

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 40

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: 06.02.2026

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 20 · 4. Oktober 2012

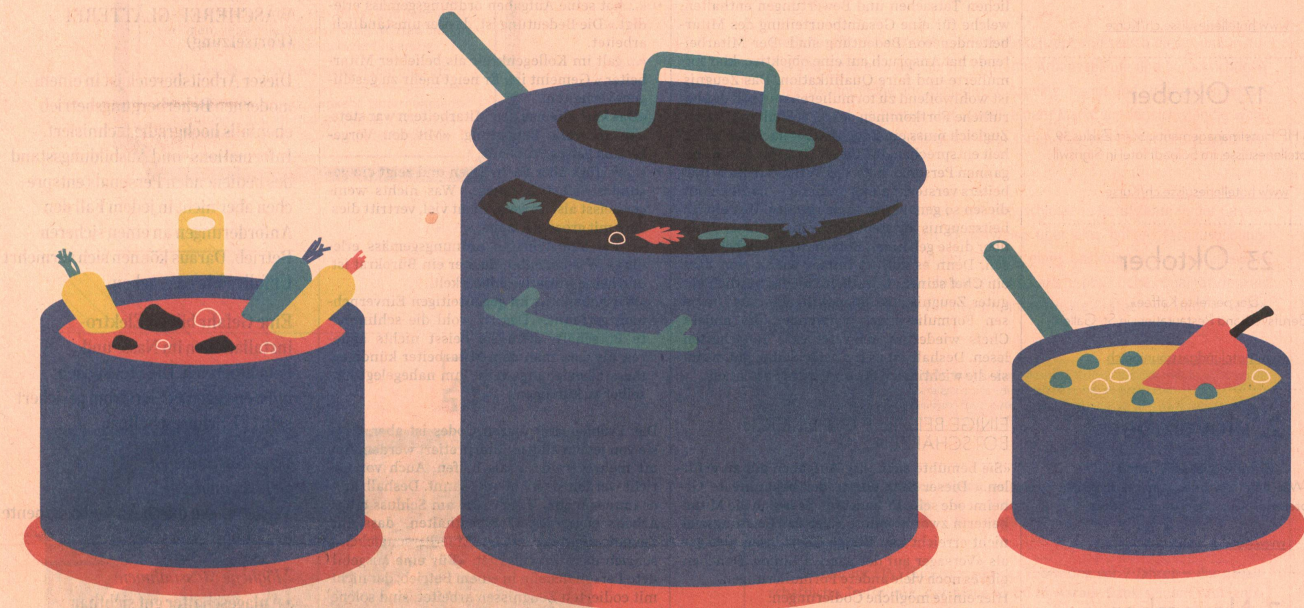
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

SWISS SKILLS 2012

Trotz stetig steigender Ansprüche hedonistisch geprägten Gästeverhaltens entscheidet sich nach wie vor eine beachtliche Zahl Schulabgängerinnen und Schulabgänger für Lehren in der Hotellerie und Gastronomie. Der direkte Kontakt mit Menschen und das Erbringen von Dienstleistungen strahlen noch immer eine Faszination aus. Dies darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass auch unsere Lernenden-Zahlen teilweise stark rückläufig sind. Mit Blick auf den vieldiskutierten Kampf um Talente in der Berufsbildung ist unsere Branche gefordert, attraktive, mit Zukunftschancen verbundene Aus- und Weiterbildungen zu entwickeln und zu lancieren.

Berufswettbewerbe spornen zu Höchstleistungen an und sind Zeichen der Begeisterung und der Dynamik. Wer die Highlights der Schweizer Meisterschaften der Köchinnen und Köche sowie der Restaurationsfachleute, die anlässlich der ZAGG in Luzern stattfanden, miterlebte, begreift das aufkommende Schwärmen bei den in der Berufsbildung Tätigen. Erfreulich, mit welch gros-

ser Disziplin, Fach- und Methodenkompetenz die jungen Persönlichkeiten dem Wettkampfdruck standhielten. Die hohe Qualität und die spürbare Faszination stimmen zuversichtlich und stärken den Glauben an die Qualität und somit an die Zukunft unserer Hotellerie und Gastronomie.

Gewinnerinnen 2012

Wie im Sport brauchen wir Siegerinnen oder Sieger. Sie sind diejenigen, die im Rampenlicht Aufmerksamkeit erlangen und durch ihre Spitzenleistungen faszinieren. Die Gewinnerin im Bereich Küche, **Julia Scheuber**, Hotel Restaurant Linde, Stans, und die Siegerin im Bereich Restauration, **Noemi Kessler**, Widder Hotel, Zürich, werden die Schweiz an den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) 2013 in Leipzig vertreten. Wir sind voller Hoffnung, dass es wieder gelingen wird, Edelmetall zu gewinnen. Unsere Restaurationsfachfrau Sabrina Keller brachte

2011 Gold von den WorldSkills in London nach Hause. Unsere Branche ist ein relativ «sicherer Wert» für die Schweizer Delegation, die an den Berufsweltmeisterschaften jeweils mit rund 45 Berufen vertreten ist.

Unsere Schweizer Meisterschaften waren ein Anlass der Superlative und einmal mehr Zeugnis der Leistungsfähigkeit unseres dualen Berufsbildungssystems. Unser Einsatz dafür lohnt sich und dies nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen. Unser System ist auch ein gesellschaftlicher und sozialpolitischer Eckpfeiler, der allen jungen Menschen Chancen und Entwicklungsmöglichkeiten bietet.



Max Züst
Direktor
Hotel & Gastro formation
www.hotelgastro.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)



Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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



„Ex Staff Get Together“ im Eiger Selfness Hotel Grindelwald

**25. Oktober 2012
ab 18:00 Uhr**

Alle Mitarbeiter aus den letzten 50 Jahren
sind herzlich eingeladen! Weitere Informationen und Anmeldung
auf www.eiger-grindelwald.ch oder telefonisch
****Eiger Selfness Hotel, hotel@eiger-grindelwald.ch, Telefon: 033 854 31 31



Switzerland's finest Hotel Academy
MAS Master of Advanced Studies FHO
in Hotel- und Tourismusmanagement

Start: 11. Februar 2013

Informationsveranstaltungen

29. Oktober 2012, 18.00 Uhr,
Grand Resort Bad Ragaz

5. November 2012, 18.00 Uhr,
The Dolder Grand, Zürich

Anmeldung erwünscht.
www.aobe.ch

AGENDA

5./6. Oktober

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

9./10. Oktober

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus», Stufe I, von hotelleriesuisse, im Hotel Bildungszentrum in Basel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. Oktober

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. Oktober

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

www.hotelundgastrounion.ch

2. November

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

7. November

Information Hotel-Tourismus-Handelschule Aarau, im Ausbildungszentrum Minerva in Aarau

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. November

«F&B-Club: Gastrozesse – Prozessdenken im Arbeitsalltag», vom Schweizer Kochverband, in Brig

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

ARBEITSZEUGNIS KANN GEHEIME CODES ENTHALTEN

Ein Arbeitszeugnis muss der Wahrheit entsprechen, darf aber auch nicht schlecht ausfallen. Deshalb verwenden viele Personalchefs geheime Botschaften, die aber nicht einheitlich sind.

Der Mitarbeitende hat laut Gesetz ein Recht auf ein Arbeitszeugnis. Zudem muss es vollständig sein und alle wesentlichen Tatsachen und Bewertungen enthalten, welche für eine Gesamtbeurteilung des Mitarbeitenden von Bedeutung sind. Der Mitarbeitende hat Anspruch auf eine objektive, klar formulierte und faire Qualifikation. Das Zeugnis ist wohlwollend zu formulieren und soll das berufliche Fortkommen der Angestellten fördern. Zugleich muss ein Zeugnis aber auch der Wahrheit entsprechen. Bei dieser Gratwanderung begannen Personalchefs, das Verhalten des Mitarbeiters versteckt zu formulieren – nämlich mit diesen so genannten Geheimcodes. Wer ein Arbeitszeugnis ausstellt oder eines erhält, sollte über diese geheimen Botschaften Bescheid wissen. Denn es kommt immer wieder vor, dass ein Chef seinem Mitarbeitenden eigentlich ein gutes Zeugnis ausstellen will, aber aus Unwissen Formulierungen verwendet, die andere Chefs wiederum als versteckte Botschaften lesen. Deshalb ist es für beide Seiten gut, wenn sie die wichtigsten Formulierungen kennen.

EINIGE BEISPIELE GEHEIMER BOTSCHAFTEN

«Sie bemühte sich, ihre Aufgaben gut zu erfüllen.» Dieser Satz dürfte der bekannteste Geheimcode sein. Er bedeutet, dass sich die Mitarbeiterin zwar bemühte, aber das Leistungsziel nicht erreicht hat. Einige Chefs lesen dies gar als «Versager auf der ganzen Linie». Daneben gibt es noch viele andere Formulierungen. Hier einige mögliche Codierungen:

- «Sein Verhalten war korrekt.» Gemeint ist hier, dass der Mitarbeitende kaum freundlich war.
- «Die ihm übertragenen Arbeiten hat er zu unserer Zufriedenheit erfüllt.» Damit ist ein «genügend» gemeint.
- «Er hatte Gelegenheit, alle wichtigen Aufga-

ben zu bearbeiten.» Diese Formulierung bedeutet, dass die Arbeitsergebnisse «enttäuschend» waren.

- «... hat seine Aufgaben ordnungsgemäss erledigt.» Die Bedeutung ist, dass er umständlich arbeitet.
- «... im Kollegenkreis als beliebter Mitarbeiter.» Gemeint ist: Er neigt mehr zu geselligem Verhalten.
- «Das Verhalten zu den Mitarbeitern war stets einwandfrei.» Bedeutung: «Mit den Vorgesetzten gab es Probleme.»
- «... verfügt über Fachwissen und zeigt ein gesundes Selbstvertrauen.» Was nichts weniger heisst als: Er weiss nicht viel, vertritt dies aber mit grosser Klappe.
- «... hat alle Arbeiten ordnungsgemäss erledigt.» Was bedeutet, dass er ein Bürokrat ist und keine Initiative entwickelt.
- «Wir haben uns im gegenseitigen Einvernehmen getrennt.» Das ist wohl die schlimmste Botschaft, denn sie heisst nichts anderes, als dass man dem Mitarbeiter kündigen musste beziehungsweise ihm nahegelegt hat, selber zu kündigen.

Das Problem mit diesen Codes ist aber, dass sie von jedem anders interpretiert werden und oft mehr verwirren als helfen. Auch vor Gericht werden sie nicht anerkannt. Deshalb gibt es immer mehr Firmen, die am Schluss eines Arbeitszeugnisses klar festhalten, dass ihr Zeugnis nicht codiert ist. Eine Personalchefin schrieb dazu im Internet: «Für eine ausgebildete Personalchefin in einem Betrieb, der nicht mit codierten Zeugnissen arbeitet, sind solche Aussagen eine Plage. Und ich weiss auch nicht, wieso immer noch der grammatikalische Unsinn «zur vollsten» Zufriedenheit in Arbeitszeugnissen zu finden ist. Voller als voll geht nicht, das ist das Ultimative. Zur vollen Befriedigung ist das Beste.»

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

SEIT 25 JAHREN WIRD AN DER HOTELFACHSCHULE THUN UNTERRICHTET. WIR ABSOLVIERTEN DAVON ZWIEINHALB JAHRE UND BLICKEN KURZ AUF UNSER STUDIUM ZURÜCK.

Wie schnell die Zeit doch vergeht! Die Schule wird 25 Jahre alt und auch wir haben unser zweieinhalb Jahre langes Studium bald beendet. Wir denken an vieles zurück. An interessante und lehrreiche Unterrichtsstunden, an Exkursionen, an viele Gruppenarbeiten, Vorträge, Anlässe ... und diese Prüfungen! Aber natürlich auch an das Leben ausserhalb des Unterrichts. Wir empfanden vor allem die Atmosphäre, die in der Schule herrscht, sehr angenehm. In dieser Schule wird Freundlichkeit, Herzlichkeit und Respekt gelebt. Der Schulterter war abwechslungsreich, und wir konnten unser Gelerntes während der praktischen Einsätze und in den Praktika umsetzen. Doch sicherlich haben wir auch die Studentenunterkunft an der Schule sehr genossen. Wann wohnen schon so viele kreative Gastronomen an einem Ort? Es war immer wieder eindrücklich,

wie so viele verschiedene Menschen auf solch kleinem Raum gut miteinander auskommen. Selbstverständlich kamen die Nächte manchmal zu kurz, und bisweilen wurde es wohl auch etwas laut. Doch so ist das Studentenleben und das sollte jeder geniessen. Das richtige Berufsleben beginnt früh genug – und für uns schon bald ...

Doch zuerst stehen uns noch die Diplomprüfungen und die Diplomarbeit bevor. Wir wünschen allen zukünftigen Studierenden an der Hotelfachschule Thun ein lehrreiches, spannendes und lustiges Studium. Unser Tipp: Vergesst nicht, auch das Studentenleben zu geniessen, denn die Zeit geht schnell vorbei ...

Andrea Cornel Frey und Judith Einsele, Studentinnen Hotelfachschule Thun

«Donner ist gut und eindrucksvoll, aber die Arbeit leistet der Blitz»

Mark Twain

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).

Druckluftanlagen

Gefährdung:

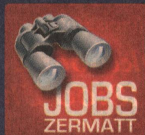
Verletzungen durch Antriebsselemente des Kompressors

Mögliche Massnahmen:

- Anlageschalter gut sichtbar anbringen
- Hinweis auf automatischen Anlauf
- Antriebsselemente verdecken
- Mit Markierung versehen
- Manometer anbringen
- Druckluftanschlüsse nach unten gerichtet und unterhalb Kopfhöhe anbringen, Sicherheitsdruckluftkupplungen verwenden
- Kondenswasser periodisch ablassen
- Bei Überwachungs- und bewilligungspflichtigen Anlagen Bewilligungsverfahren beim Kanton einleiten

Dazu gibt es auch noch eine Verordnung über die Sicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Verwendung von Druckgeräten (Verordnung DGVV, SR 832.312.12) sowie eine Checkliste (SUVA Best.-Nr. 6705).

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



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

jz

Reizt Sie ein Einsatz auf Zeit? Hotel Garni, teilweise mit HP

An idyllischer Lage im Glarnerland suchen wir für die Wintersaison vom 15. Dezember 2012 bis 15. März 2013 ein/e/n

Geschäftsführer/in – Paar

Der Betrieb umfasst ca. 30 Hotelzimmer mit jeglichem Komfort. Über den Jahreswechsel und während der Sportwochen sollte ein HP-Menü den Gästen angeboten werden. Sie übernehmen für drei Monate die volle Verantwortung. Wenn Sie über nötige Erfahrung, Kalkulationssicherheit, Flexibilität und Teamgeist verfügen, liegen Sie bei uns richtig. Wirtswohnung vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Sophie Etterli und Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung, 3800 Interlaken, Tel. 033 822 63 84
info@hotelforsale.ch; www.hotelforsale.ch

23197-9253



Schweizer
Paraplegiker-
Zentrum

Der Mensch im Mittelpunkt

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittläsion und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzklinik und ein sportmedizinisches Zentrum (Swiss Olympic Medical Center) angegliedert.

Täglich führt unsere Gastronomie zahlreiche Anlässe und Bankette für bis zu 900 Personen durch. Neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant bedient sie 140 Patienten und über 1000 Mitarbeitende. Zum Bereich der Hotellerie gehört auch das GZI Kongress- und Seminarhotel mit zahlreichen Seminar- und Bankettäumen und dem Restaurant Aurora.

Wir suchen für unsere Restauration ab sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene und ausgezeichnete Persönlichkeit als

Leiter/in Restauration (100%)

Hauptaufgaben

- Hauptverantwortung für die Restaurationsabteilung (Bankettservice und Selbstbedienungsrestaurant)
- Personelle Führung der Abteilung (rund 50 Service-Mitarbeitende)
- Aktive Gastgeberrolle im Selbstbedienungsrestaurant
- Unterstützung und Stellvertretung des Bankettleiters
- Erstellen der Arbeitspläne und Zeitabrechnungen
- Aktive Pflege der Schnittstellen zur Küche und Anlasskoordination
- Kostenstellen- und Budgetverantwortung
- Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements
- Kassenabrechnung und -programmierung

Anforderungsprofil

Wir suchen eine unternehmerisch denkende und erfahrene Führungspersönlichkeit, die die Restauration selbständig, verantwortungsbewusst und mit hohem Qualitätsverständnis leitet und sich als Gastgeberin mit einer hohen Dienstleistungsbereitschaft auszeichnet. Sie arbeiten gerne aktiv an der Front und nehmen Einfluss im Tagesgeschäft, ebenso sind Sie gewohnt, strukturiert konzeptionell und unter Berücksichtigung der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge zu arbeiten. Als Teamplayer überzeugen Sie durch Ihre Sozialkompetenz. Wir erwarten eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie oder mit Vorteil den Abschluss einer Schweizerischen Hotelfachschule. Gängige Computerprogramme sind Ihnen vertraut. Als belastbare und innovative Gastgeberpersönlichkeit mit deutscher Muttersprache bewahren Sie auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht und setzen sich jederzeit für die Zufriedenheit des Gastes ein. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld mit moderner Infrastruktur. Das SPZ zeichnet sich zudem durch attraktive Anstellungsbedingungen aus.

Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen Herr Jean-Luc Rohner, Leiter Hotellerie, Tel. 041 939 57 57.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

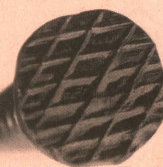
Schweizer Paraplegiker-Gruppe, Anna Krummenacher, HR-Assistentin, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 57 89, anna.krummenacher@paranet.ch

Schweizer Paraplegiker-Zentrum | Human Resources | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 54 54 | spz@paranet.ch | www.paranet.ch

23197-9253

swisspersonal

für-nägel-mit-köpfe-macher



Mieterpaar für Gastrobetrieb

Ihr neuer Arbeitgeber: Ein bekannter Gastrobetrieb mitten in der Stadt Chur präsentiert sich seit einiger Zeit in einem neuen Kleid. Seinen Gästen und Mitarbeitern vermittelt er eine behagliche Atmosphäre. Mit der modernen Küche, den 70 Sitzplätzen im Restaurant und der grossen Terrasse befindet er sich an einem attraktiven Standort. Wir suchen ein Mieterpaar, das gerne eine anspruchsvolle Führungsaufgabe übernehmen möchte.

Stellenprofil: Sie erstellen ein Betriebskonzept und setzen dieses um. In Küche und Service sorgen Sie für effiziente Arbeitsabläufe und berücksichtigen dabei ökonomische und ökologische Aspekte. Trends und Strömungen erkennen Sie, und Sie passen sich schnell einem Markt an, der sich ständig wandelt. Als innovative Gastgeber liegt Ihnen das Wohl Ihrer Gäste ganz besonders am Herzen.

Anforderungen: Sie bringen eine abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie mit und verfügen idealerweise über eine höhere Fachausbildung. Mehrjährige Erfahrung in der Führung eines Gastrobetriebes, betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Führungseigenschaften sowie hohes Qualitätsdenken runden Ihr Profil ab. Als verantwortungsbewusste Gastgeber schätzen Sie ein breites Gästesegment.

swisspersonal ag

Personalberatung für kaufmännische, technische, handwerkliche und IT-Berufe
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler ✉ info@swisspersonal.ch
Alexanderstrasse 1 • 7002 Chur • T. 081 258 48 38 • www.swisspersonal.ch

23160-9290

EINSTEIN

Das Restaurant EINSTEIN ist – seit der Eröffnung vor 7 Jahren – der gesellschaftliche Treffpunkt, der place to be in Aarau. Dank seinem Ambiente, einzigartiger Innenarchitektur, charmantem Service und raffinierter Küche profitiert der Betrieb mit Restaurant, Bar, Lounge und VIP-Raum (220 Innen- und 100 Aussen-Plätze) von einer einmaligen Ausgangslage. Der Betrieb ist – ausser am Sonntag – täglich ab 09.00 Uhr bis nach Mitternacht geöffnet.

Per 1. März 2013 oder nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

Geschäftsführer(in)

Sie sind ein hoch motivierter **Gastropromi** mit Unternehmerrgeist und sehen die einmalige Gelegenheit, Ihr Können in einem gut eingeführten und lebendigen Trend-/Szene-Lokal unter Beweis zu stellen. Eingeführt werden Sie durch die aktuelle Geschäftsführerin.

Ihr Profil

Als Fachmann/Fachfrau mit «Soul & Passion» sind Sie ein(e) umsetzungsstarke(r) Macher(in) und engagieren sich mit Herzblut. Sie sind belastbar, haben ein ausgeprägtes Kommunikations- und Verkaufstalent und pflegen ein aktives Networking in Kultur- und Gesellschaftskreisen. Sie sind idealerweise zwischen 26 und 40 Jahre jung und bringen Praxis-Erfahrung als Geschäftsführer(in) in Restaurant-Betrieben mit über CHF 3 Mio. Umsatz mit. Als Praktiker(in) verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung und haben erfolgreich eine Hotelfachschule absolviert. Als Marketingspezialist(in) haben Sie Freude an der Organisation von kulinarischen und kulturellen Events.

Ihre Aufgabe

Als leidenschaftliche(r) Gastgeber(in) führen Sie die 40 Mitarbeiter und Assistenten mit Empathie – aber auch kostenorientiert nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

In enger Zusammenarbeit mit dem erfahrenen Küchenchef Lennart Erwig tragen Sie die Verantwortung für die Bereiche Service, Bar, Events, Bankette, Seminare entsprechend den Zielvorgaben. Sie garantieren die Einhaltung der Strategie sowie des Credo und unterstützen direkt dem Präsidenten des Verwaltungsrates. Als EINSTEIN-Gastgeber(in) arbeiten Sie während der Hauptservice-Zeiten aktiv mit, führen mit Vorbild und betreuen persönlich die Stammgäste.

Als Delegierter der Besitzerin freut sich Adrian Stalder auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil sowie Zeugnisse. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

Adrian Stalder
stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Ai Ronch 1, CH-6653 Versico
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

23189-9246

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff und die garantiert einmalige Seerosenbar.

Im Team fehlt uns noch eine humorvolle, junge, lebensfrohe und adrette

Barfrau

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bar-gäste verwöhnt und begeistert. In einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im «Ausgang», zu einem Glas Wein, zu Tapas, mittags wie abends.

Hätten Sie Freude, sich dies alles näher anzusehen? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf. Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

PENSIUN ALDIER SENT

EINFACH SEIN

Für die Neueröffnung des Kunst- und Berghotels Aldier in Sent suchen wir:

Servicemitarbeiter/in und Koch mit exzellenten Fleischkenntnissen

Sie sind: wach, charmant, schnell und gut gelaunt. Fachlich kompetent, teamfähig und sagenhaft flexibel?

Sie mögen: die Berge, insbesondere das Unterengadin. Ungewöhnliche Konzepte und Experimente weg vom Üblichen!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
s.rosenberg@aldier.ch

Einblicke gibt es auf: www.aldier.ch



Der Wein als Lebensphilosophie, Ihr Erlebnis, Emotionen und Genuss sind seit Generationen unser Antrieb, Spitzenweine zu kreieren. Zahlreiche Auszeichnungen sind der Beweis dieses fortwährenden Qualitätsstrebens.

Zur Unterstützung und Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Verkaufsprofi im Aussendienst (Kanton Wallis)

Als selbstbewusste Persönlichkeit haben Sie ein gepflegtes Auftreten und übernehmen die Verantwortung für Umsatz- und Absatzziele. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Akquirieren von Neukunden im Bereich Gastronomie, Hotellerie, Detailhandel, Grossisten sowie das Ausbauen der bestehenden Kundschaft.

Sie wissen sich in einem hart umkämpften Markt erfolgreich zu behaupten, erkennen die Kundenbedürfnisse und überzeugen Ihre Kunden dank Ihrem ausgeprägten Verkaufsfähigkeit. Zudem bringen Sie Berufserfahrung im Verkaufs-Aussendienst mit, arbeiten sehr selbstständig, sind organisiert und besitzen viel Willen zur Zielerreichung, Durchsetzungsvermögen und Verhandlungsgeschick. Ihr Arbeitsstil ist strukturiert und resultatorientiert.

Wir bieten Ihnen eine spannende Verkaufsaufgabe in einem Unternehmen mit einem innovativen, qualitativ herausragenden Produktangebot. Die gut eingespielte Backoffice-Organisation erlaubt Ihnen die Konzentration auf den Verkauf. Erfolg befähigt: dies prägt unsere Firmenkultur. Dementsprechend wird Ihr Erfolg mit einem attraktiven Paket honoriert.

Ein Unternehmen mit Perspektiven und ambitionierten Zielsetzungen erwartet Sie. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto – wir freuen uns darauf.

Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG
Diego Mathier
Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch
Tel. 027 455 75 75

Brig Belalp Tourismus vermarktet das Gebiet rund um die Alpenstadt Brig und die Gemeinde Naters, mit den Destinationen Blatten - Belalp, Rosswald & Rothwald, Ried-Brig, Termen, Mund, Birgisch und Brigerbod. Auf den 01. Dezember 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Tourismus-Direktor/in

Aufgabengebiet:

Sie sichern den dauerhaften Ausbau von Brig Belalp Tourismus im bestehenden, umkämpften Tourismusmarkt und verantworten die gesamte erfolgreiche Marktbearbeitung. Die Entwicklung sowie Umsetzung der Strategie, die Realisierung der Ziele und der konsequente Ausbau der Marktposition gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie führen ein dynamisches Team an den verschiedenen Standorten und pflegen intensive Beziehungen zu den Leistungsträgern und den politischen Behörden sowie den Dachorganisationen Wallis & Schweiz Tourismus.

Anforderungsprofil:

Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und sehr kommunikative Persönlichkeit. Sie sind eine Person mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Ihre hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz vermag intern und extern zu einem umfassenden Dienstleistungsgedanken zu motivieren. Sie verfügen über hohe Durchsetzungskraft und sind vertraut im Umgang mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche oder touristische Ausbildung oder einen Praktiker, der sich «on-the-job» die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar ist ein erfolgreicher Leistungsausweis. Idealerweise stammen Ihre positiven Resultate aus der Tourismusbranche. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld einer Bergregion (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) auszubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Französisch- und Englischkenntnisse sind ein Muss, Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 15. Oktober 2012. Diese senden Sie bitte an folgende Adresse: Brig Belalp Tourismus, z.H. Vorstand, Postfach 688, 3900 Brig oder per Mail an vorstand@brig-belalp.ch.

swisspersonal

für-nägel-mit-köpfe-macher

Hotel-Restaurantfachfrau 80 - 100%

Ihr neuer Arbeitgeber: Unser Kunde ist ein renommierter Restaurationsbetrieb in Lenzerheide, welcher eine motivierte Persönlichkeit sucht. Es erwartet Sie ein stilvoll eingerichtetes Umfeld, ein gut eingespieltes Team und ein Arbeitsplatz an schönster Lage.

Stellenprofil: Als rechte Hand des Geschäftsführers erledigen Sie selbstständig alle administrativen Arbeiten und sind für die Koordination mit der externen Buchhaltungs- und Personalstelle sowie für die nachgelagerten Dienste zuständig. Des Weiteren wickeln Sie diverse organisatorische Aufgaben eigenverantwortlich ab und unterstützen bei Bedarf den Service. Bei Eignung kann diese interessante Allround-Tätigkeit ausgebaut werden.

Anforderungen: Wichtig sind eine abgeschlossene KV-Lehre oder entsprechende Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich. Sie haben Praxis in einem Gastronomie- oder Hotelleriebetrieb gesammelt und verfügen von Vorteil über Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch. Zudem sind Sie eine gute EDV-Anwenderin, bringen Flexibilität, Eigenmotivation und unternehmerisches Denken mit und schätzen eine zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise. Auch als Wiedereinsteigerin sind Sie willkommen.

swisspersonal ag

Personalberatung für kaufmännische, technische, handwerkliche und IT-Berufe
Ihre Beraterin: Claudia Freinick info@swisspersonal.ch
Alexanderstrasse 1 • 7002 Chur • T. 081 258 48 38 • www.swisspersonal.ch

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Teamplayer als

Chef de partie

Kreative Gerichte und Köstlichkeiten aller Art sind für Sie nicht bloss Beruf sondern Leidenschaft? Sie besitzen raffinierte und pfiffige Ideen, sind kreativ und möchten Ihre bisherigen Erfahrungen unter Beweis stellen und weiterentwickeln.

Sie haben eine Ausbildung als Koch und einige Jahre Berufserfahrung. Die Sprache Französisch ist Ihnen nicht fremd und eine gepflegte Erscheinung ist für Sie selbstverständlich. Sie sind sicher im Umgang mit Hygienevorschriften.

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering AG!

Bei uns erhalten Sie die Möglichkeit, Anlässe in und ausser Haus für bis zu 2000 Personen hautnah kulinarisch mitgestalten zu können.

Unser Angebot ist von höchster Qualität und Kreativität geprägt.

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretschl
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061 375 11 63

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

ABB Restaurant Power Inn

Bruggerstrasse 72, 5400 Baden

suchen wir per 1. Dezember 2012 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die gesamte Organisation des Küchenbereichs. Sie sind für die Angebotsplanung zuständig, erledigen den Wareneinkauf sowie die Lagerbewirtschaftung und führen sowie schulen die Ihnen 5 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem unterstützen Sie das Team aktiv bei der Produktion der täglich 700-800 Menüs sowie der Speisen für interne Anlässe. Im Weiteren erledigen Sie diverse administrative Aufgaben und Stellen die Einhaltung um Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher. Die Arbeitszeiten sind in der Regel von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.10 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie auch an Abenden flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir wünschen einen Berufsfachmann, welcher fundiertes Wissen und gefestigte Praxiserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Ausserdem haben Sie mehrjährige Führungserfahrung und verfügen über gute Englischkenntnisse. Auch der Umgang mit dem Computer ist für Sie kein Problem und Sie scheuen keine administrativen Aufgaben. Sie verfolgen die Interessen der Unternehmung mit Energie, bringen Ihre eigenen Ideen gekonnt ein und zeigen dabei eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Die vorgegebenen Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um, leisten Aussergewöhnliches und behalten auch unter Arbeits- und Zeitdruck den Überblick. Zudem erkennen und nutzen Sie Synergien mit anderen Bereichen und finden kreative Lösungen im Sinne aller Beteiligten. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und setzen gemeinsam gefundene Lösungen konsequent um.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Bataillard &

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.

Für den Bereich strategischer Weineinkauf suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

Strategische/r Junior-Weineinkäufer/in

Zum Aufgabenbereich dieser vielseitigen Stelle gehört die Unterstützung des strategischen Weineinkaufes in der Beschaffung und in administrativen und operativen Aufgaben. Sie sorgen für reibungslose Prozessabläufe innerhalb Ihres Bereichs und in der engen Zusammenarbeit mit dem Product Management und dem Verkauf beim Erarbeiten von Verkaufskonzepten und Verkaufsaktivitäten sowie bei der Planung von Events, Messen und Degustationen.

Voraussetzungen für diese vielfältige Tätigkeit sind eine kaufmännische Grundausbildung mit einer Zusatzausbildung im Bereich Wein oder Erfahrung als F&B-Manager. Sie sind vertraut mit den gängigen EDV-Programmen und besitzen gute Englisch- und Französischkenntnisse. Neben einer guten mündlichen und schriftlichen Ausdrucksfähigkeit und einem guten Verhandlungsgeschick sollten Sie gerne selbstständig arbeiten, flexibel und belastbar sein und Teamgeist mitbringen.

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 oder per Post:

BATAILLARD AG
Christine Babst Näpfen
Hasenmoosstrasse 33
6023 Rothenburg
Tel. 041 289 61 61

Bataillard AG
Hasenmoosstrasse 33
Postfach 158
CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 (0)41 289 61 61
Fax +41 (0)41 289 61 00
info@bataillard.ch
www.bataillard.ch

Hotel-Restaurant Silbersand 3987 Riederalp

Zur Verstärkung unseres Team
Wintersaison 2012/2013

KOCH m/w (EHE)PAAR

Sie: **Zimmer/Service**
Er: **Allrounder Küche**

Bewerbungen:
Familie Meienhofer
info@silbersand.ch
www.silbersand.ch

23199-9251

CENTRAL AFFOLTERN AM ALBIS

Für die NEUERÖFFNUNG
unseres Zweigbetriebes 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

23152-9050

hirslanden Klinik St. Anna

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

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarzt-system sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

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

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

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

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

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

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

23163-9251

REGIONALSPITAL EMMENTAL

Mit Spitalern in Burgdorf und Langnau, im Herzen des Emmentals, sorgt die Regionalspital Emmental AG für die hochstehende medizinische Versorgung von 130 000 Menschen, mit Spezialisten verschiedenster Fachgebiete und moderner Infrastruktur – rund um die Uhr.

Mit den Speisen und Desserts, welche wir täglich mit Freude und von hoher Qualität zubereiten, steigern wir bei unseren Kunden die Lebensqualität. Für unser Küchenteam am Standort Burgdorf suchen wir per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Pâtissière/Pâtissier

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von Desserts und Zwischenmahlzeiten inkl. Diätkomponenten für Patientenverpflegung und Restaurantangebot
- Mithilfe bei der Lehrausbildung Koch/Diätkoch
- Einhaltung der Hygienegerichtlinien

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor/Confiseur (idealerweise Erfahrung in der Hotel-Pâtisserie)
- Teamgeist, Flexibilität und innovatives Denken

Wir bieten Ihnen

- Ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld auf hohem Niveau
- Gutes Arbeitsklima sowie Offenheit für neue Ideen
- Interne und externe Fortbildungsmöglichkeiten
- Attraktive Anstellungsbedingungen (GAV Bernischer Spitäler)

Interessiert? Frau Cécile Gut, Leiterin Ökonomie, erteilt Ihnen gerne Auskunft unter Telefon 034 421 21 08. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Regionalspital Emmental AG
Frau Claudia Stucki
Human Resources
3400 Burgdorf

claudia.stucki@rs-e.ch

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Im Zentrum unseres
Handels steht
der Mensch
www.rs-e.ch

23160-9043



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

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

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

Zur Verstärkung unseres Empfangsbereichs suchen wir per 1. November 2012 eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt, dann ... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet:

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Austritt
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale
- Diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Windows 7, Office 2010)

Wir erwarten:

- Eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie, Gesundheitsbranche oder kaufm. Lehre
- Berufserfahrung in einem dieser Bereiche
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie
- Ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit
- Belastbar, kann gut mit Stresssituationen umgehen
- Sehr gute Umgangsformen

Wir bieten:

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008
- Internes und externes Fortbildungsangebot
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie Gratis-Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollte Sie diese vielseitige Aufgabe interessieren, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen per Post zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Fländrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

23166-9044



Hotel Schloss Ragaz

CH-7310 Bad Ragaz
Tel. +41(0)81 303 77 77
Fax +41(0)81 303 77 78
www.hotelschlossragaz.ch

Das Hotel Schloss Ragaz ist ein 3-Sterne-Haus, Mitglied der Relais-du-Silence-Hotelgruppe, zählt 115 Betten und liegt an schönster Lage in einem grossen Park direkt an den Golfplätzen und der Tamina Therme.

In Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Receptionisten / Receptionistin

in Vollzeit-Jahresanstellung

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie ein familiäres Arbeitsklima. Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Frontbereich/Reception und besitzen französische oder italienische Sprachkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Schloss Ragaz
Patrick und Barbara Zettel, Direktion
zettel@hotelschlossragaz.ch
7310 Bad Ragaz



Wirtschaft zum Schützenhaus

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per sofort:

Sous Chef m/w 100%
Koch m/w 100%
Servicemitarbeiter/in 100%

Sie verfügen über eine abgeschlossene Fachausbildung und beherrschen die deutsche Sprache sehr gut? Dann freut sich Herr Max Thoma, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

Horwerstrasse 93, 6005 Luzern www.wirtschaftschuetzenhaus.ch

ANZEIGEN

Magnet-Namensschilder mit Stil und Qualität
Generalvertretung für die Schweiz

Schilderhus
MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL
Schilderhus, Carole Allematt
CH-8157 Dielsdorf
Tel. +41 43 534 02 22
www.schilderhus.ch

Zu verkaufen

neuer Klostertisch

Eiche massiv, honigfarben geölt, 2,5 x 1 m, Tischplatte 10 cm dick, mit 6 Stühlen (Eiche massiv) und 2 Hockern.
NP Fr. 9700.-, VP Fr. 4900.-.
Bilder auf Anfrage.
Transport nach Absprache.
oehme@gmx.ch
oder 079 634 03 64

SUISSE ROMANDE



HOTEL CAREER



HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

STELLENGESUCHE

23-jähriger Slowake sucht Arbeit im Hotel als **Küchenhilfe/Portier** (mit Erfahrung), um Deutschkenntnisse zu verbessern.
Telefon 041 878 11 20

20-jährige Slowakin sucht Arbeit im Hotel als **Zimmermädchen**, um Deutschkenntnisse zu verbessern.
Telefon 041 878 11 20

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

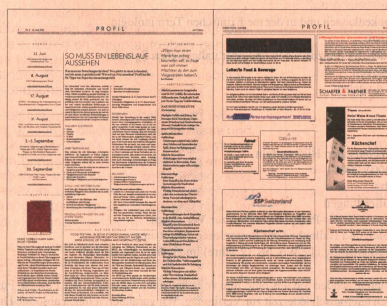
AUFLAGE
40.000

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. bis 2012; Start Sommer:
27.06.2012; Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21010-0688

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

18887-7917

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Weinberater

Kompaktes Weinwissen für GastroProfs

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

Weitere Informationen

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21032-8899

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs

Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21035-8702

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie* 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

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* 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@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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* 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 verwendet 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

DAS KMU-MODELL

Die Energie-Agentur der Wirtschaft wurde 1999 durch die Schweizer Wirtschaft gegründet und zählt heute bereits über 2.200 Teilnehmer, die sich für eine höhere Energieeffizienz und eine Reduktion des CO₂-Ausstosses ihrer Unternehmung engagieren. Damit nicht nur grosse Hotelbetriebe in den Genuss unserer Beratung kommen, hat die EnAW im Jahr 2006 ein speziell auf die Bedürfnisse von KMUs zugeschnittenes Dienstleistungspaket lanciert: das KMU-Modell. Die Teilnahme am KMU-Modell lohnt sich bereits ab jährlichen Energiekosten von 20.000 Franken. Der Prozess ist denkbar einfach: Zusammen mit einem unserer über 50 EnAW-Berater untersucht der Hotelier seinen Betrieb auf mögliche Energiesparpotenziale. Auf dieser Basis werden Massnahmen vorgeschlagen, bei denen Wirkung und Kosten bekannt sind. Das Hotel schliesst darüber eine Zielvereinbarung ab und entscheidet, wann welche Massnahmen umgesetzt werden und mit wem. Alle Massnahmen, die der EnAW-Moderator dem Hotel vorschlägt, folgen dem Prinzip der Wirtschaftlichkeit.

Das Zürcher Hotel Alexander nimmt seit 2010 am KMU-Modell der Energie-Agentur teil. Das vereinbarte Massnahmenpaket umfasst 14 Massnahmen, darunter eine neue Heizung, ein neues LED-Beleuchtungskonzept und eine umfassende Sanierung der Gästezimmer. Bereits heute spart der Betrieb mit wirtschaftlichen Massnahmen jährlich 48.000 kWh Energie ein. Felix Helbling, Direktor des Hotels Alexander, ist vom Ansatz überzeugt: «Wo es möglich ist, Energieeinsparungen ohne Komfortverlust für die Gäste vorzunehmen, ergreifen wir Massnahmen. So zum Beispiel mit Wassersparaufsätzen. Diese verringern den Wasserverbrauch und zugleich sparen wir Geld bei den Heizkosten für Warmwasser. Sieht man die ersten Erfolge, bekommt man richtiggehend Spass daran, weitere Einsparungspotenziale zu entdecken.»

Finanzielle Unterstützung

Der Umbau der Zimmer des Hotels Alexander, insbesondere in den Bereichen Beleuchtung und Radiatoren, wurde von der Kli-

mastiftung Schweiz finanziell unterstützt. Die Stiftung hilft KMUs bei der Umsetzung von Klimaschutz- und Effizienzmassnahmen. Dabei sind verschiedene Förderbeiträge möglich. Zum einen trägt die Stiftung 50 Prozent des EnAW-Teilnehmerbeitrags bei freiwilligen Zielvereinbarungen. Darüber hinaus werden auch Massnahmen gefördert wie beispielsweise die Abwärmenutzung der Kältemaschinen für die Erwärmung von Brauchwarmwasser oder das Ersetzen von Gas- oder Massekochplatten durch energieeffiziente Induktionskochplatten.

Unter www.enaw.ch/kmu können Sie den finanziellen Nutzen Ihrer Teilnahme am KMU-Modell und die Höhe Ihres Teilnehmerbeitrags berechnen. Die Erfahrung zeigt: Der Ertrag aus den umgesetzten Energieeffizienz-Massnahmen ist um ein Vielfaches höher als die Kosten für die Teilnahme.



Stefan Eggimann
KMU-Berater
Energie-Agentur der Wirtschaft
www.enaw.ch/kmu

Zu vermieten per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung
**Restaurant „Abern“
in Stäfa am Zürichsee**
Beliebter Treffpunkt an herrlicher Aussichtslage über dem Zürichsee.
Restaurant 46 Plätze, Saal 60 Plätze (unterteilt in 30 und 15 Plätze), Gartenterrasse und Gartenwirtschaft 160 Plätze, schöne Wirtswohnung, Personalzimmer vorhanden, grosser Parkplatz.
Einsatzfreudige, fachkundige Interessenten senden ihre Bewerbung an:
Hans Oberholzer, Schönaustrasse 7, 8626 Otlikon

23168-9233


Landgasthof direkt am Vierwaldstättersee
längerfristig zu verpachten
ab Dezember 2012
Seehotel Schwert, Gersau
Restaurant, Seeterrasse und Bankettsaal
15 freundliche Hotelzimmer
heimelige Atmosphäre
Küche mit moderner Infrastruktur

Welcher ausgewiesene Gastronom möchte gerne die Chance nutzen, einen Betrieb mit guter Gästefrequenz direkt am See zu übernehmen?

Ich bin gespannt auf ihre Bewerbung!
Franz Dörig, Gersauerstrasse 120
6440 Brunnen, Tel. 076 585 11 34
franz.doerig@schwyz.net

23179-9242

GONZENBERGWERK
Zu verpachten
per 1.1.2013 oder nach Vereinbarung
**Restaurant
BERGWERK**
in Sargans

Moderner Restaurationsbetrieb in multifunktionaler Felsenkaverne. Das eindrucksvolle Erlebnislokal – ob zum Feierabendbier an der Bar, zum gemütlichen Essen zu zweit oder zu einem Bankettanlass bis 250 Personen.

Alles Betriebsinventar ist vorhanden!
Es sind keine Investitionen erforderlich!

Chance für Jungunternehmer.

Interessenten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Pro Gonzenbergwerk
St. Gallerstrasse, 7320 Sargans, info@bergwerk-gonzen.ch
www.bergwerk-gonzen.ch

23164-9232



Vischnauna Luven / Gemeinde Luven
Canzlia communal
Miezvitzg 20
7141 Luven

Tel. 081 925 43 60 E-Mail: admin@luven.ch www.luven.ch

Luvn GR

Zu vermieten

das Restaurant «Stiva Biala»

mit Gartenterrasse, mitten im schön gelegenen Dorf Luven.
Die «Stiva Biala» ist ein gemütliches und kleines Restaurant in Luven.
Günstiger Mietzins. Mietbeginn nach Vereinbarung.

23149-9223

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse