-9001


**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 «Caffè 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 Vereinbarung:

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

Wir erwarten:

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

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- Zeitgemäss Entlöhnung
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

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

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

23105-9195

**Alpendoerfl Resort AG**


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

**Allrounderin (D/E)  
Jungkoch**

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



23132-9211


**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. Sie organisieren zusammen mit dem Chef de Service/Restauranteleiter den Restaurations- und Bankettbetrieb, erstellen Bankett- und Seminarofferten, 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.

Also ein interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld für jemanden mit sehr guter Berufsbildung/-erfahrung. Mitarbeiter, Führen mit natürlicher Autorität und Reife. Erfahrung mit Fidelio Suite 8, Winoffice, Micros 3700 Kassen. Geboten wird neben 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

23104-9194


**GRINDELWALD**

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

**Chef de Réception**

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Rezeption mit Praxis im Fidelio und Freude am Receptionsalltag.

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 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

23074-9178



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.

Start date: Oct. / Nov

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

23121-9204

**EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.**


**BAULÜÜT.**  
Grill und mehr · Bar · Lounge

**CAMPUS SURSEE**  
Seminarzentrum

**SIE SIND UNSER KÜCHENCHEF (M/W)!**
**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.

**Ihr Profil**

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 anspruchsvollem 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 Teilnehmenden 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 erwarten 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, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23062-9169



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

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

**ENTREMETIER – TOURNANT  
COMMIS DE CUISINE  
SERVICEPRAKTIKANTIN  
SERVICEFACHANGESTELLTE (w) mit Inkasso**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

[www.walliser-spycher.ch](http://www.walliser-spycher.ch)  
E-Mail: [mail@walliser-spycher.ch](mailto:mail@walliser-spycher.ch)

16325-7428

**CENTRAL**  
AFFOLTERN AM ALBIS

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

**Entremetier /  
Gardemanger  
oder Jungkoch**

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

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

23122-9205



Für die Wintersaison 2012/2013  
suchen wir einen

**Koch (w/m)**

für unser Restaurant  
Schwarzenegg

Haben Sie Freude, in einem  
lebhaften Gastrbetrieb direkt an  
der Skipiste zu arbeiten? Dann  
freuen wir uns auf Ihre Bewer-  
bungsunterlagen 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](mailto:bahnen@soerenberg.ch)

23103-9193

**WALDHAUS SILS**

Ein Fünfsternehaus wie kaum ein anderes – be-  
haglich, familienfreundlich und überraschend  
unkompliziert – seit 104 Jahren.

Für die kommende Wintersaison – ca. 14. Dezem-  
ber 2012 bis ca. 7. April 2013 – suchen wir noch  
folgende/n, motivierte/n Mitarbeiter/innen:

**FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R  
(Reservierungen/Kassabüro)**

Sie arbeiten in einem kleinen Team in unserem  
Reservierungsbüro. Sie bearbeiten Korrespondenzen  
in D/E/F, nehmen telefonische Anfragen und  
Reservierungen entgegen und begrüßen unsere  
internationalen Gäste persönlich.

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 Rössli, [staff@waldhaus-sils.ch](mailto: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](http://www.waldhaus-sils.ch)

SWISS HISTORIC HOTELS

PRIVATE SELECTION HOTELS



23131-9209

**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](mailto:daniela.weinmann@hoteleurope.ch)  
[www.hoteleurope.ch](http://www.hoteleurope.ch)

23140-9220



**Sattel**  
HOCHSTUCKLI

**Berggasthaus Herrenboden**

Anneliese Betschart-Dettling, 6417 Sattel-Hochstuckli  
Telefon 041 835 12 88, Telefax 041 835 12 36, [www.herrenboden.ch](http://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](mailto:herrenboden@herrenboden.ch)

23136-9215



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 Mitarbeiter für die Bereiche

- Service
- Küche / Pâtisserie
- Housekeeping / Stewarding
- Réception

Den Link zu unseren offenen Stellen finden Sie auf unserer Homepage [www.walserhof.ch](http://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](mailto:info@walserhof.ch) oder Walserhof Klosters, Landstrasse 141, 7250 Klosters.

Walserhof Klosters · Landstrasse 141 · CH-7250 Klosters · [www.walserhof.ch](http://www.walserhof.ch)

23129-9209

**Stelle suchen –  
Stelle finden  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**



**HOTEL BERCHTOLD**  
RESTAURANT – BAR – MEETINGS

**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 Geschäftsleitungsmittel 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 Durchsetzungsfähigkeit. Die zeitgemässen Entlohnung 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. Raufer, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, oder per E-Mail an [ruth.rauber@berchtold-group.ch](mailto:ruth.rauber@berchtold-group.ch).

Weitere Informationen finden Sie unter [www.berchtold-group.ch](http://www.berchtold-group.ch).

23117-9203

## SUISSE ROMANDE



**ROYAL SAVOY**  
LAUSANNE

Ecrivez avec nous l'histoire de l'hôtellerie suisse. L'Hôtel Royal Savoy à Lausanne est avec l'Hotel Schweizerhof à Berne et le Buerenstein Resort un des membres de la « Buerenstein 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 Hôtel 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 préparations d'ouverture de ce nouvel Hôtel de luxe?

**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 clôtures mensuelles et annuelles avec bilan et pertes et profits
- Reporting à l'investisseur par rapport aux coûts, à l'évolution et aux prévisions
- Informer le Directeur Général et recevoir des instructions du Financial Controller de la Katara Hospitality Switzerland AG (Management de la Buerenstein Selection)

**Votre profil:**

- Personnalité indépendante, responsable et motivée
- Connaissances des logiciels de comptabilité construction et financière
- Vous êtes flexible, résistant au stress et savez vous investir
- Français-anglais-allemand parlé et écrit

**Nous offrons:**

- Un travail riche et passionnant dans un Hôtel de luxe en rénovation et construction
- Environnement dynamique et efficace
- Salaire et prestations sociales correspondant au poste
- Place de travail à Lausanne

Nous attendons votre candidature, votre curriculum vitae, certificats et photo actuelle par voie électronique.

**Hotel Royal Savoy** -Jean-Claude Gézaz, Directeur Général - Av. d'Orsay 40 - 1006 Lausanne  
Téléfon 021 614 88 88 - jeanclaude.gezaz@royalsavoy.ch - www.royalsavoy.ch

## INTERNATIONAL

**BÜRO METRO** seit 1948 Stellen mit Erfahrungswert, weltweit

**Sofort für Kreuzfahrt:** (m&f)  
(Deutsch & Englisch, Voraussetzung)  
Commis de Rang, Chef de Rang  
Barwaiter, Bartender, Cabin Stewardess

**England:** (Erstklassbetriebe) (m&f)  
Maitre d'Hôtel  
Commis de Rang, Chef de Rang, Sommelier

**Internationale Stellenvermittlung** **BÜRO METRO**

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

## SUISSE ROMANDE

## SVIZZERA ITALIANA

NEUES KURHAUS CADEMARIO  
HOTEL & SPA\*\*\*\*

Eröffnung März 2013

Die Gastlichkeit eines Spitzenhotels. Entspannung auf dem Niveau eines Wellness-Centers und die Professionalität eines Therapiezentrums. Das neue Kurhaus Cademario Hotel & Spa bietet 82 elegante Zimmer, eine spektakuläre Aussicht, 2 Restaurants mit gesunder regionaler Diätküche und ein einzigartiges Spa. Dies alles eingebettet in die idyllische Atmosphäre von Cademario, dem malerischen Dorf auf den Hügeln des Malcantone, nur wenige Kilometer von Lugano.

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per Januar Mitarbeiter mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und sehr guten italienisch-, Englisch- und Deutschkenntnissen (Französisch und/oder Russisch von Vorteil), die die Kompetenz für folgende Stellen mit sich bringen:

**FRONT OFFICE MANAGER w/m**  
**GOUVERNANTE w/m**  
**EVENTS MANAGER w/m**  
**MAÎTRE & SOMMELIER w/m**  
**BARMAN w/m**

Per Ende Februar suchen wir zusätzlich:

**Stv. CHEF DE RECEPTION w/m**  
**RECEPTIONSSEKRETÄR w/m**  
**ETAGENMITARBEITER w/m**  
**PORTIERS w/m**  
**GÄRTNER w/m**  
**CHEF DE RANG w/m**  
**KELLNER w/m**  
**CHEF DE PARTIE w/m**  
**COMMIS DE CUISINE w/m**  
**SPA RECEPTIONIST w/m**  
**PHYSIOTHERAPEUTEN w/m**  
**KOSMETIKER w/m**

**KC**  
KURHAUS  
CADEMARIO

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihren CV mit Foto und Zeugnissenunterlagen an folgende Adresse:

hr@kurhauscademario.com  
INTAB SA • Personalbüro  
Via Tessere 10 • 6900 Lugano

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



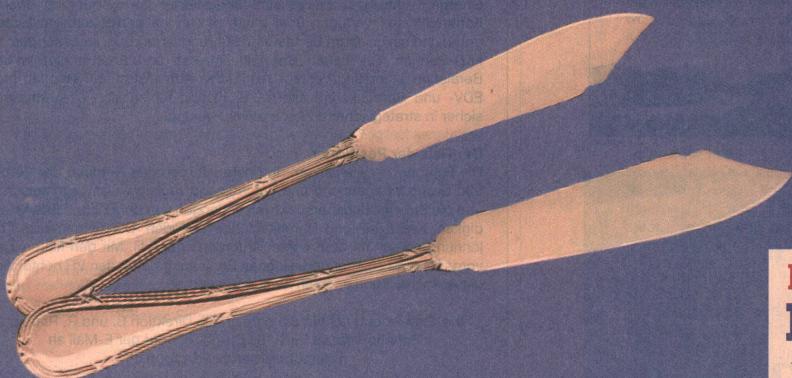
## STELLENVERMITTLUNGEN

**Gastro Express**

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

# Gesucht: Fischmesser Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



**hotel  
marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**Das Intensiv-seminar**  
**GASTROSUISSE**

**NEU**  
Der Schweizer Bier-Sommelier  
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

**Termine** Berufsbegleitend  
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012  
Start Herbst: Mittwoch, 12. September 2012

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0648 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**Das Intensiv-seminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Weinberater**  
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine** Berufsbegleitend  
Start Frühling: Montag, 12. März 2012  
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0648 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**Das Intensiv-seminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Rezeptionskurs**  
Professioneller Gästeempfang im Hotel

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

**Weitere Informationen**  
GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0648 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)



## 50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder [wwf.ch/spenden](http://www.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  
3001 Bern  
[www.hoteleriesuisse.ch](http://www.hoteleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie et Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotelerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotelerie-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@sternenprofil.ch  
redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung  
der Stellen- und Immobilienanzeigen  
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie et Gastronomie Verlag  
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, Postfach,  
3001 Bern.

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

Fax 031 370 42 23  
inserate@sternenprofil.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  
während eines Monats auf [www.htr.ch/](http://www.htr.ch/)  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.sternenprofil.ch](http://www.sternenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

### Aus- und Weiterbildung

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

### Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch  
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während eines Monats auf [www.htr.ch/](http://www.htr.ch/)  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.sternenprofil.ch](http://www.sternenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

### GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)  
Luka Belan  
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

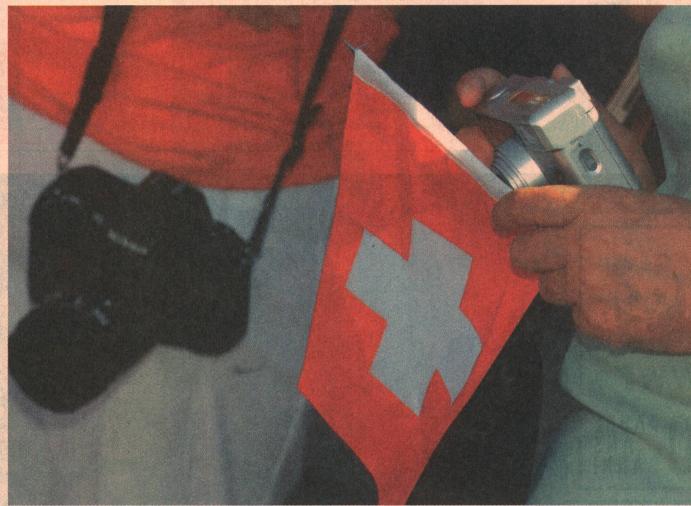
Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

### 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 Verwen-  
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der  
schriftlichen Zustimmung durch die Re-  
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten  
Inserate dürfen von Dritten weder ganz  
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder  
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt  
eingesandte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.

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



KEYSTONE

## 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 «tiefen Reisen». Derzeit sind Dreiländer Touren 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. Dementsprechend 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 Reisegruppe. 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 Mitbringsel werden für die ganze Familie und Freunde gekauft. Typische Markenprodukte wie Uhren, Sackmesser und Kleidung sind dabei besonders beliebt. Mit durchschnittlichen Pro-Kopf-Ausgaben von 2.500 US-Dollar gehören die Chinesen zu den ausgabenfreudigsten 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](http://www.hotelleriesuisse.ch/publikationen) möglich.

  
 Manuel Staub  
 Leiter Kommunikation  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

## Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

### 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 ein.

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

- Familiäres, 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, Telefon und W-Lan ausgestattet, 12 Zimmer mit Balkon
- Grosszügige 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:

#### Gastroconsult AG

Urban Augustin  
 Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur  
 Telefon 081 252 42 | Fax 081 252 15 62  
 E-Mail: [urban.augustin@gastroconsult.ch](mailto:urban.augustin@gastroconsult.ch)  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)



23106-9196

## Bürgergemeinde Arbon



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 Säll 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 Kurzlaufschlaf und  
 Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an:  
[benni.jud@treuhandjudgraf.ch](mailto:benni.jud@treuhandjudgraf.ch) oder per Post an  
 Treuhandbüro Benni Jud, St.-Jakob-Strasse 37,  
 9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

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

23030-9152

## DAS BLAUE VOM HIMMEL

...

...können wir Ihnen  
 nicht versprechen.

Aber die besten  
 Ideen der Schweizer  
 Tourismusbranche. Auf  
[www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch)  
 unter der Rubrik  
 «MILESTONES».

