**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:** 09.12.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG** 

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT-AUFLAGE** 

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ..... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# 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, offene Positionen jederzeit mit den «richti-gen» Fachkräften besetzen zu können und umfasst vier Schritte:

Nr. 23 · 25. Oktober 2012

Analyse, Rekrutierung, Entwicklung und Einsatz. Die Analyse ist die «Standortbestimmung» eines Unterneh-Die Analyse ist die «Standortbestimmung» eines unternen-mens. Neben der Ermittlung quantitativer Zahlen (wie viele Mit-arbeiter brauche ich?) ist diese Frage noch wichtiger: Habe ich die optimalen Talente in den richtigen Positionen? Bei der Rekrutierung kommt es auf das Sourcing an: Unter-

nehmen 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 erstem Auftreten nicht zeigen. Der Nutzen: Assessments verringern ärgerlichen doppelten Rekrutierungsaufwand und minimieren nichtbudgetierte Ausgaben. Ausserdem können Unternehmen anhand der Assessment-Resultate auch Talentdefizite in anderen Abteilungen und Positionen ausgleichen. Bevor Mitarbeiter beginnen, soll-ten sie unbedingt über Werte, Geschichte, 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 struk-turierte 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 Un-ternehmens 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.











AGENDA .....

### 31. Oktober bis 2. November

«Culinaria 2012», Berufsmesse im Ausbildungszentrum Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 6.-11. November

«Fiutscher», 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

### 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

BUCHTIPP .....



### 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, menschen-orientierten 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 Denkansätze 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.

ie letztes Mal erwähnt, beginnen Sie beim «Netzwerken» am besten bei Fa-millenmitgliedern, Freundinnen und Freunden, jetzigen und ehemaligen Berufskol-leginnen und Berufskollegen. Von dort aus arbeiten Sie weiter. Alle Organisationen in Ihrer Region, Klubmitglieder sowie andere Institutionen, denen Sie angehören, frühere Vorgesetzte sowie Vorgesetzte Ihrer Bekannten, Trainer und Lehrende sind nur einige der vielen Quel-len, 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 effizi-enter gestalten können. Tauschen Sie sich auch mit Kolleginnen und Kollegen aus und holen Sie Tipps, Ideen und Erfahrungswerte ein: - Netzwerk erweitern: Wo können Sie, aus-

gehend von der oben erwähnten Bestandsauf-nahme, 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 Kontaktdaten und Netzwerk-Termine

### GESPRÄCH PLANEN

Es ist wichtig, ein Gespräch mit bislang Unbe kannten gut zu planen. Die Notwendigkeit, Ihr Gespräch zu planen, kann nicht genug hervor-gehoben werden. Machen Sie Ihre Hausaufga-ben. Finden Sie alles über die Firma und die Person heraus, mit der Sie ein Gespräch geplant haben. Das Internet ist dabei eine hervorra-gende 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 KONTAKTAUFNAHME

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 Gesprächs-

partner 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 Marketingleitung 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 Ge-sprächspartnerin oder Gesprächspartner kei-nen Termin vereinbaren möchte, versuchen, te-lefonisch die Informationen zu erhalten.

 Am Ende des Gespräches (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

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

Wichtig ist auch, schon am Anfang des Ge-sprächs abzuklären, ob Ihre Kontaktperson überhaupt Zeit hat für ein Gespräch. Sie sollten auf keinen Fall die Zeit Ihres Gesprächspart-ners upgradup. Edla Giri die August ners 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.

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

### AUS DER SCHULE .....

### GMG - EINE ERFOLGVERSPRECHENDE FORMEL

Vor einigen Tagen habe ich einen befreunde-ten Hotelier nach seinem Erfolgsgeheimnis gefragt. Gemäss seinem hemdsärmeligen Naturell 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 gemeingültiges Bonmot, das nicht sehr tief blicken lässt. Der Kollege schaute mich über den Glasrand 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 Führungsweisheit. «Ich muss mich zeigen und im Unternehmen präsent sein. Wenn ich mich im Büro verkrieche, geht zu viel verloren! Darum habe ich mein Büro ab-geschafft. 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, Mitarbeitenee: Es gen nicht darum, den argusäugigen Kontrolleur zu spielen. Der Unternehmer muss die Stimmung spü-ren und diese positiv beeinflussen. Eine Hil-festellung 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 unterschied-lichsten 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.

### Fluchtwege Gefährdung:

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

### Mögliche Massnahmen:

- · Wichtig! Instruktion des Personals
- Fluchtwege immer freihalten
- · Fluchtwege immer markieren/ beleuchten
- · Notleuchten anbringen
- · Türen müssen sich in Fluchtrichtung
- · Notausgänge nicht verschliessen oder mit Panikschloss versehen
- · Bei Notausgängen Schlüsseldepot auf der Innenseite anbringen
- Keine Wendeltreppen als Fluchtwege 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 Abspritzniyeau anbringen

Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidge-nössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis herunter-geladen werden unter; www.ekas.admin.ch

### Hotel Schwefelberg-Bad Schwefelberg-Bad, Bern

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

### innovative Gastgeber

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

- watcher:

  48 Hotelzimmer/Sulten, ein 2½-Zimmer-Appartement

   Restauration mit 300 Plätzen und Seminarräumlichkeiten

  Wellnessanlage mit Sauna/Saunarium, Whirlpool und

  Behandlungsräume

  Eigener Tennisplatz und Skilift

   3½-Zimmer-Wirtewohnung

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

Sie haben Freude an der Weilness- und Ferienhotellerie und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachausbildung – Idealerweise mit Pre-Opening-Erdhrung –, 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

### 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. Fordem Sie Ihre Vermietungsdokumentation mit Bildern an, oder be-suchen Sie die Hotelwebseite auf www.schwefelbergbad.ch.

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

KATAG TREUHAND AG ARSENALSTRASSE 40, 601 1 KRI ENS TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38 mkuettel@katag.ch / www.katag.ch



Zur Verstärkung in unser dynamisches Team suchen wir:

### Leiterin Réception

- Verantwortungsbereich

   vielseitige administrative und buchhalterische
  Arbeiten

   Pflegen von regem telefonischem, schriftlichem
  und persönlichem 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 Gastrobranche oder Réceptionsabschluss EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
   fundierte Microsoft-Office-Kenntnisse
   organisatorische Stärke, Zuverlässigkeit
   Gewandtheit im Umgang mit Menschen
   rasche Auffassungsgabe, Verhandlungsgeschick
  und Flexibilität
   Franche an vielseitigen und göste orientierten.

- Freude an vielseitigem und gästeorientiertem
- Mit Hektik wissen Sie umzugehen und behalten einen kühlen Kopf.

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



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 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 wollen. 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 Veranstaltungsorganisation können Sie bereits Berufserfahrung nachweisen.

Ab Herbst 2013 vertreten Sie als KadermitarbeiterIn die betrieblichen Interessen und tragen aktiv zur Angebots-gestaltung 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 Raffeiner, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
bewerbung@giessbach.ch www.giessbach.ch

### Fein essen in gediegener Atmosphäre – so lautet unser Motto!

Für unseren vor fünf Jahren neu renovierten Traditionsbetrieb in Steffisburg mit rund 170 Sitz-plätzen 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

  Kommunikationssicher in Deutsch, Englisch und Französisch

- Interesse bezüglich Optimierung und Weiterentwicklung des Betriebes → Erweiterung um ein Hotelprojekt in naher Zukunft

- Ihre 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 Besitzerschaft und Zentralbuchhaltung
  Erledigung aller administrativen und buchhalterischen Arbeiten im Zusammenhang mit der Betriebsführung, inklusive Personalwesen
  Einhaltung der Standards betreffend Qualität, Sicherheit und Hygiene

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

Spiegelt unser Inserat Ihre Persönlichkeit wider?

- Spiegett 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



### Geschäftsführer/in für Gastgewerbe/Hotelbetrieb gesucht

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

### Sie sind verantwortlich für

- Mitarbeiterführung
- Einsatzplanung
- Gästebetreuung und -pflege Eventorganisation

- Anforderungen

  Ausbildung in der Gastronomie

  Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.

  Führungspersönlichkeit

  Hohe Einsatzbereitschaft

  Flexiblität und Innovation

  Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben

  Gute Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift

  Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen

  EDV-Programmen (MS Office)

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

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



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

### **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 zustäntion sind sie für die gesamte Urganisation des Front Unices zustan-dig. Sie sind die rechte Hand des General Managers, vertreten ihn bei dessen Abwesenheiten und sind während dieser Zeit für sämt-liche operative und administrative Belange zuständig, Am Front Desk halten Sie eine konstant hohe Qualität der Diensteistung, betreuen unsere Gäste im Hotel, betreiben ein erfolgreiches Yield-Management, pflegen den Kontakt zu Reiseveranstaltern, Grossfir-men etc. und akquirieren Neukunden. Zudem eruieren Sie fortlau-fend die Kundenbedürfnisse, setzen Budgebrorgaben um, erstellen die Mitarbeiterplanung und sind für deren Schulung verantwort-

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 Deutschkennt verloigen Anliegen konsequent. Neben sein guten Deutschkennt inssen sprechen Sie verhandlungssicher Englisch und von 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 Anstellungsbe-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Monika Frei, Personalassistentin, 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

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

Die Rhätische Bahn ist mit ihren einzigartigen Gebirgsstrecken, dem UNESCO Welterbe und attraktiven Produkten wie Glacier Express oder Bernina Express im nationalen und interna-

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 umsetzungsstarken Person mit grosser Erfahrung in der Tourismusbranche oder im ÖV. Mit Ihrem Marktwissen, Ihrer unternehmerischen und vernetzten Arbeitsweise sowie Ihrer hervorra-genden 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.

tere 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 Rielle La Bella, Leiterin Personal (s.rielle@rhb.ch).

### Rhätische Bahn AG

Direktor Bahnhofstrasse 25 CH-7002 Chur



ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diättnenüs verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffent-liches 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)

- Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg der Abteilung Überwachung und Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes Erstellung des Budgets

- Umsetzung der Unternehmungsziele
   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

- Berutsbildner 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







Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!



htr hotel revue

RehaClinic ist eine führende Institution in der Rehabilitation und Prävention, mit Kliniken in Bad Zurzach, Baden, Braunwald, Glarus, Zollikerberg und Klichberg 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 zustämdig. Wir sind gerne Gastgeber und freuen uns, den Patienten und Gästen Tagesmenüs und auch eine grosse Auswahl an Ä-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 entsprechenden 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 Sichersteilung und Kontrolle der Qualität in allen Bereichen

### Sie bringen mit:

- 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
  Pürchsetzungswille, 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
  Lebhaftes 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





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 Patientenund 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 stetigen 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 Ihren ausgewiesenen Führungsqualitäten, Ihrem grossen
ideenreichtum und Ihrem fundierten betriebswirtschaftlichen Küchen-Knowhow gelingt es Ihnen, den hohen Verpflegungsstandard des KSA weiterzuführen. Mit gut entwickeltem Entscheidungsvermögen, geschicktem Umsetzungstalent und konsequentem Durchsetzungsvermögen steuern und
optimieren Sie die Prozesse. Sie kennen verschiedene Produktionssysteme
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 Zukuntt
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, Bereichs-personalleiterin, Personaldienst, Tellstrasse, 5001 Aarau.



PROFIL

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



### Direktor/in für Vier-Sterne-City-Hotel

Sie sind innovativ, sprudeln vor Ideen und las-sen Ihrer Kreativität gerne freien Lauf? Legen grossen Wert auf das «Castgeber sein», selb-ständiges Arbeiten und grossen Spielraum für eigene Vorschläge?

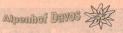
### Dann suchen wir genau SIE!

Für unseren Kunden, ein renommiertes Vier-Sterne-City-Hotel in der näheren Umgebung von Zurich (zirka 30 km), suchen wir einen dienstleistungsorientierten, kreativen und top-motivierten Hoteldirektor (w/m). Das Hotel ist von mittleere Grösse, berherbergzwaw Restaura-tionen, Konferenz- und Meetingräumlichkeiten für bis zu 400 Personen sowie ein breites Fit-ness- und Sportangebor im Haus.

ness- und Sportangebot im Haus.
Sie sind eine gestandene Persönlichkeit, verkörpern den kompetenten Gasteß BEBR won Kopf
bis Fuss und sind dem eHotelviruss schon vor
eningen Jahren verfallen. Sie verfügen idealerweise über ein breites Beziehungsnerz im Tousimmus/in der Hotellerie und mehrjährige Erfahrung in einer Kaderfunktion (mind etselben Grösse. Ihr breites Aufgabengebiet umfasst nebst der täglichen Betriebsleitung und
überwachung auch die Kunden- und Gästepflege, die Verkaufsförderung (speziell im Seminarbereich) und Teamgestalrung An der
Front übernehmen Sie die Vertretung des sestaurant- und Seminarleiters sowie sporadische
Einsätze an der Réception.
Wenn Sie zwischen 30 und 45 Jahre alt sind,

Wenn Sie zwischen 30 und 45 Jahre alt sind, über entsprechende Berufserfahrung verfügen sowie grosses Interesse an einer Tätigkeit mit Zukunft und viel Entwicklungspotenzial haben, dann erwarten wir gerien ooch heute Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Roland Rng ◆ Geschäftsinhaber Roland Rng ◆ Geschäftsinhaber ACTIVE GASTRO ENG GMBH Segnesstrasse 1 ◆ 8048 Zürich Telefon +41 44 432 73 73 ◆ Fax +41 44 432 73 77 E-Mail: ceng@activegastro.ch



\*\*\*Alpenhof Davos Hotel & Restaurant 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 – natürli wiä dähai!

Infolge Pachtwechsels per 1. Mai 2013 suchen wir engagierte Berufsleute 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 ak-tiv 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!



Kirchberg Wir verwöhnen Ge

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 Ganzjahresbettieb 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 Lemenden liegt Ihnen ebenso am Herzen. Sie helfen mit, unser Angebot stets weiterzuentwickeln. Gepflegter Speiseservice 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



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

### F&B Manager (m/w)

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

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. Departement.

Also ein interessantes und selbstständiges Arbeits-Also ein interessantes und selbstständiges Arbeits-umfeld für jemanden mit sehr guter Berufs-bildung/-erfahrung. Mitarbeiten, Führen mit na-türlicher Autorität und Reife. Erfahrung mit Fidelio-Suite 8, Winoffice, Micros-3700-Kassen. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeits-platz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern, div. Restaurants, Bar, Seminar- und Bankettmög-lichkeiten 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





Für unser neues Lokal Kösterli Weincafe 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 mitzugestallen. 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.

Kölsterli Weincafe Klösterlistutz 16 3013 Bern info@kloesterlibern.ch



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, 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 speditive 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 Berufsund Führungserfahrung mit. Sie vertreten unseren Küchenchef während dessen Abwesenheit und sind mitverantwortlich für die Ausbildung unserer Koch-Lehrlinge.

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 Stammaästekreis während einer langen Sommersaison aufs 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



PROFIL

### **AESKULAP KLINIK**

Die Aeskulap Klinik ist das führende Zentrum für ärztliche komplementärmedizinische Diagnostik und Therapie in der Schweiz, mit Abteilungen für Innere Medizin, Integrati-ve 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

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

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

Aeskulap-Klinik ♦ Leitung Hotellerie ♦ Gersauerstrasse 8 ♦ CH-6440 Brunnen € Tel 041 825 47 47 ♦ <u>brigida.boer@aeskulap.com</u> ♦ <u>www.aeskulap.com</u>

Engadin

Ab Wintersaison 2012 in Ganzjahresstelle:

# Küchenchef

Für Hotel- und â la Carte Restaurantbetrieb. Aktuell mit 13 – 15 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Neue moderne Küche. Teil-Küchenbrigade mit ca. 5 Mitarbeiter vorhanden. Sehr interressanter Arbeitsplatz. Idealalter zwischen 25 und 40 Jahren. Auch geeignet als Karriereleiter für jetzige Sous-Chefs. Interressenten

Chiffre 514867, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach 520, 7007 Chur

**STELLENVERMITTLUNGEN** 





Für die Oase am Zürichsee zwischen Rapperswii SG und Pfäfikon SZ, Hotel Restaurant Rössii 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
- Protel 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 bleten:
28 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume,
eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon,
Weinkeller, 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, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden Telefon +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90 www.fech-management.com E-Mail: info@rech-management.com

SUISSE ROMANDE





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

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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

Gesucht: Bistrotisch Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse







# 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 FACEBOOK ODER GOOGLE+ und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

# PROFI

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

### htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Postfach

3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

### Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

### PREISE Stellenanzeigen

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

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

### Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif, s/w CHF 1.76

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 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 Uh

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,

www.immoPROFIL.ch

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39.

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 Verwe dung 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



# GANZHEITLICHE SICHERHEIT

Die Sicherheit in einem Beherbergungsbetrieb ist sowohl für Mitarbeitende als auch für Gäste ein zentraler Bemessungsfak-tor für Qualität. Die weltweite Entwicklung der letzten Jahre zeigt, dass kaum eine Branche derart von nicht kalkulierbaren Unsicherheitsfaktoren und Risiken betroffen ist wie der Frem denverkehr und somit auch die Hotellerie und das Gastgewerbe. Um national und international bestehen zu können, ist die Be triebssicherheit in den nächsten Jahren bedürfnisorientiert zu planen und zu praktizieren. Als Planungsgrundlage der ganz-heitlichen Sicherheit sollte ein klar formuliertes Betriebskonzept vorliegen. Neben der Erfüllung der gesetzlichen Mindest-anforderungen im Bereich des Brandschutzes gilt es auch, die Anforderungen im Bereich Arbeitssicherheit sowie im Bereich Gesundheitsschutz (Lebensmittelsicherheit) 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. Da raus 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

### 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, unersetz-bare 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



Projektleiter Rechtsdienst

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

# **Oberengadin-St.Moritz**

Zu verkaufen oder verpachten:

# 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 Interressenten 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

# 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».