

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2012)
Heft:	43
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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 23 · 25. Oktober 2012

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE**
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFIKU

TALENT MANAGEMENT

Um dem anhaltenden Fachkräftemangel zu begegnen, setzen Personalentscheider vermehrt auf Talent Management. Zu Recht. Im harten Wettkampf um qualifizierte Mitarbeiter liegt der Schlüssel zum Erfolg im Aufbau eines talentorientierten Unternehmens. Die dazugehörige Strategie heißt Talent Management. Sie ermöglicht, offen Positionen jederzeit mit den «richtigen» Fachkräften besetzen zu können und umfasst vier Schritte: Analyse, Rekrutierung, Entwicklung und Einsatz.

Die Analyse ist die «Standortbestimmung» eines Unternehmens. Neben der Ermittlung quantitativer Zahlen (wie viele Mitarbeiter braucht ich?) ist diese Frage noch wichtiger: Habe ich die optimalen Talente in den richtigen Positionen?

Bei der Rekrutierung kommt es auf das Sourcing an: Unternehmen sollten darauf achten, die richtigen Kanäle zu nutzen, um potenzielle Kandidaten anzusprechen. Und: In der aktuellen Schlacht um Talente gilt es ausserdem, mit Bewerbern schnell zu kommunizieren. Unternehmen verlieren an dieser Stelle bis zu

50 Prozent der Kandidaten, weil sie nicht schnell genug reagieren! Bei der Auswahl des Mitarbeiters ist es dann zwar gut, auf das Bauchgefühl zu achten. Doch Assessments (strukturierte Einstellungsgespräche) sind eine verlässlichere Methode: Sie ermitteln die verborgenen Stärken und Schwächen eines Bewerbers, die sich in Lebenslauf, Zeugnis und ersten Auftritten nicht zeigen. Der Nutzen: Assessments verringern ärgerlichen doppelten Rekrutierungsaufwand und minimieren nichtbudgetierte Ausgaben. Ausserdem können Unternehmen anhand der Assessment-Resultate auch Talentedize in anderen Abteilungen und Positionen ausgleichen. Bevor Mitarbeiter beginnen, sollten sie unbedingt über Werte, Geschicke, Ziele und Sicherheitsrichtlinien des Unternehmens orientiert werden. Eine interne Schulung am neuen Arbeitsplatz ist sinnvoll und notwendig – das stellt Qualitätsstandards sicher. Auch externe Trainings und Weiterbildungen sind Investitionen in das Humankapital, die sich lohnen – nicht nur im Kaderbereich. Sie erhöhen die

Servicebereitschaft (= mehr Umsatzchancen) sowie die Qualität und Arbeitssicherheit (= weniger Ausfälle). Schriftlich dokumentierte Mitarbeitergespräche samt Zielvereinbarung sowie wöchentliche «Kaffee-Gespräche» helfen außerdem, eine strukturierte Leistungskommunikation aufzubauen und fördern die Loyalität und das Engagement der Mitarbeiter. Nichts trägt mehr zum Erfolg eines Unternehmens bei als motivierte Mitarbeiter: Engagierte Mitarbeiter nehmen ihre Position ernster und handeln professioneller. Sie steigern die Produktivität des Unternehmens und sind die besseren Verkäufer. Wenn sich Mitarbeiter mit einem Unternehmen identifizieren, verringert das die Fluktuation und hilft so, den Betrieb erfolgreich und stabil zu halten. Faustregel: Jeder Mitarbeiter, der nicht ersetzt werden muss, spart ca. 25 Prozent des Jahresbruttolohnes – und das ist direkter Profit.

Dirk Spindeldreher
CEO wissenspark AG
www.wissenspark.com

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

Hotelfinden!

www.swisshotels.com

Auch unterwegs.

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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

www.hotelleriesuisse.ch

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Auf unserer Website unter:
Partner/Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

AGENDA

31. Oktober bis
2. November

«Culinaria 2012», Berufsmesse im Ausbildungszentrum Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

6.-11. November

«Flutscher», Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung in der Stadthalle Chur

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. November

«Flambieren und Tranchieren mit der Weltmeisterin Sabrina Keller», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

20. November

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», Kurs im Hotel Walhalla in St. Gallen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. November

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

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

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

www.hotelundgastrounion.ch

BUCH TIPP



LÖSUNGSANSÄTZE FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Ein motivierendes Umfeld schafft Raum für überdurchschnittliche Leistungen. Voraussetzung dafür sind Vorgesetzte, welche in der Lage sind, sich selber zu führen, Menschen mögen und eigene Grenzen kennen. Der Grundregel folgend, dass ein Chef nur geben kann, was er selber hat, zeigt dieses Buch komplexe Hintergründe, psychologische Zusammenhänge und Erkenntnisse einer erfolgreichen, menschenorientierten Führung auf. Sie erlernen den Einsatz konkreter Arbeitsinstrumente für Beruf und Partnerschaft, wodurch jedes einzelne Kapitel für Sie zu einem wertvollen Ratgeber wird. Dank zahlreicher Fallbeispiele finden Sie neue Lösungs- und Denksätze für den sich rasch verändernden Arbeitsalltag.

«Erfolgreich führen und leben»
Ratgeber von Markus Marthaler, Business Books

ISBN 978-3-297-02041-8
CHF 49.00

DAS EIGENE NETZWERK ERWEITERN

Im letzten «Profil» haben wir darüber geschrieben, wie wichtig das Netzwerken bei der Stellensuche ist. Diesmal gibt es Tipps, wie Sie Ihren Bekanntenkreis erweitern können.

Weitie letztes Mal erwähnt, beginnen Sie beim «Netzwerken» am besten bei Familienmitgliedern, Freundinnen und Freunden, jetzigen und ehemaligen Berufskolleginnen und Berufskollegen. Von dort aus arbeiten Sie weiter. Alle Organisationen in Ihrer Region, Clubmitglieder sowie andere Institutionen, denen Sie angehören, frühere Vorgesetzte sowie Vorgesetzte Ihren Bekannten, Trainer und Lehrende sind nur einige der vielen Quellen, die bei der Entwicklung einer Netzwerkliste in Betracht kommen. Tag der offenen Tür, Kongresse, Messen, Podiumsdiskussionen, Tagungen, Lesungen, Konzerte, Events, Feiern und Festlichkeiten (beruflich sowie privat) – die Möglichkeiten für das Networking sind zahllos. Je mehr Sie ausprobieren, desto größer sind Ihre Chancen.

NETZWERK NOCH EFFIZIENTER GESTALTEN

Überlegen Sie anhand der folgenden Fragen, wie Sie Ihr bisheriges Networking noch effizienter gestalten können. Tauschen Sie sich auch mit Kolleginnen und Kollegen aus und holen Sie Tipps, Ideen und Erfahrungswerte ein:

- **Netzwerk erweitern:** Wo können Sie, ausgehend von der oben erwähnten Bestandsaufnahme, Ihr Netzwerk erweitern?
- **Kontakte knüpfen:** Wie und wo können Sie neue Kontakte knüpfen?
- **Informationen finden:** Wo finden Sie die nötigen Informationen dazu? Wo findet was statt (zum Beispiel Tag der offenen Tür, Kongresse, Messen, Diskussionen, Tagungen, Lesungen, Konzerte etc.)?
- **Aktivitäten planen:** Planen Sie, welche drei Aktivitäten Sie in den nächsten zwei Wochen umsetzen wollen, durch die Sie neue Kontakte schließen können.
- **Kontakte verwalten:** Wie können Sie Ihre Kontaktdatei und Netzwerk-Termine verwalten?

GESPRÄCH PLANEN

Es ist wichtig, ein Gespräch mit bislang Unbekannten gut zu planen. Die Notwendigkeit, Ihr Gespräch zu planen, kann nicht genug hervorgehoben werden. Machen Sie Ihre Hausaufgaben. Finden Sie alles über die Firma und die Person heraus, mit der Sie ein Gespräch geplant haben. Das Internet ist dabei eine hervorragende Quelle, um gratis und schnell Informationen aller Art über Firmen zu finden. Falls ein

Bekannter den Betrieb oder die Person kennt, fragen Sie ihn. Je mehr Sie über die Firma, das Umfeld, die Person wissen, umso besser vorbereitet erscheinen Sie.

EIN PAAR TIPPS ZUR KONTAKTAUFGNAHME

• Überlegen Sie, welchen Gewinn Sie von dem Treffen erwarten. Setzen Sie konkrete Ziele und beurteilen Sie am Ende des Gesprächs, ob diese Ziele erreicht wurden.

• Tragen Sie interessante Informationen und Fragen zusammen, mit denen Sie punkten können. Überlegen Sie, was Sie Ihrem Gesprächspartner anbieten können.

• Zu Beginn des Gesprächs: Falls nötig, sagen, wer man ist und woher man sich kennt.

• Kurze Darlegung der eigenen Situation und Pläne (z. B. Wunsch: Übernahme der Marktleitung eines mittleren Betriebes, Mehrwert der eigenen Qualifikationen dafür).

• Legen Sie klar, in welcher Eigenschaft Sie die Kontaktperson ansprechen (z. B. als Kenner der Medienbranche).

• Erklären Sie, was Sie wollen (z. B. sich raschen Überblick über die Branche verschaffen, wissen, wer Schlüsselpersonen sind, die Situation einzelner Unternehmen kennen lernen).

• Ersuchen Sie um einen Termin (z. B. darf ich Sie zu einem Mittagessen einladen?). Falls Gesprächspartnerin oder Gesprächspartner keinen Termin vereinbaren möchte, versuchen, telefonisch die Informationen zu erhalten.

• Am Ende des Gesprächs (auch wenn es zu keiner Verabredung gekommen ist) Interesse nochmals unterstreichen, die Tür offen halten (z. B. fragen, ob Sie in einem Monat/beim Auftauchen neuer Fragen noch einmal anrufen dürfen), Namen und Kontaktdaten aufschreiben (z. B. Visitenkarten austauschen) und sich bedanken.

• Nachdem Sie Erfolg hatten, allen Personen danken, die Ihnen geholfen haben.

Wichtig ist auch, schon am Anfang des Gesprächs abzuklären, ob Ihre Kontaktperson überhaupt Zeit hat für ein Gespräch. Sie sollten auf keinen Fall die Zeit Ihres Gesprächspartners vergeuden. Falls es für die Person gerade ungünstig ist, Sie zu treffen, fragen Sie, ob und wann es möglich ist – beispielsweise nach statt während der Arbeit.

Mario Gsell

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

AUS DER SCHULE

GMG – EINE ERFOLGVERSPRECHENDE FORMEL

Vor einigen Tagen habe ich einen befreundeten Hotelier nach seinem Erfolgsgeheimnis gefragt. Gemäss seinem hemdsärmeligen Naturtal hat er schnell und ohne Umwege Folgendes zu Protokoll gegeben: «Der mit dem höchsten Lohn gehört vor den Gast!» Die Aussage liess mich schmunzeln: ein gemeingütiges Bonmot, das nicht sehr tief blicken lässt. Der Kollege schaute mich über den Gläsern seiner Brille kritisch an und bemerkte meine arrogante Skepsis. Nach einem kräftigen Schluck liess er die Katze aus dem Sack. «GMG» – das ist meine Devise. Was im ersten Moment nach einer Abkürzung einer TV-Castingshow tönt, entpuppte sich als interessante Führungswiseheit. «Ich muss mich zeigen und im Unternehmen präsent sein. Wenn ich mich im Büro verkrieche, geht zu viel verloren! Darum habe ich mein Büro abgeschafft. An der Front kann ich meine Gäste, meine Mitarbeitenden und die Gesellschaft beobachten und spüren – GMG also!

Gäste brauchen ein Gesicht hinter dem Unternehmen. Sie zeigen verbal und nonverbal, ob ihnen das Angebot passt oder nicht. Sie lassen

durchblicken, ob der Service funktioniert und ob das Konzept des Betriebes begeistert. Kundenanalyse 1:1.

Mitarbeitende: Es geht nicht darum, den argwöhnigen Kontrolleur zu spielen. Der Unternehmer muss die Stimmung spüren und diese positiv beeinflussen. Eine Hilfestellung hier, ein motivierendes Wort da. Keine «kalten» E-Mails und standardisierte Motivationssysteme!

Die **Gesellschaft** und die Märkte verändern sich rasant. Die neuen, veränderten Bedürfnisse kann man in Studien und Analysen nachlesen. Gute Gespräche mit den unterschiedlichsten Gästen liefern jedoch oft passgenauere Informationen, die für den konkreten Betrieb von höchstem Nutzen sind!

GMG – eine spannende Formel also, die einem Unternehmer aufzeigt, dass sich das Verkriechen hinter dem Computerbildschirm nicht wirklich lohnt.

Timo Albiez, Leiter Marketing der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL

ZITAT DER WOCHE

«Es ist nicht der Unternehmer, der die Löhne zahlt – er übergibt nur das Geld. Es ist das Produkt, das die Löhne zahlt»

Henry Ford, Autobauer und Unternehmer

ARBEITSSICHERHEIT

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

ALLGEMEINER BETRIEB

Was für einzelne Betriebsbereiche zum Teil ausgeprägt gilt, trifft für den Betrieb ganz allgemein zu. Überall dort, wo Beleuchtungen, Beläge, elektrische Installationen, Schutzeinrichtungen von Maschinen usw. defekt sind, ist die Arbeitssicherheit herabgesetzt – zum Teil selbstverständlich auch die Sicherheit der Gäste. Darum gilt es, hier generell sehr aufmerksam zu sein und beim Entdecken von Mängeln sofort für Abhilfe zu sorgen.

Fluchtweg

Gefährdung:

- Gefährdung von Menschen, wenn der Fluchtweg bei besonderen Vorkommnissen nicht begehbar ist oder wenn Notausgänge verriegelt sind

Mögliche Massnahmen:

- Wichtig! Instruktion des Personals
- Fluchtweg immer freihalten
- Fluchtweg immer markieren/beleuchten
- Notleuchten anbringen
- Türen müssen sich in Fluchtrichtung öffnen
- Notausgänge nicht verschliessen oder mit Panikschloss versehen
- Bei Notausgängen Schlüsseldepot auf der Innenseite anbringen
- Keine Wendeltreppen als Fluchtweg Siehe dazu auch Merkblatt: Suva-Best.-Nr. 44036

Elektronische Installationen

Gefährdung:

- Stromverletzungen durch fehlerhafte Kabel und Stecker
- Stromverletzungen durch Fehlerstrom

Mögliche Massnahmen:

- Kabel, Kabelanschlüsse und Stecker periodisch kontrollieren
- In sämtlichen Nass- und Feuchtbereichen: Generell alle Steckdosen/Stromkreise bis und mit 40 A mit FI-Schutzschaltern bis 30 mA sichern!
- Installationen über Abspritzniveau anbringen

Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

Hotel Schwefelberg-Bad

Schwefelberg-Bad, Bern

Das historische 4-Sterne-Hotel Schwefelberg-Bad liegt eingebettet in die Bergwelt des Gantrisch-Gebietes, mitten im gleichnamigen Naturpark. Das Wellnesshotel verfügt über eine eigene Schwefellequelle und kann als einziges Hotel in der Schweiz eigenen Naturfangoo anbieten. Dieser traumhafte Betrieb sucht

innovative Gastgeber

die ihre Ideen umsetzen wollen ... eine Herausforderung für Macher!

- 48 Hotelzimmer/Suiten, ein 2½-Zimmer-Apartment
- Restauration mit 300 Plätzen und Seminarraumlichkeiten
- Wellnessanlage mit Sauna/Saunarium, Whirlpool und Behandlungsräume
- Eigener Tennisplatz und Skilift
- 3½-Zimmer-Wirtwohnung

Der Betrieb ist in einem hervorragenden Zustand, die Zimmer sind grosszügig und liebevoll eingerichtet und bieten zeitgemässen Komfort.

Sie haben Freude an der Wellness- und Ferienhotellerie und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachausbildung – idealerweise mit Pre-Opening-Erfahrung –, gute EDV- und Fremdsprachen-Kompetenzen. Sie können auf fundierte Kenntnisse im Bereich Sales und Marketing zurückgreifen und sind mit den verschiedenen relevanten Vertriebskanälen vertraut. Mehrjährige Praxiserfahrung in der Betriebsführung, ein hohes Qualitätsbewusstsein und ausgeprägte Serviceorientierung runden Ihr Profil ab.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann nutzen Sie die Chance für

Ihr Lebenswerk als Hotel-Direktion und Pächter

Fairer Mietzins, Vermietung ab 1. Februar 2013 – mit dem Ziel, den Betrieb im Mai 2013 wieder zu eröffnen. Fordern Sie Ihre Vermietungsdokumentation mit Bildern an, oder besuchen Sie die Hotelwebsite auf www.schwefelbergbad.ch.

Kontaktieren Sie Martin Küttel oder Stephan Thalmann und senden Sie uns Ihre Unterlagen.

KATAG TREUHAND AG
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 38
mkuettel@katag.ch / www.katag.ch



Per 15. Februar 2013 suchen wir unsere/n zukünftige/n

LEITER/IN EVENTMANAGEMENT

Haben Sie die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und sind Sie bereit für den grossen Karriereschritt?

Die derzeitige Stelleninhaberin verlässt uns auf Herbst 2013. Sie beginnen deshalb als Assistent/in Eventmanagement und werden eine Saison lang optimal für die Führungsposition eingearbeitet. Pro Sommersaison erwarten uns ca. 40 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere zahlreiche Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden sollen. Mit dem BankettProfi steht ein effizientes Programm zur Verfügung, um die Räumlichkeiten zu verwalten und die hausinternen Checklisten zu erstellen.

Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gepflegtes und sicheres Auftreten sowie eine gehörige Portion Flexibilität mit. Selbst bei Hochbetrieb bewahren Sie die nötige Ruhe und verlieren nie den Überblick. Deutsch ist Ihre Muttersprache und in Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher. In der Veranstaltungorganisation können Sie bereits Berufserfahrung nachweisen.

Ab Herbst 2013 vertreten Sie als KadermitarbeiterIn die betrieblichen Interessen und tragen aktiv zur Angebotsgestaltung und Ausbau von Kundenbeziehungen bei. Während der offiziellen Hotelschliessung von November bis März widmen Sie sich neben dem Ausbau der Winteranlässe planerischen Aufgaben zur optimalen Vorbereitung auf das kommende Geschäftsjahr. Je nach Saison führen Sie 1-2 Mitarbeitende.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz
Gabriele Rafiefer, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
bewerbung@giessbach.ch www.giessbach.ch



Zur Verstärkung in unser dynamisches Team suchen wir:

Leiterin Réception

Verantwortungsbereich

- vielseitige administrative und buchhalterische Arbeiten
- Pflegen von regem telefonischem, schriftlichem und persönlichen Kontakt zu unseren Gästen
- selbstständige Raumverwaltung und Organisation von Banketten und Seminaren
- Bewirtschaftung der Homepage und elektronische Buchungssysteme

Berufliche Anforderung

- abgeschlossene kaufmännische Ausbildung in der Gastronomie oder Receptionsabschluss EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- fundierte Microsoft-Office-Kenntnisse
- organisatorische Stärke, Zuverlässigkeit
- Gewandtheit im Umgang mit Menschen
- rasche Auffassungsgabe, Verhandlungsgeschick und Flexibilität
- Freude an vielseitigem und gästeorientiertem Umfeld
- Mit Hektik wissen Sie umzugehen und behalten einen kühlen Kopf.

Sprachen

- Deutsch (Muttersprache)
- Englisch, Französisch, Italienisch sehr gute Kenntnisse, im besten Falle schriftlich und mündlich

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an

Hotel Drei Könige
Maja und Werner Hübscher
Paracelsuspark 1
8840 Einsiedeln
info@hotel-dreikoenige.ch
Telefon 055 418 00 00

Geschäftsführer/in für Gastgewerbe/Hotelbetrieb gesucht

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht ab 1. Dezember 2012 oder später für das betriebeigene Hotel (30 Zimmer), Restaurant, Pub, die Kegelbahn sowie den Quartersaal (ca. 500 Plätze) einen Geschäftsführer.

Sie sind verantwortlich für

- Mitarbeiterführung
- Einsatzplanung
- Gästebetreuung und -pflege
- Eventorganisation
- Bestellwesen

Anforderungen

- Ausbildung in der Gastronomie
- Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.
- Führungspersönlichkeit
- Hohe Einsatzbereitschaft
- Flexibilität und Innovation
- Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Anwenderkennisse in den gängigen EDV-Programmen (MS Office)

Gern erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Initiativgenossenschaft
Zentrum Zürich-Affoltern
c/o Schädeli Gartenbau
Kügelioostrasse 39
8046 Zürich

23374-902



SORELL HOTEL
SEEFELD

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

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per Dezember 2012 einen

Front Office Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten, abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die gesamte Organisation des Front Offices zuständig. Sie sind die rechte Hand des General Managers, vertreten ihn bei dessen Abwesenheiten und sind während dieser Zeit für sämtliche operative und administrative Belange zuständig. Am Front Desk halten Sie eine konstant hohe Qualität der Dienstleistung, betreuen unsere Gäste im Hotel, betreiben ein erfolgreiches Yield-Management, pflegen den Kontakt zu Reiseveranstaltern, Grossfirmen etc. und akquirieren Neukunden. Zudem erlernen Sie fortlaufend die Kundenbedürfnisse, setzen Budgetvorgaben um, erstellen die Mitarbeiterplanung und sind für deren Schulung verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Funktion. Sie setzen sich selbst hohe Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür, führen diese partizipativ und verfolgen Anliegen konsequent. Neben sehr guten Deutschkenntnissen sprechen Sie verhandlungssicher Englisch und mit Vorteil Französisch. Veränderungsprozesse treiben Sie voran, vertreten als Führungskraft die Interessen der Unternehmung und schätzen relevante Trends frühzeitig ein. Sie bezeichnen sich zudem als Organisationstalent, arbeiten lösungsorientiert und bringen eine gute Portion Humor mit. In der Regel arbeiten Sie unter der Woche, Einsätze am Wochenende sind entsprechend dem Buchungsstand teilweise notwendig.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Monika Frei, Personalasistin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

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

24095-902

Fein essen in gediegener Atmosphäre – so lautet unser Motto!

Für unseren vor fünf Jahren neu renovierten Traditionsbetrieb in Steffisburg mit rund 170 Sitzplätzen und einer Terrasse mit rund 100 Sitzplätzen sowie einer treuen Stammkundschaft, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte, innovative

Gastgeberpersönlichkeit / Geschäftsführer (m / w)

Ihr Profil

- Fundierte Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie/Hotellerie → abgeschlossene Hotelfachschule und Patent zur Führung eines Gastgewerbebetriebes
- Mehrjährige Erfahrung in erfolgreicher Führung eines ähnlichen Betriebes
- Gästeorientierte, kommunikative und belastbare Gastgeberpersönlichkeit mit hohem Qualitätsbewusstsein
- Verkaufstalent, Organisationsstärke und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Teamorientierter Führungsstil mit ausgeprägten Stärken in Mitarbeiterentwicklung und Coaching sowie Interesse an der Ausbildung von Lernenden
- Kommunikationsicher in Deutsch, Englisch und Französisch
- Interesse bezüglich Optimierung und Weiterentwicklung des Betriebes → Erweiterung um ein Hotelprojekt in naher Zukunft

Ihrer Aufgabe

- Kostenorientierte, wirtschaftliche Führung des Betriebes und der rund 20 Mitarbeitenden
- Gästebetreuung und aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft
- Angebotserstellung und Kalkulation in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Akquise, Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten und Veranstaltungen
- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets in Zusammenarbeit mit Besitzerchaft und Zentralbuchhaltung
- Erledigung aller administrativen und buchhalterischen Arbeiten im Zusammenhang mit der Betriebsführung, inklusive Personalwesen
- Einhaltung der Standards betreffend Qualität, Sicherheit und Hygiene

Unser Angebot

Wir bieten einer ausgewiesenen Persönlichkeit eine spannende und verantwortungsvolle Position. Sie können dabei Ihr ganzes Potenzial einbringen und Ihre Ideen strategiekonform umsetzen.

Spiegelt unser Inserat Ihre Persönlichkeit wider?

- Suchen Sie genau so eine interessante und vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen?
- Erreichen Sie die gesteckten Ziele mit Ihrem fokussierten, beharrlichen und innovativen Vorgehen?

Dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau und wir müssen uns unbedingt kennenlernen!

Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung senden Sie bitte bis am 16. November 2012 an:

Gasthof Schützen Steffisburg
c/o Zulg Immobilien AG, Urs Hauenstein
Thunstrasse 12, 3612 Steffisburg

oder per Mail an: uh@hauensteinag.ch



24101-902

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

Rhätische Bahn
Ferrovia retica - Vialair retica - lega ferrovia retica -
Gremio Od - Ferrovie delle Alpi - Ferrovie delle Alpi -
Ferrovie delle Alpi - Ferrovie delle Alpi - Ferrovie delle Alpi -
Ferrovie delle Alpi - Ferrovie delle Alpi - Ferrovie delle Alpi -

Die Rhätische Bahn ist mit ihren einzigartigen Gebirgsstrecken, dem UNESCO Welterbe und attraktiven Produkten wie Glacier Express oder Bernina Express im nationalen und internationalen Markt hervorragend positioniert.

Wir suchen eine vertriebsstarke Führungspersönlichkeit als

Leiter/in Vertrieb und Marketing Mitglied der Geschäftsleitung

Für diese anspruchsvollen Aufgaben sind Sie verantwortlich:

- Weiterentwicklung und Durchsetzung der Wachstumsstrategie
- Erreichen der Ertragsziele im Reiseverkehr und im Autoverlad
- Führung des Geschäftsbereichs mit 190 Mitarbeitenden (Produktmanagement, Marktbearbeitung, Marketing und E-Business, Verkauf und Zugpersonal)
- Leitung von strategischen Projekten (Distribution, Preissysteme, E-Business usw.)
- Mitwirken bei Strategie- und Investitionsplanung auf Unternehmensebene
- Enge Zusammenarbeit mit Partnern in der Tourismusbranche
- Interessenvertretung der RhB in kantonalen und nationalen Gremien

Diese herausfordernde Funktion mit viel Gestaltungsspielraum verlangt nach einer umsetzungsfähigen Person mit grosser Erfahrung in der Tourismusbranche oder im ÖV. Mit Ihrem Marktkenntnis, Ihrer unternehmerischen und vernetzten Arbeitsweise sowie Ihrer hervorragenden Kommunikationsfähigkeit überzeugen Sie auf allen Stufen. Ihr Team führen Sie so, wie Sie selbst sind: konsequent, wertschätzend, verbindlich und resultatorientiert. Ein professionelles Beziehungsmanagement und eine gelebte Dienstleistungskultur sind für Sie selbstverständlich. Wir erwarten von Ihnen einen universitären Abschluss in Betriebswirtschaft (oder gleichwertige Ausbildung) und Berufserfahrung im ÖV- oder Tourismusbereich. Kompetenzen in neuen Medien und touristischen Netzwerken sind von Vorteil. Sie beherrschen Deutsch, Englisch, vielleicht Italienisch und möchten in Graubünden zuhause sein.

Für weitere Fragen und Auskünfte steht Ihnen Hans Amacker, Direktor RhB, sehr gerne unter 081 288 63 19 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an Stephanie Rieille La Bella, Leiterin Personal (s.rielle@rhh.ch).

Rhätische Bahn AG
Hans Amacker
Direktor
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur

24065-9304

kneipp hof

Ihr Rehazentrum mit Hotelambiente.

Wir sind
ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmensüs verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Eine spannende Aufgabe wartet auf Sie, mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten.

Für unsere Gäste und Mitarbeiter suchen wir nach Vereinbarung einen **F&B Manager m/w (100%-Pensum)**

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg der Abteilung
- Überwachung und Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes
- Erstellung des Budgets
- Umsetzung der Unternehmensziele
- Führen von ca. 40 Mitarbeitenden
- Führen von Verkaufsgesprächen (Bankette usw.)
- Angebotsplanung und Gestaltung
- Einbringen von Ideen und Kreativität zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Gästezufriedenheit

Wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung, Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufsbildner
- Einige Jahre Erfahrung in leitender Funktion in der Gastronomie
- Kundenorientiertes und dienstleistungsorientiertes Arbeiten
- Bereitschaft zu Wochenend- und Abenddiensten, sowie an Feiertagen
- Verständnis für das Qualitätsmanagement und Einhalten von Prozessen und Abläufen

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeiter, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Unser Direktor und Vorsitzender der Geschäftsleitung, Wim Sprokkereef, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang
sprokkereef@kneipphof.ch

EFQM
ISO 9001
TOP 100
TOP 100
TOP 100

24081-9315

Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Alle Jobangebote

Bewerber-profile

Bewerber-profile

Bewerber-profile

Direktion / Geschäftsführung	38
Reception/Reservierung	103
Küche	250
F&B/Catering/Büro	55
Service / Restaurants	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/T	29
Reiseleitung/Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bücher-Kiosk/Shop	7
Diverses	22

htr-Code



htr hotel revue

RehaClinic ist eine führende Institution in der Rehabilitation und Prävention, mit Kliniken in Bad Zurzach, Baden, Braunwald, Glarus, Zollikonberg und Kilchberg sowie diversen ambulanten Therapie- und Rehabilitationszentren schweizweit.

Die Küche von RehaClinic am Standort Bad Zurzach ist für die Betreuung von 195 stationären Patienten sowie der Mitarbeitenden und der Besucher zuständig. Wir sind gerne Gastgeber und freuen uns, den Patienten und Gästen Tagesmenüs und auch eine grosse Auswahl an À-la-carte-Gerichten anzubieten. In den bedienten Restaurants und Speisesälen verwöhnen wir zudem unsere Patienten und deren Gäste mit Hotelatmosphäre, mit Köstlichkeiten und kulinarischen Eigenkreationen.

Für die Leitung unseres Küchenteams an den Standorten Bad Zurzach und Baden suchen wir nach Vereinbarung einen ausgewiesenen Gourmet, der es versteht, die Gäste mit einer vorbildlichen Dienstleistung zu erfreuen als

Gruppenleitung Küche m/w 100%

Das Aufgabengebiet umfasst:

- Fachliche Leitung der Küchen der Standorte Bad Zurzach und Baden
- Mitgestaltung sämtlicher Abläufe in einer modernen, hochstehenden Küche sowie innovative Weiterentwicklung unseres Küchenstandards
- Führung eines Teams von 25 Mitarbeitenden mit der entsprechenenden Einsatzplanung
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit der Leitung Hotellerie
- Organisation des reibungslosen Ablaufes im Tagesgeschäft und bei Banketten
- Kontierungen und Verrechnungen für die Buchhaltungsabschlüsse
- Abbildung sämtlicher Prozesse
- Gewährleistung der Einhaltung der Standards von Swiss Reha und SLH
- Sicherstellung und Kontrolle der Qualität in allen Bereichen

Sie bringen mit:

- Fähigkeitsausweis als Diätkoch und den Fachausweis als Spital-/Gastronomiekoch (Chefkoch)
- Lehrmeisterkurs
- Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie/Hotellerie, Erfahrung aus gleicher Funktion in einer Klinik von Vorteil
- Führungserfahrung und zielorientierte Führungsqualitäten
- Durchsetzungswille, gepaart mit Loyalität und Autorität
- Das nötige Wissen für das Qualitätsmanagement EFQM
- Sichere Anwendung aller gängigen IT-Programme
- Bereitschaft zur Reisetätigkeit

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, anspruchsvolle Tätigkeit
- Die Möglichkeit, innovative Ideen und Entwicklungen langfristig zu etablieren
- Lebhafes Umfeld
- Gute Sozialleistungen

Bei Fragen gibt Ihnen Herr Mathias Gilgen, Teamleitung Hotellerie, gerne Auskunft: Telefon +41 56 269 54 66. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter der Angabe der Referenz 46-2012 an RehaClinic Personaldienst, Quellenstrasse 24, 5330 Bad Zurzach, oder per Mail an personaldienst@rehaclinic.ch



INTERLAKEN

Wir suchen per Dezember
oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung
(Sprachen: D, E und evtl. F)

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14
Telefon 033 821 69 10

24093-9302



RÖSSLI
RESTAURANT · HOTEL
Kirchberg

Wir verwöhnen Geniesser!

Wir suchen für Anfang Mai 2013

Restaurationsleiter w/m

Speziell rustikale Räumlichkeiten mit einem modernen Touch gehören zum Markenzeichen unseres Hauses aus dem 18. Jahrhundert. Unser Ganzjahresbetrieb ist bekannt für ein nicht ganz alltägliches Konzept mit einer frischen, individuellen Küche im Vordergrund.

Als GastgeberIn führen Sie in unserem Fünftages-Betrieb eine überschaubare Servicebrigade, und die Ausbildung unserer Lehrenden liegt Ihnen ebenso am Herzen.

Sie helfen mit, unser Angebot stets weiterzuentwickeln. Gepflegter Speiservice mit dem gewissen Etwas ist bei Ihnen eine Selbstverständlichkeit!

Ihre Motivation interessiert uns – Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Toggenburgerhof AG
Linus Thalmann
Florastrasse 2 · CH-9533 Kirchberg SG
linus.thalmann@toggenburgerhof.ch
www.roessli-kirchberg.ch

24082-9316



Direktor/in
für Vier-Sterne-City-Hotel

Sie sind innovativ, sprudeln vor Ideen und lassen Ihrer Kreativität keine freien Lauf? Legen grossen Wert auf das «Gastgeber sein», selbstständiges Arbeiten und grossen Spielraum für eigene Vorschläge?

Dann suchen wir genau SIE!

Für unseren Kunden, ein renommiertes Vier-Sterne-City-Hotel in der näheren Umgebung von Zürich (zirka 30 km), suchen wir einen dienstleistungsorientierten, kreativen und topmotivierten Hoteldirektor (w/m). Das Hotel ist von mittlerer Größe, beheimatet zwei Restaurants, Konferenz- und Meetingräumlichkeiten für bis zu 400 Personen sowie ein breites Fitness- und Sportangebot an Hause.

Sie sind eine gestandene Persönlichkeit, verkörpern den kompetenten Gastgeber von Kopf bis Fuss und sind dem «Hoteltypus» schon vor einigen Jahren verfallen. Sie verfügen idealerweise über ein breites Beziehungsnetz im Tourismus/in der Hotellerie und mehrjährige Erfahrung in einer Kadefunktion (mind. Vizedirektor) in einem Hotel von ungefähr derselben Grösse. Ihr breites Aufgabengebiet umfasst nebst der täglichen Betriebsleitung und -überwachung auch die Kunden- und Gästepflege, die Verkaufsförderung (speziell im Seminarbereich) und Teamgestaltung. An der Front übernehmen Sie die Vertretung des Restaurants und Seminarleiters sowie sporadische Einsätze an der Rezeption.

Wenn Sie zwischen 30 und 45 Jahre alt sind, überdurchschnittliche Berufserfahrung verfügen sowie grosses Interesse an einer Tätigkeit mit Zukunft und viel Entwicklungspotential haben, dann erwarten wir gerne noch heute Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Roland Eng ♦ Geschäftsinhaber
ACTIVE GASTRO ENG GMBH
Segnesstrasse 1 ♦ 8048 Zürich
Telefon +41 44 432 73 73 ♦ Fax +41 44 432 73 77
E-Mail: r.eng@activegastro.ch
www.activegastro.ch

FRAPOLLI BETRIEBE AG
SOMMERAU-TICINO
Hotel – Restaurants – Catering
Dietikon-Zürich, per sofort
oder nach Vereinbarung

FRAPOLLI F&B Manager (m/w)

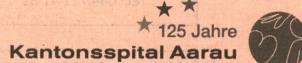
Seit 3 Generationen und 81 Jahren Tessiner und mediterranes Ambiente mit vielen Stammkunden. Sie organisieren zusammen mit dem Chef de Service/Restaurantleiter den Restaurations- und Bankettbetrieb, erstellen Bankett- und Seminarofferten, überwachen den Keller- und Einkaufsbereich. Sie sind verantwortlich 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, Mitarbeiten, 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 Plätzen und im Catering Anlässe bis mehr als 10 000 Gästen. Interessiert?

Dann kontaktieren Sie:

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

24056-9305



★ 125 Jahre

Kantonsspital Aarau
Das Kantonsspital Aarau ist das wichtigste Gesundheitszentrum der Region. In über 30 Behandlungszentren und Diagnoseinstituten erbringen die Mitarbeitenden täglich Topleistungen. Als moderner Arbeitgeber bietet das KSA viele Vorteile: Anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Umfeld, umfassende Fort- und Weiterbildungen sowie die zentrale Lage (7 Minuten vom Bahnhof Aarau).

Infolge Pensionierung suchen wir per Mitte 2013 für die Abteilung Küche im Bereich Hotellerie eine/n

Leiter/in Küche

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für die Sicherstellung einer zeitgemässen Patienten- und Personalverpflegung. Mit Unterstützung Ihrer Kadermitarbeitenden führen Sie die Küche mit 80 Mitarbeitenden effizient und nachhaltig, unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit, der Lebensmittelhygiene sowie der Qualitätsvorgaben der Kantonsspital Aarau AG und der Hotellerie. Ihr Fokus liegt auf einer zeitigen Optimierung von Qualität und Prozessen. Sie planen die laufenden Personal- und Sachkosten und sind für die Einhaltung des Budgets der Küche verantwortlich. Sie entwickeln Systeme und Methoden hinsichtlich Wirtschaftlichkeit, Ergonomie und Ökologie weiter und führen und fördern die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden. Sie arbeiten in interdisziplinären und abteilungsinternen Projekten mit.

Ihr Profil

Sie verfügen über einen höheren Abschluss in der Gastronomie, gepaart mit einer soliden betriebswirtschaftlichen Ausbildung mit nachweisbarem Umsetzungserfolg. Mit Ihnen ausgewiesenen Führungsqualitäten, Ihrem grossen Ideenreichtum und Ihrem fundierten betriebswirtschaftlichen Küchen-Know-how gelingt es Ihnen, den hohen Verpflegungsstandard des KSA weiterzuführen. Mit gut entwickelten Entscheidungsvermögen, geschicktem Umsetzungstalent und konsequenter Durchsetzungsvermögen steuern und optimieren Sie die Prozesse. Sie kennen verschiedene Produktionsysteme wie Cook and Chill, Cook and Serve und haben bereits damit Erfahrungen gesammelt. Als authentische und charismatische Person gewinnen Sie rasch das Vertrauen der Mitarbeitenden, der Kunden und der Geschäftspartner. Es macht Ihnen Spass, Kontakte zu pflegen und Menschen für neue Ideen zu begeistern.

Ihre Zukunft

Als moderne Arbeitgeberin wenden wir Führungsgrundsätze an, welche Leistung, Transparenz, Vertrauen, Verantwortung und Dynamik fördern. Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld.

Ihr Ansprechpartner

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Alice Rufer Hohl, Leitung Hotellerie, Tel. 062 838 41 31, gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die Kantonsspital Aarau AG, Frau Marisa Oeschger, Bereichsleiterin, Personaldienst, Telistrasse, 5001 Aarau.

www.ksa.ch

24063-9303



***Alpenhof Davos
Hotel & Restaurant
Hofstrasse 22
CH-7270 Davos Platz
Telefon: +41 79 743 90 18
e-mail: alpenhof@petras-gastronomie.ch
homepage: www.alpenhof-davos.ch

Alpenhof – natürl. wiä dähai!

Infolge Pachtwechsels per 1. Mai 2013 suchen wir engagierte Berufseleute für folgende Positionen:

- **Küchenchef/-in, Sous-Chef**
- **Direktionsassistent/-in**
- **Servicefachangestellte, welche sehr gut Deutsch sprechen**
- **Portier**
- **Zimmermädchen**
- **Flexible Aushilfen für Bankette und Frühstücksservice**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich und Ihre Ideen mit einzubringen, um somit die Zukunft dieses Betriebes aktiv mitgestalten zu können.

In einem persönlichen Gespräch erzählen wir Ihnen sehr gerne mehr über die Philosophie des Alpenhofs.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via e-mail an: alpenhof@petras-gastronomie.ch. Frau Petra Aeberhard, Gastgeberin, steht Ihnen auch telefonisch unter Tel. +41 79 743 90 18 für Fragen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

24067-9306



CRESTA
PALACE

Chef de réception

Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit, welche mit Herzblut und Freude die Position als Chef de réception in unserem traditionsreichen Haus übernehmen möchte.

Ein erfüllter Arbeitstag bedeutet für Sie: Gäste kompetent zu betreuen und Wohlfühlambiente schaffen, Mitarbeiter führen, administrative Herausforderungen lösen und mit offenen Augen im Unternehmen zu agieren. Wenn Sie sich selbst als Organisationstalent sehen, selbstständig und verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt sind und Sie sich in einem gut eingespielten, dynamischen Team wohl fühlen würden ...

... dann freuen wir uns auf Ihre ausgeprägten Bewerbungsunterlagen an: Cresta Palace Hotel | Personnbüro | Via Maistra 75 | CH-7505 Celerina/Schlarigna | job@crestapalace.ch

★★★

CRESTA PALACE, CH-7505 Celerina/St. Moritz
T +41 (0)81 836 56 56 · www.crestapalace.ch



24077-9312



Für unser neues Lokal Kösterli Weincave am Klösterlistutz suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine(n)

Jungkoch/Jungköchin 100%

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und sind motiviert, in einem jungen Team ein neues Bijou der Berner Gastronomieszene mitzugestalten. Wir erwarten eine anpassungsfähige Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe und einem ausgeprägten Team-Spirit.

Über Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail freut sich Hanspeter Grossen (Geschäftsführer) sehr.

Klösterli Weincave
Klösterlistutz 16
3013 Bern
info@kloesterlibern.ch



Haus im Grünen
Brienz am See
Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seeterasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot.

Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2013 suchen wir folgende Team-Mitglieder:

1. Réceptionist/in (d/f/e) - ab 1. März oder nach Vereinbarung

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung und einige Jahre Berufspraxis im Réceptions- und Frontbereich, eine saubere und spädtive Arbeitsweise sowie gute EDV-Kenntnisse. Ihre Erfahrungen bringen Sie wenn nötig auch in anderen Departementen ein und vertreten die Team-Leitung während deren Abwesenheit. Jahresanstellung möglich.

Sous-Chef/Saucier - ab Mitte März oder nach Vereinbarung

Sie bringen eine abgeschlossene Berufslehre sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mit. Sie vertreten unseren Küchenchef während dessen Abwesenheit und sind mitverantwortlich für die Ausbildung unserer KochLehringe.

Réceptionist/in (d/f/e) - ab Mitte April oder nach Vereinbarung
mit Berufserfahrung welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und "leider" auch wieder verabschiedet.

Servicefachangestellte/r - (d/e) ab April/Mai
welche/r unseren grossen Stammgätekreis während einer langen Sommersaison als Feinste verwöhnen und betreuen möchten.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Frau Gerber gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

24070-9314



AESKULAP KLINIK
Ärztliche Ganzheitsmedizin

Die Aeskulap Klinik ist das führende Zentrum für ärztliche komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie in der Schweiz, mit Abteilungen für Innere Medizin, Integrative Onkologie, Schmerztherapie, Urologie, Psychosomatik und Orale Medizin.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Mitte Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine engagierte und freundliche

Empfangssekretärin

Pensum 100 %

Sie begrüssen unsere Patienten und Kunden herzlich und kompetent, erledigen die Eintritts- und Austrittsadministration und weitere Sekretariatsarbeiten, bedienen die Telefonzentrale, führen die Kasse und erstellen Statistiken.

Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung mit Berufserfahrung sowie über sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse. Sie haben ein gepflegtes, zuvorkommendes Auftreten und ein besonderes Flair im Umgang mit Patienten und Ansprechpartnern. Wenn Sie zudem einen lebhaften Betrieb und unregelmässige Arbeitszeiten mögen, gut belastbar und flexibel sind, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit in einem kollegialen Team. Frau Brígida Boer erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft und erwartet Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Aeskulap-Klinik • Leitung Hotellerie • Gersauerstrasse 8 • CH-6440 Brunnen • Tel 041 825 47 47 • brigida.boer@aeskulap.com • www.aeskulap.com

24070-9308



Für die Oase am Zürichsee zwischen Rapperswil SG und Pfäffikon SZ, Hotel Restaurant Rössli Hurden, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Jahresstellung :

Réceptionistin (m/w)

Für diese tolle Tätigkeit verfügen Sie über folgendes Anforderungsprofil:

- Sie haben eine abgeschlossene Hotelausbildung
- Sie kennen sich gut mit dem Hotelprogramm Profiel aus
- Zudem arbeiten Sie speditiv und exakt
- Sie haben ein Flair für Menschen und können gut auf Kundenbedürfnisse eingehen
- Sie sind belastbar und verfügen über eine hohe Flexibilität und haben ein Organisationstalent

Wir bieten:

28 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Wein Keller, gepflegten Service, hochstehende Küche, junges aufgestelltes Team, 365 Tage offen
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
RECH Management AG
H. Krammer, Hurnersstrasse 137, CH-8640 Hurden
Telefon +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

24108-9326

SUISSE ROMANDE



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

18974-8053

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20990-8675

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter
www.hoteljob.ch publizieren.

18974-8053

Gesucht: Bistrosch Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



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

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Barkurs
Coole Drinks heiß geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13
Start Herbst: 18.11.13

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

21010-8685

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

21035-8702

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Sommer: 29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

21032-8699

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE
40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE ET
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

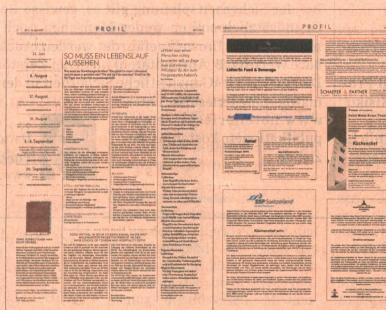
SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOUCHE DE L'YVELINE POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELERIE ET LE TOURISME

htr hotelrevue

Facebook oder Google+?

BUCHEN SIE JETZT!

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

www.immoPROFIL.ch



www.stellenPROFIL.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotelrevue

**HOTELLERIE ET
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotellersuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellersuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp 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 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@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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / immobiliens aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenProfil.ch resp. www.immoProfil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie et Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

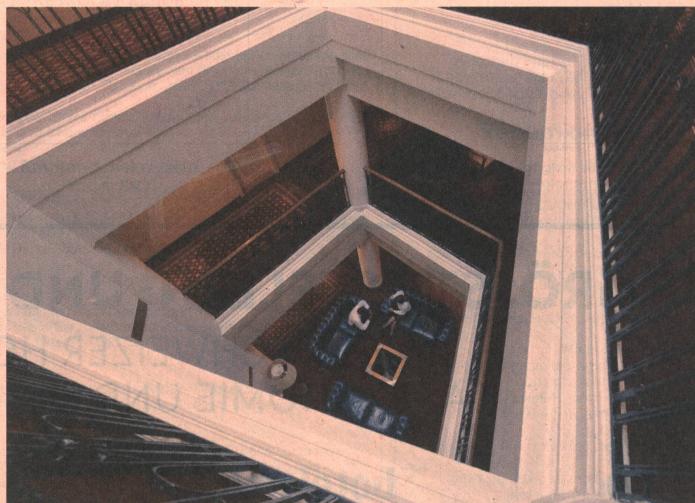
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 15.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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



KEystone

GANZHEITLICHE SICHERHEIT

Die Sicherheit in einem Beherbergungsbetrieb ist sowohl für Mitarbeitende als auch für Gäste ein zentraler Bemessungsfaktor für Qualität. Die weltweite Entwicklung der letzten Jahre zeigt, dass kaum eine Branche derart von nicht kalkulierbaren Unsicherheitsfaktoren und Risiken betroffen ist wie der Fremdenverkehr und somit auch die Hotellerie und das Gastgewerbe. Um national und international bestehen zu können, ist die Betriebssicherheit in den nächsten Jahren bedürfnisorientiert zu planen und zu praktizieren. Als Planungsgrundlage der ganzheitlichen Sicherheit sollte ein klar formulierte Betriebskonzept vorliegen. Neben der Erfüllung der gesetzlichen Mindestanforderungen im Bereich des Brandschutzes gilt es auch, die Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit sowie im Bereich Gesundheitsschutz (Lebensmittel sicherheit) zu beachten.

Risikobeurteilung

Bei der Planung und Umsetzung der ganzheitlichen Sicherheit im Betrieb stellt sich zuerst die Frage nach den Gefahren, deren

Auftretenshäufigkeit sowie deren Auswirkung auf den Betrieb, die Menschen, die Sachwerte und nicht zuletzt auf die Umwelt. Mittels einer strukturierten Risikobeurteilung kann ein Betrieb eruieren, ob allenfalls Sicherheitslücken vorhanden sind. Die Risikobeurteilung benennt die möglichen Risiken, deren Eintrittswahrscheinlichkeit und möglichen Auswirkungen. Daraus ergibt sich die Dringlichkeit von Massnahmen und deren Priorität.

Massnahmen

Es gibt verschiedene Massnahmen, die je nach Risiko ergriffen werden können.

Risikovermeidung: Durch Veränderung eines bestehenden Prozesses oder durch Weglassen bestimmter Stoffe kann das Risiko vermieden werden.

Risikoverminderung: Hier gilt es, die Eintrittswahrscheinlichkeit zu verringern, z. B. durch Schadenverhütung oder entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.

Risikoüberwälzung: Hier gilt es, Risiken an Dritte zu überwälzen, z. B. durch den Abschluss entsprechender Versicherungen.

Risikoakzeptanz: Die Akzeptanz von Risiken stellt sich dann ein, wenn die vorhergehenden Massnahmen nicht getroffen werden können oder aber in keiner positiven Aufwand-Nutzen-Relation stehen.

Leitsätze für die Sicherheitsplanung

Bei der Sicherheitsplanung gilt es, gewisse Regeln einzuhalten. Grundsätzlich sollten weder Menschen noch die Betriebsexistenz noch die Umwelt gefährdet werden. Auch gilt es, unersetzbare Werte (z. B. Antiquitäten) nicht der Zerstörung auszusetzen. Den Leitfaden «Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie» kann man bei hotelleriesuisse unter www.hotelleriesuisse.ch/publikationen kostenlos beziehen.



David Stirnimann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotelleriesuisse.ch

Hotelier mit langjähriger Führungserfahrung

sucht Hotel/Garni

zur Übernahme, bevorzugt in Pacht. Angebote bitte an Chiffre 24072-9309, htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

24072-9309

Oberengadin-St.Moritz

Zu verkaufen oder verpachten:

exclusive

Hotel-Liegenschaft

Jahres- oder Saisonbetrieb. Topzustand mit ca. 85 Hotel-Betten, Restaurants, Bar, Wellness und Spa. Mitarbeiterunterkünfte vorhanden. Jahresumsatz zwischen 2.5 – 3.0 Mio CHF.

Solvente Interessenten melden sich unter:

Chiffre 514862, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach 520, 7007 Chur

Nach Vereinbarung von Privat gesucht:
Pension, Garni oder Bed & Breakfast

Zur Miete oder zum Kauf,
zirka 5 bis 15 Zimmer.
In Stadt oder Feriendestination,
Deutschschweiz.

das.hotel@gmx.ch, 079 248 38 58

24073-9310

24105-9324

UN ÉCHANTILLON DE L'INNOVATION TOURISTIQUE

Les meilleures idées de la branche suisse du tourisme vous sont proposées sur www.htr-milestone.ch sous la rubrique «MILESTONES».

