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

Band: - (2012)

Heft: 44

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: 05.12.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

40.000

Nr. 24 · 1. November 2012

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT. **AUFLAGE**

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



UMGANG MIT LAMPENFIEBER

In der heutigen Gesellschaft sind die Erwartungen an uns von aussen sehr hoch. Beruflich wie privat. Jeder, der irgendwie in der Öffentlichkeit steht, soll ausdrucksstark und souverän sein. Wenn darüber hinaus eine Situation für uns ungewohnt und neu ist, reagieren wir auf diesen Erwartungsdruck oftmals mit Nervosität und Lampenfieber. Vor meiner heutigen Tätigkeit als Coach und Trainer arbeitete ich über 20 Jahre als Schauspieler. Im Laufe der Jahre wurde mir dabei bewusst, dass Nervosi-tät in einem gewissen Umfang wichtig ist! Denn durch die Nervosität und die damit verbundene Stressreaktion wird Adrenalin im Körper ausgeschüttet. Und das hat durchaus positive Aspekte. Das Adrenalin pusht uns und wir sind somit in der Situation hellwach und konzentriert. Das Ziel ist es daher nicht, Nervosi tät grundsätzlich zu vermeiden, sondern eine gesunde Balance herzustellen. So viel Nervosität wie nötig, so wenig wie möglich Um die Balance zu erreichen, möchte ich Ihnen drei Handwerkszeuge empfehlen

Für die Spiegelmethode nehmen Sie sich bitte einen kurzen Augenblick Zeit und schauen sich ganz bewusst Ihr Spiegelbild an. Ich habe hierzu beispielsweise immer einen Taschenspiegel bei mir, wenn Situationen anstehen, bei denen ich im Vorfeld mit Nervosität und Lampenfieber reagieren könnte. Ermutigen Sie sich beim Betrachten Ihres Spiegelbildes darüber hinaus mit einem positiven Satz wie beispielsweise: «Ich bin ruhig und ge-lassen», und stellen Sie sich zusätzlich die bevorstehende Situa-tion so positiv wie möglich vor. Mit dieser Methode geben Sie sich selbst aktiv ein positives Versprechen. Die Folge davon ist eine grössere Auftrittssicherheit.

Für einen selbstbewussten Auftritt spielt auch die Körperspra-che eine wichtige Rolle. Denn wir geben mit unserer Körpersprache nicht nur Signale nach aussen, sondern auch an uns selbst. So können wir vor unserem Gesprächspartner wie ein begossener Pudel dastehen oder aufrecht und selbstbewusst. Auch hier emp fehle ich, im Vorfeld einmal vor einem Spiegel zu üben und sich folgende Fragen zu beantworten. Wie fühlt sich welche Körperhaltung an? Mit welcher Gestik signalisiere ich meinem Gegen über Selbstbewusstsein? Und in welcher Haltung fühle ich mich

Ein weiterer Tipp: Zählen Sie innerlich 21, 22, 23, bevor Sie in Aktion treten. Denn in der Ruhe liegt bekanntlich die Kraft. In die-sen drei Sekunden haben Sie die Möglichkeit, tief ein- und auszuatmen, Ihre Mitmenschen anzulächeln, ihnen in die Augen zu schauen und sich nochmals bewusst auf die bevorstehende Situation einzustimmen. Probieren Sie diese Methode bei einem Vortrag, bei einem wichtigen Kundengespräch oder bei einer Prüfung aus. Beginnen Sie demnach nicht direkt mit dem ersten Satz, sondern lassen Sie sich drei

Sekunden Zeit. Das wirkt auf Sie sehr beruhigend und auf Ihre Mitmenschen äusserst



Bert Udo Koch Trainer, Berater und Coach www.Ich-Konzept.de



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



..... AGENDA

6.-11. November

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

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Aarau, Minerva, Aarau

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Basel, Minerva, Basel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19./20. November

«Grundlagen der Reinigung 1», Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft in Kooperation mit Diversey, Münchwilen

www.hotelundgastrounion.ch

26./27. November

«Grundlagen der Reinigung 2», Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft in Kooperation mit Diversey, Münchwilen

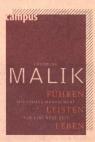
www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

.....BUCHTIPP



WIRKSAMES MANAGEMENT FÜR EINE NEUE ZEIT

Professor Dr. Fredmund Malik gilt als einer der führenden Beobachter wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Entwicklungen und als konstruktiver Kritiker von Management-Lehre und Praxis. Antworten und Lösungen für Probleme des General Managements entwickelt Malik anhand systemtheoretischer Prinzipien, die einen hohen praktischen Gehalt und Nutzen für jede Führungskraft aufweisen. Was Fredmund Malik schreibt, hat Gewicht. Hier bekommen die Leser alles an die Hand, was sie über wirksames Management und den Führungsalltag wissen müssen: konkret, praxisnah und effektiv. Malik gibt Tipps, wie Führungskräfte in ihrer Organisation wirksam und erfolgreich sind. «Führen, Leisten, Leben» enthält das wesentliche Rüstzeug für Führungskräfte aus Wirtschaft und Non-Profit-Organisationen.

«Führen, Leisten, Leben», Campus-Verlag, von Fredmund Malik, ISBN 978-3-593-38231-9 CHF 35.90

SO INTEGRIEREN SIE NEUE MITARBEITER AM BESTEN

Die grosse Mehrheit der Jobs wird über Beziehungen gefunden. Das zeigten die beiden letzten Artikel im «Profil», Zum Netzwerken gehört der Small Talk. Und den kann man lernen!

mall Talk kann Sie darin unterstützen, sich sicherer auf dem Kommunikationsparkett zu bewegen und erfolgreich neue Kontakte zu knüpfen. Immer wieder ergeben sich im Leben Situationen, in denen Sie fremden Menschen begegnen und Ihren Horizont erweitern, Neues kennen lernen und Anregungen erhalten können. Die Beherrschung des Small Talk ist dabei eine wichtige Kommunikationsform, um miteinander ins Gespräch zu kommen. Egal, ob Sie schlagfertig, witzig und dynamisch sind oder geduldig, verständnisvoll und zurückhaltend – es gibt kein einzig richtiges Small-Talk-Verhalten. Je nach Situation können unterschiedliche Strategien gefragt sein. Für Restaurationsmitarbeitende kann der Small Talk mit Gästen auch zu Mehrumsatz führen. Und für alle anderen gilt: Wer ihn in der einen oder anderen Form beherrscht, hat oft schon viel gewonnen.

WENN MÖGLICH, GESPRÄCH VORHER PLANEN

Falls Sie schon wissen, wen Sie treffen und wen Sie unbedingt ansprechen wollen, dann planen Sie dieses Gespräch schon vorher. Denn Planen ist das A und O! Diese Notwendigkeit kann nicht genug hervorgehoben werden. Machen Sie Ihre Hausaufgaben. Finden Sie alles über den Betrieb oder die Person heraus, mit der sie gerne sprechen möchten. Das Internet ist übrigens eine hervorragende Quelle, um gratis und schnell Informationen aller Art über Firmen zu finden. Je mehr Sie über den Betrieb, das Umfeld und die Person wissen, umso besser vorbereitet erscheinen Sie.

TIPPS ZUM SMALL TALK

Wenn Sie nicht wissen, wer an einem Anlass alles anwesend sein wird, dann wird der Small Talk umso wichtiger. Hier einige grundlegende Denkanstösse zu dem «Kurzgespräch»:

- Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihren Gesprächspartner. Wenn er fühlt, dass er im Mittelpunkt steht, dann wird er sich mit Ihnen wohl fühlen.
- Zum Small Talk gehört eine gesunde Portion Neugier. Stellen Sie Fragen, zeigen Sie Interesse und bitten Sie auch um Rat. Damit zeigen Sie, dass Ihnen die Meinung des anderen wichtig ist.
- Lassen Sie Ihr Gegenüber immer ausreden. Hören Sie aktiv zu und gehen Sie auf das Gesagte ein.

- Erzählen Sie selbst etwas Interessantes, denn niemand will nur ausgefragt werden. Aber fassen Sie sich kurz und glauben Sie nicht, zu jedem Thema eine Geschichte erzählen zu müssen
- Halten Sie Blickkontakt und achten Sie darauf, wie die oder der andere auf Ihre Worte reagiert.
- Treten Sie selbstbewusst auf. Bedenken Sie, dass Sie mit Ihren Aussagen Ihr Image prägen. Achten Sie darauf, sich als optimistisch und erfolgreich zu präsentieren.
- Understatement ist sympathischer als Prahlerei. Wenn Sie gelegentlich eine kleine Schwäche zugeben, lässt Sie das sympathischer und glaubwürdiger erscheinen.
- Reden Sie gut hörbar (nicht zu leise und nicht zu laut). Und: Wer lächelt, erscheint sympathisch.
- Setzen Sie das persönliche «Du» und das distanzierte «Sie» sehr bewusst ein, wenn Sie neue Leute kennen lernen.
- Mit Small Talk verschaffen Sie sich eine erste Kontaktbasis, die es Ihnen erlaubt, auch Ihre Ziele zu verfolgen. Das ist ganz normal!

Wie so oft im Leben, lässt sich auch hier sagen: Übung macht den Meister. Am besten lässt sich Small Talk in Rollenspielen trainieren. Überlegen Sie sich Einstiegssätze und Aufhänger, mögliche Gesprächsinhalte, offene (W-)Fragen (Wer sind Sie? Wo arbeiten Sie? Woher kommen Sie? usw.).

ELEVATOR PITCH

Der Elevator Pitch (Liftpräsentation) ist ein Pitch (Verkaufsgespräch oder eben ein anderes Gespräch oder eine Vorstellung), der in der kurzen Zeit einer Fahrstuhlfahrt (ca. 30–40 Sekunden) durchgeführt werden kann. Diese Zeit sollte reichen, um einen kurzen Überblick zu einer Idee, einer Dienstleistung oder einem Produkt gewinnbringend und sympathisch zu präsentieren. Dazu muss man sich einerseits der eigenen Stärken und des eigenen Angebots und andererseits der Bedürfnisse der Zielgruppe bewusst sein. Diese Fähigkeit, sich und die eigenen Kompetenzen kurz und knackig zu präsentieren, muss auch in Ihren Bewerbungsunterlagen sichtbar sein genauso wie im Vorstellungsgespräch spätestens bei der Frage:
«Warum sollen wir ausgerechnet Sie einstellen?»

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

AUS DER SCHULE

NUTZSCHWELLEN IM THUNERSEE; ALS STUDENTEN DER HF THUN KANN UNS DER STANDORT DER SCHULE IN VIELERLEI HINSICHT ZUM VERHÄNGNIS WERDEN

er See, das Bergpanorama und der Schadaupark haben Ablenkungspotenzial sondergleichen. Wichtigster Ablenkungsfaktor ist sicherlich der Thunersee. Die Lage am See erschwert so manchem Sommersemestler das Lernen. Verheissungsvoll lockt das Wasser an schönen Tagen, und die Entscheidung fällt oft nicht leicht, ob wir jetzt lernen oder einen Sprung ins kühle Nass wagen sollen. Jedoch kann man ja auch das Nützliche mit

Jedoch kann man ja auch das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden. Sogar die Fachlehrer an der Schule schätzen die Nähe zum Schadaupark und verlegen zwischendurch gerne das Schulzimmer nach draussen. So können, wir Studenten im Grünen wunderbar Baupläne von Hotels studieren. Den angeregten Diskussionen kann einzig eine Windböe einen Strich durch die Rechnung respektive den Bauplan machen.

Oder aber wir stehen direkt am Ufer, blicken über die Wasseroberfläche zum Bergpanorama und lernen gleichzeitig Neues über nachhaltigen Fischfang und Käseproduktion. Wenn es denn einmal ganz heiss werden sollte, so tauchen wir ab in den Thunersee und suchen nach Nutzschwellen, variablen Kosten und entdecken vielleicht sogar einen Fixkosten-Deckungsbeitrag zwischen den Schwänen. Natürlich scheint auch in Thun nicht immer die Sonne, Sollten einmal Gewitterwolken über der Schule aufziehen, dann vergeht den Studenten die gute Laune trotzdem nicht. Beach Partys können problemlos in der Aula durchgeführt werden, und auch die alljährlichen Abschlussfeiern unter wechselndem Motto sind legendär. Wenn wir alle Ablenkungsmanöver über-

Wenn wir alle Ablenkungsmanöver überwunden haben, setzen wir uns aber ins stille Kämmerlein und lernen, wie wir den Gipfel des Stockhorns mit dem Optimumprinzip erstürmen können.

Andrea Flach, Sarina Götschi, Lilian Laub, Samuel Meier, Priska Mumenthaler, Carmen Obi und Michael Schär, Studentinnen und Studenten der HF Thun

..... ZITAT DER WOCHE

«Firmen sind niemals genial. Es sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»

James Dyson, britischer Staubsauger-Milliardär

ARBEITSSICHERHEIT

NEUE BROSCHÜRE FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEITS-SCHUTZ IM GASTGEWERBE

Im Sektor des Gastgewerbes und der Hotellerie ereignen sich jedes Jahr über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verursachten Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken, Die Betriebe werden zusätzlich mit hohen Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden belastet. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat deshalb eine Präventionsbroschüre neu herausgegeben, Sie setzt damit ein Zeichen für die zentrale Bedeutung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe und in der Hotellerie.

Das Gastgewerbe und die Hotellerie haben sich in den letzten Jahren stark gewandelt, Über 170.000 Vollzeitbeschäftigte arbeiten in dieser Branche. Eine aktuelle Informationsquelle zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist deshalb unentbehrlich. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat die Broschüre «Unfall - kein Zufall! Sicherheit und Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen» komplett überarbeitet, neu gestaltet, mit aktuellen Bildern illustriert und inhaltlich auf den neuesten Stand gebracht.

WICHTIGES ARBEITSINSTRUMENT

Für Arbeitgeber und Mitarbeitende, Arbeitsinspektoren, Sicherheitsbeauftragte in den Betrieben und alle Fachleute aus dem Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bildet diese Broschüre eine wertvolle Basis für ihre Tätigkeiten. Auch Planer und Architekten finden darin wertvolle Hinweise, die zur Prävention beitragen können. In thematische Abschnitte gegliedert, werden in dieser Broschüre mögliche Gefährdungen aufgelistet und gleichzeitig entsprechende Massnahmen vorgeschlagen. Kostenlose Online-Bestellung: Die EKAS leistet mit dieser Broschüre einen aktiven Beitrag zur Reduktion unfallbedingter Ausfalltage im Gastgewerbe, in der Gemeinschaftsverpflegung und der Hotellerie. Unter der Bestellnummer 6209 kann sie kostenlos auf der EKAS-Webseite bestellt oder als PDF-Datei heruntergeladen werden: www.ekgs.ch > Bestellservice.

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
- Bestellwesen

- unforderungen
 Ausbildung in der Gastronomie
 Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.
 Fihrungspersönlichkeit
 Höne Einsatzbereitschaft
 Flexibilität 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



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge richtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Enfaltung und Perspektiven lassen. Zu den 2'N-Unter-nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max-Högger-Strasse 82, 8048 Zürich suchen wir per 1. Dezember 2012 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit durchschnittlich 800 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastdurchschrittlich 800 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für
das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die
Verkaufsförderungsmassnahmen. Sie stellen die Qualitäts- und
Dienstleistungsvorgaben der UBS sicher, planen den Einkauf und
erstellen die Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse sowie die
Inventur. Für Caterings schreiben Sie Offerten und setzen die
Durchführung um. Sie erledigen diverse administrative Arbeiten,
führen und schulen Ibra 33 Mittaheitgnden. Die Übernahme von führen und schulen Ihre 33 Mitarbeitenden. Die Übernahme von diversen Projektaufgaben und die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung von mindestens 5 Jahren sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie/Hotellerie sind zwin-gend. Sie konnten bereits schon an grösseren Projekten Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen durchgeführt. Zudem bringen Sie gute Computerkenntnisse mit. Sie setzen sich selbst klare, anspruchsyolle Ziele, verbesern forlaufend die Quali-tät der Dienstleistungen und sehen Widerstände als Herausforderung. Prioritäten setzen Sie richtig und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie sind sich den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt, vertreten eine eigenständige Meinung und lassen sich von Misserfolgen nicht nachhaltig beeindrucken. Durch eine klare, offene Kommunikation schaffen Sie Transparenz, Können mit Krütik konstruktiv umgehen und übernehmen Verantwortung für getroffene Entscheidungen. und ubernehmen verantwortung tur getroffene Entscheidungen. Sie fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und bieten die notwendige Unterstützung. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben eine gezielte Erfolgskontrolle und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten zwischen 6.00 und 17.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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



Das in der Region verwurzelte Romantik Seehotel Sonne****S besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer an-spruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Son-nengalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Sonnengarten, 4 Bankett- und Konferenzräume mit bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Küchenchef

ab Januar/Februar 2013 stellen wir uns folgendermassen vor:

Kreativ, organisationserfahren, mit Herzblut für die Gastronomie, gute Führungserfahrung in Grossbrigade (bis zu 18 Köche inkl. Lehrlingen), kommunikativ, mit Durchsetzungsvermögen und hoher Sozialkompetenz.

Diese herausfordernde Kaderposition richtet sich an einen engagierten, qualitätsbewussten Küchenchef, vorzugsweise mit hö-herem Abschluss und guter Kalkulationssicherheit, im Alter zwi-schen 35 und 50 Jahren, der sich sowohl in der modernen Bankett- als auch in der A-la-carte-Küche auf hohem Niveau behaupten kann.

Wir bieten Ihnen eine positive Betriebskultur mit modernen Arbeitsbedingungen sowie ein dynamisches Kaderteam.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an ROMANTIK SEEHOTEL SONNE, persön-lich/vertraulich René Grüter & Catherine Julen Grüter, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht, Tel. 044 914 18 18, E-Mail: c.julen@sonne.ch, www.sonne.ch

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■ Engelberg Switzerland



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

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

eine erfahrene / einen erfahrenen

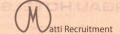
Chef de Service

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie mit mindestens 4 Jahren Erfahrung, davon mind. 2 Jahre in gleicher Position. Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Ihre durchsetzungsstarke, engagierte und zuverlässliche Persönlichkeit zeigt sich auch in einer effizienten und präzisen Arbeitsweise. Sie verfügen über Bankett- & Seminarerfahrung und Sie bringen Erfahrung in der Mitarbeiterführung und - einsatzplanung mit. Ihr Organisationstalent und Ihre Freude am Umgang mit Menschen zeigen sich in Ihrem gästeorientierten Denken und Handeln. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren

kompetenten Gästeservice. Sie sprechen ein perfektes Deutsch und verfügen über gute Englischkenntnisse sowie über gute MS Office Kenntnisse, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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



Für einen gehobenen Privathaushalt in Gstaad suchen wir für die kommende Wintersaison einen motivierten

Kellner / Butler

Fundierte Ausbildung, Berufserfahrung und hohe Flexibilität Voraussetzung

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



Valbella Inn ist ein sympathisches, ungezwungenes Vier-Sterne-superiore Hotel in Valbella-Lenzerheide, 85 motivierte Mitarbeitende, 80 komfortable Zimmer, vielfällige Spiel-, Spass- und Sportmöglichkeiten für Kinder und Familien sowie eine Top-Infrastruktur für Seminare und Festivitätien garantieren den Gästen einen erholsamen und einzigartigen Aufernhalt.

Als Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir – nach Vereinba eine führungsstarke, engagierte und charmante Persönlichkeit als

Chef Rezeption (Jahresstelle)

Ihr fachliches und persönliches Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung Führungserfahrung in ähnlicher Position Muttersprache Deutsch erforderlich; Englisch und Französisch von
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office und Hotelsoftware Protel) Belastbarkeit, Flexbillität und "Drive" Gute kommunikative Fähigkeiten Freude am Umgang mit grossen und kleinen Gästen

- Führung des Réceptionsteams (8 Mitarbeitende) Empfang und Betreuung der Gäste Sicherstellung des Reservations- und Kassawese
- Erstellen von Monatsabschlüssen und Auswertungen
- Korrespondenz D/E/I

Ihre Hauptaufgaben:

- Mitwirkung im Marketingteam Förderung der Zusammenarbeit zwischen den Abteilu

Möchten Sie sich für dieses zukunftsorientierte, attraktive Hotel und seine Gäste inmitten einer wunderschönen Natur engagieren? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an

Thomas und Ramona Vogt, Hotel Valbella Inn, 7077 Valbella-Lenzerheide direktion@valbellainn.ch, Telefon 081 385 08 08, www.valbellainn.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 Schwefelquelle und kann als einziges Hotel in der Schweiz eigenen Naturfango anbieten. Dieser traumhafte Betrieb sucht

innovative Gastgeber

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

- 48 Hoteizimmer/Suiten, ein 2½-Zimmer-Appartement
 8-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 Wellness- und Ferienhotellerie und Sie haben Freude an der Wellness- und Ferienhotellerie und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachausbildung – idealerweise mit Pre-Opening-Frahrung –, 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 Ser-viceorientierung 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. Fordern Sie Ihre Vermietungsdokumentation mit Bildern an, oder be-suchen Sie die Hotelwebseite auf www.schwefelbergbad.cb.

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

AARGAU HOTELS.CH

Nr. 24 · 1. November 2012

"In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst."



Gesucht

Wohlfühlmanagerin für Marketing / Kommunikation

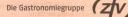
Mit viel Herz(lichkeit)... im Bereich Verkauf, Marketing, Gästebetreuung und Kommunikation Massnahmen planen und umsetzen sowie den Wohlfühlmanager bei den Mitarbeitenden "entzünden"!

Ganz besonders wichtig... sind eine repräsentative Persönlichkeit mit viel Power und Kreativität sowie Kadererfahrung in der Hotelellerie

Rundum wohlfühlen.

in lebhaften Betrieben, mit interessanten Projekten und Mitarbeiterveraünstigungen.

Aargauhotels.ch c/o HOTEL aarau-WEST Janine Bolliger & Claudia Rüttimann Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden / Aarau aargauhotels.ch | wohlfuehlmanager.ch cr@aargauhotels.ch | 079 693 46 58





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

Für das von uns im Auftrag geführte - sehr schön mitten in der

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser abwechslungsreichen Funktion als Gastgeberlin sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen die Kosten - und Umsatzverantwortung. Zu Ihren Aufgaben gehören die gezielte Verkaufsförderung, die Offertierung und die Durchführung von Spezialanlässen, Aktivitäten sowie Caterings. Weiter sind Sie auch für das Einkaufs -, Bestell-, und Inventarwesen als auch für die Erstellung von Tagesabrechnungen und Monatsabschlüssen verantwortlich. Sie führen ein 6-köpfiges Team, planen deren Einsätze und sind für die Schulungen und Qualifikation zuständig. Die Übernahme von Projektaufgaben, die Bedienung und Betreung der Gäste, zwie die Siebertellung der Duillässtandsgaben, und der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu der der Gesten zu den der Gesten zu der Gesten zu der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu der Gesten zu den der Gesten zu der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu der Gesten zu den der Gesten zu der Gesten zu den der Gesten zu den der Gesten zu der Ges ung der Gäste sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine innovative, einsatzbereite und initiative Persönlichkeit, die über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und von Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtepatent verfügt. Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Allrounder-Position, allenfalls auch als Koch, gesammelt und sind mit den gängigen Computerprogrammen bestens vertraut. Unter Arbeits-und Zeitdruck arbeiten sie ruhig sowie effizient, bringen eine gute Portion Selbstvertrauen mit und vertreten eine eigenständige Meinung. Widerstände sehen Sie als Herausforderung und finden zu Problemlösungen kreative Ansätze. Sie sind bestrebt, die Quali-tät der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern und leisten gerne Aussergewöhnliches in besonderen Situationen. Sie fördern die Mitarbeitenden in ihren Leistungen, bieten die not-wendige Unterstützung und setzen sich für die Zusammenarbeit und Zielerreichung Ihres Teams ein. Die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen treiben Sie voran und schätzen relevante Trends frühzeitig ein.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 Das Apparthotel Disentiserhof ist ein traditionelles Ferien- und Familienhotel mit ca. 150 Wohnungen, Restaurant, Speisesaal, Bar, Hallenbad, Wellnessbereich, Tennisplätzen und Kegelbahn. Neben den 10 eigenen Wohnungen kann rund die Hälfte der Wohnungen durch das Hotel angemietet und als Hotelzimmer oder Ferienwohnung mit und ohne Hotelservice vermarktet werden

Für die Leitung des Hotels Disentiserhof suchen wir nach Vereinbarung einen

Hotelier/Gastgeber

Das Hotel wird als Saisonbetrieb geführt, wobei die Réception das ganze Jahr über für das Apparthotel geöffnet ist. Ihr Aufgabengebie

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb, die Restauration und sind das Bindeglied zu den Stockwerkeigentümern Koordination sämtlicher Betriebsabläufe
- Reservations- und Rechnungswesen

Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie partnerschaftliche Anstellungsbedingungen In den nächsten Jahren wird der Hotelbereich kontinuierlich umgebaut, renoviert und ein modernes Hotelkonzept aufgebaut

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Hotelier Urs Thürlemann. Telefon 081 929 57 00, direktion@hoteldisentiserhof.ch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen

rechtsanwälte.og42, Rolf Engler, Oberer Graben 42, 9000 St. Gallen, info@og42.ch



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken "Caffe Ritazza" und "Upper Crust" sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach

Servicemitarbeiter 80-100% im Stundenlohn Commis de Cuisine

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

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde

- zeitgemässe Entlöhnung vergünstigte Mitarbeiterverpflegung vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

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

Select Service Partner (Schweiz) AG Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84

Wir suchen für das HOTELBERN!

Receptionsmitarbeiter/in 100% Jobcode hoteljob.ch: J53134

Volkshaus AG Bern Hotel Bern Zeughausgasse 9, 3011 Bern 031 329 22 22, zuberbuehler@hotelbern.ch



In einer der schönsten Landschaften der Schweizer Alpen gelegen, mit einem atemberaubenden Berg-panorama, ist das Cambrian ein Zufluchtsort der besonderen Art.

Für unser wundervolles Hotel suchen wir engagierte Mitarbeiter, die Spass haben, unsere Gäste zu ver-wöhnen, zu umsorgen und zu betreuen.

- Chef de Rang Commis de Rang
- SPA Kosmetiker
- Front Office Agent Zimmermädchen
- Officemitarbeiter

Um diesen anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, stellen wir uns Kandidaten vor mit:

- Erfahrung möglichst in der 4*-Hotellerie
 Zuverlässigkeit und Teamgeist
 Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
 Gute englische Sprachkenntnisse
 Französisch wünschenswert

- Hohe Belastbarkeit und Flexibilität
 Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
 Sehr gute Umgangsformen
 gepflegtes Erscheinungsbild

Wir bieten Ihnen ein aussergewöhnliches Ambiente, gute Welterentwicklungsmöglichkeiten und das Ver-trauen, eigenverantwortlich und selbständig arbeiten zu können.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

The Cambrian Stefanie Frei Dorfstrasse 7 3715 Adelboden

Telefon: +41 33 673 83 83 E-Mail: Stefanie.Frei@thecambrianadelboden.com



350'000 Hauptmahlzeiten – 4 Restaurants – 100'000 Übernachtungen – 400 Zimmer – 55 Seminarräume – 140 Mitarbeitende! Nur ein paar Kilometer von Luzern entflernt steht das grösste Bildungszenfrum der Zentralschweiz, ein top modernes Seminarzentrum für Baufachleute und externe Gäste: der CAMPUS SURSEE (http://seminarzentrum.campus-sursee.ch). Das Unternehmen baut laufend aus und wächst kontinulerlich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine

umsichtige, professionelle und führungserprobte Person als

Leiter/in Seminare + Hotellerie

Hotelier (m/w) mit Herzblut und Begeisterung, Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Direkt dem Geschäftsführer unterstellt, sind Sie für die professionelle Leitung der Abteilung «Seminare + Hotellerie» mit 45 Mitarbeitenden verant-wortlich. Dazu gehören die Bereiche Veranstaltungen, Réception, Support und Raumdienst, Hauswirtschaft (inklusive eigene Lingerie). Mit viel Enthusiasmus sorgen Sie für eine optimale Positionierung unseres Kerngeschäfts bei potenziellen Kunden und tragen die Gesamtverantwortung für das Budget und das Controlling. Dank strukturierter Ressourcenplanung sowie konsequentem Prozessmanagement tragen Sie wesentlich zur Auslastungsoptimierung der Hotelzimmer und Seminarräume bei. Als Bindeglied zwischen Bildungszentrum Bau und Seminarzentrum verantworten Sie eine reibungs lose Koordination und eine transparente Kommunikation. Die laufende Überprüfung und Einhaltung der Qualitätsstandards gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Was Sie mitbringen: Sie sind Gastgeber und Dienstleister von Herzen und aus Berufung, Idealerweise verfügen Sie über eine kaufmännische Grundausbildung.

Der Abschluss einer Hotelfachschule ist für diese Stelle unabdingbar. Des Weiteren bringen Sie Erfahrungen im Kongress- und Seminarbereich mit. Ihr Organisations-und Planungstalent haben Sie bereits in einer ähnlichen Funktion erfolgreich bewiesen. Sie denken analytisch und vernetzt und verstehen die Zusammenhänge der Informatik (Power-User für Protel-Hotelsoftware). Sie führen Ihre Mitarbeitenden in den vier Bereichen vorbildlich, aufbauend und effizient. Sie haben eine freundliche und positive Grundhaltung und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick.

Wir bieten Ihnen: Eine herausfordernde, vielseitige und anspruchsvolle Führungs-aufgabe, die Sie mit professionellen und motivierten Teams erledigen. Sie haben die Möglichkeit, Ihr Organisationstalent, Ihre Kreativität sowie Ihre ausge und Sozialkompetenzen täglich zu beweisen. Eine moderne Infrastruktur, fortschrittliche Sozialleistungen sowie ein Arbeitsplatz im Grünen, wo Innovation und Dienstleistung Priorität haben, warten auf Sie.

Vielen Dank für ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei ihrer Bewerbung per E-Maii an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie die Ref. Nr. CH-MULU-003414/262 zu vermerken. Gerne geben wir ihnen weitere Informationen unter +41 41 228 80 90.

Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Mercuri Urval





Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Sterne-Superior-First-Class-Hotel mit 138 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. In unserer traditions-reichen «Hummer- & Austernbar» erfüllen wir die hohen kulinarischen An-sprüche unserer internationalen Kundschaft.

Da nur ein exzellenter Service die Vorzüge der Küche perfekt zur Geltung bringen kann, suchen wir zur Führung unseres Hummer- & Austernbar-Serviceteams einen

Maître d'Hôtel

Zu Ihren Aufgaben zählen unter anderem der Empfang, die Beratung und die Verwöhnung unserer internationalen Gäste, eine genaue Serviceorganisa-tion, Planung, Schulung und Führung der Mitarbeiter sowie die Ausbildung unserer Lernenden.

- Sie verfügen über:

 Eine abgeschlossene Restaurationsfachausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Gastrono-

- mie Führungserfahrung sowie Teamfähigkeit Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch Flair für Fische und Meeresfrüchte Eine freundliche Ausstrahlung, ein kompetentes und natürliches Auftreten sowie eine offene Kommunikation und ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Herrn Schwach, Leiter Administration, Bahnhofstr. 87 in 8021 Zürich oder per E-Mail an: administration@hotelstgotthard.ch. Für weitere Informationen steht Ihnen gerne Herr Schwach unter 044 227 76 03 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!



www.hotelstgotthard.ch

www.hummerbar.ch



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene **Downtown Lodge** ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfraujoch oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www. downtown-lodge.ch

Per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n



REZEPTIONIST (w/m) ARBEITSORT GRINDELWALD

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Unterstützung der Geschäftsführerin, bzw. des Geschäftsführers. Bei dessen Abwesenheit übernehmen Sie deren, bzw. dessen Vertretung. Allgemeine administrative und kaufmännische Arbeiten runden ihr Tätigkeitsgebiet ab.

Wir suchen eine kontaktfreudige Person mit einer kaufmännische Grundausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule). Sie haben Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen und können sich gut in deutscher, englischer und französischer Sprache in Wort und

Die Anstellung ist als befristete Saison- oder als ganzjährige Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald. rest.grund@bluewin.ch

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

Engadin Ab Wintersaison 2012 in Ganzjahresstelle:

Küchenchef

Für Hotel- und å 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

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** ■

Engelberg Switzerland



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

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

einen erfahrenen

Chef de partie / Sous chef

Zu Ihren Aufgaben zählen die tatkräftige Unterstützung des Küchenchefs, dessen Stellvertretung sowie die Mithilfe an allen Posten. Sie haben eine abgeschlossene Kochausbildung und einige Jahre Berufserfahrung. Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und Sie sind sich seinständiges Arbeiten gewonnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Ihre durchsetzungsstarke, engagierte und zuverlässliche Persönlichkeit zeigt sich auch in einer effizienten und präzisen Arbeitsweise. Ihre Kreativität und Ihre Freude am Beruf zeigen sich in Ihrem gästeorientierten Denken und Handeln. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie die Stellvertretung. Sie sprechen ein stillsicheres Deutsch und verfügen über MS Office Kenntnisse, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interespente Aufrabe. Des arbeiten im Tom secht ihree Ferude und interessante Aufgabe. Das arbeiten im Team macht Ihnen Freude und Sie freuen sich auf unsere Gäste.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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





Verein für Altersbetreuung Oberes Fricktal

Im Alterszentrum Bruggbach in Frick werden über 100 Be-wohnerInnen, Mitarbeitende, die Heilpädagogische Schule, die Tagesstätte in Frick, zwei Spitex-Regionen sowie regelmässige Mittagsgäste aus dem Dorf verpflegt, was täglich zirka 200 bis 220 Mittagessen ergibt. Wir garantieren unseren Gästen eine ausgewogene, altersgerechte, gesunde und saisonal angepasste Verpflegung.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen/eine

Sous-Chef/in (80-100%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- hr Aufgabengebiet umfasst:
 Stellvertretung des Küchenchefs
 Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs der Küche
 aktive Mitarbeit in der Küche
 Zubereitung und Kontrolle der verschiedenen Kostformen
 Hotellerie- und Gemeinschaftsgastronomie-Erfahrung
 Mitverantwortlich bei der Ausbildung von Lehrlingen

- Kontrolle der in Auftrag gegebenen Arbeiten
 Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

- Wir erwarten:

 abgeschlossene Berufslehre
 Abschluss zum Diätkoch (oder langjährige Erfahrung)
 Freude am Umgang mit älteren Mitmenschen
 Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
 Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung
 hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit
 Alter zwischen 28 bis 45 Jahren wünschenswert
 persönliche Führungsqualitäten

- Wir bieten:

 einen modernen Arbeitsplatz

 eine verantwortungsvolle, selbstständige Tätigkeit in einem motivorten Team
 einem motivorten Team
- grosse Mitsprache- und Mitgestaltungsmöglichkeiten 5 Wochen Ferien bei 42-Std.-Woche
- keine Zimmerstunde
- · gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Peter Kyburz, eidg. dipl. Küchenchef AltersZentrum Bruggbach, Dörrmattweg 9, 5070 Frick

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Küchenchef unter Telefon 062 865 22 08 gerne zur Verfügung.

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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

Das Hotel Palü in Pontresina rüstet auf: Im letzten Sommer sind alle 38 Zimmer mit hochwertigen Materialien umfassend renoviert worden. Auf die anstehende Wintersaison folgen eine neue Wellness-Anlage und verschiedene weitere Neuerungen. Möchten Sie sich in diesem dynamischen Umfeld dafür einsetzen, neue Ziele zu erreichen? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung als

RECEPTIONISTIN IN JAHRESSTELLE

Was wir bieten:

- liziertes und dynamisches Team

- Tolles, unkompliziertes und dynamisches Tei-Familiäre Atmosphäre
 Schönes Studio, falls gewünscht
 Beste Anstellungsbedingungen
 Interessanter, abwechslungsreicher Betrieb
 Unterstützung bei Weiterbildung
 Unser Ziel ist eine mehrjährige Anstellung

- Was wir erwarten:

 Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch
 Verkaufsorientiertes Denken

 Buchhalterische Grundkenntnisse

- Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel Palü Via Bernina 17, 7504 Pontresina hotelpalue@bluewin.ch





50 Jahre WWF emeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder

SVIZZERA ITALIANA



LUGANO

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an: FRONT OFFICE

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

AN7FIGEN



STELLENVERMITTLUNGEN



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach

www.hotelleriesuisse.ch

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

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

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

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.76

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

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

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

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die 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.









Das Intensive Gastra suisse seminar dans de la company de

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue

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



DIE LIEBE ZUM PRODUKT

Die Anstrengungen der gesamten Branche gelten unseren Gästen, die in Hotels schlafen und in Restaurants essen und trinken. Es werden alle Bemühungen unternommen, um dem Gast alles zu bieten, damit seine Erwartungen erfüllt werden. In Hotels und Restaurants werden auch viele Non-Food-Artikel – z. B. Hotelwäsche – eingesetzt. Details und Beschaffenheit dieser Artikel können sehr verschieden sein. Und genau hier liegt ein Potenzial,

Liebe zum Detail und «Liebe zum Produkt»

Produkte wie beispielsweise Hotelwäsche benötigen Pflege und Unterhalt und werden vom Gast wahrgenommen. Viele dieser Artikel haben direkten Kontakt mit dem Kunden und widerspiegeln die Güte des Betriebs. Haptik, Aussehen, Farben und Formen - die gesamte Qualitätsanmutung ist von grosser Bedeutung. Der Gast fühlt unmittelbar, ob sich das Produkt angenehm oder unangenehm präsentiert. Ein Gast würde sich nur im allerschlimmsten Fall über Wäsche direkt äussern. Hingegen ist er in der Lage, sich aus seinen Erfahrungen über defekte oder

schlecht gepflegte Wäsche klar mit einem Betriebsnamen zu äus sern. Er erinnert sich an Betriebe ohne Liebe zum Detail und ge nügende Wertschätzung für das Produkt. Diese Details und die Behandlung von Materialien sind etwas, was der Gast spürt und aufnimmt. Und oft wird es von den Mitarbeitern im Hotel nicht gleich wichtig genommen. Um den optimalen Nutzen aus diesen Produkten zu erzielen, braucht es jedoch diese Wertschätzung. In der Art und Weise des Handlings widerspiegelt sich unsere Wertschätzung oder die «Liebe zum Produkt». Die Freude über ein schönes Produkt hält eindeutig länger als die Freude über eine Beschaffung mit günstigem Preis aber auch einfache

Materialwahl

Die Wahl von Materialien wie Textilien für den Einsatz im Hotel betrifft direkt den Gast. Er spürt, fühlt, greift nach den Materialien und erkennt die Qualität, das Glaubwürdige und Authentische. Die gefühlten Qualitäten werden bewertet und eingeschätzt. Als Gastgeber sind wir mit Herzblut für den Gast

da, mit der «Liebe zum Produkt» wird dies unterstützt und ist der richtige Weg für die Wertschätzung von Materialien.

Ein weiterer Aspekt ist die Nachhaltigkeit. Mit qualitativ hochwertigen und langlebigen Produkten wird zwangsläufig eine Schonung unserer endlichen Ressourcen erreicht und Transporte und Emissionen werden erheblich reduziert. Dadurch entsteht ein echter Nutzen für die Umwelt und eine echte Nach-haltigkeit. Eine Nachhaltigkeit, die der Gast schätzt und richtig einordnet. Geben Sie als Gastgeber dem Unterbewusstsein Ihrer einer Auseinandersetzung mit den Details zum Produkt. Lieben Sie Ihre Produkte und eingesetzten Materialien! Es wird sich für Sie in vieler Hinsicht lohnen.



Geschäftsleiter Marketing Leinenweberei Bern www.lwbern.ch

IMMOBILIEN

Zu verpachten

kleines Hotel mit Restaurant Nähe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Doppelzimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide. Das Restaurant mit Arvenstube ver-fügt über 55 Sitzplätze, der Ahnensaal über 40 Sitzplätze.

Weitere Auskünfte erteilt: PROCURA-Treuhand AG Chur, Telefon 081 257 01 10 www. procura.ch

Nachmieter für

Restaurant mit Charme in Zürich gesucht.

50 Innen-/30 Aussenplätze. Liebhaber-Objekt in Top-Zustand. Übernahme per 1. Januar 2013

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 24124-9332 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

7U VERKAUFEN IM TESSIN

Nähe Lugano 3-Sterne-Hotel

mit 50 Zimmern, Restaurants, Park, Liegewiese, Schwimmbad, Parkplätzen. Absolut ruhige Lage.

Anfragen 079 621 83 72

Café, Bar, Take-Away an sehr guter Passantenlage

Einzigartiges Storekonzept, optimal geeignet für Franchising oder Retail Expansion.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 24151-9350 an htr hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Post-fach, 3001 Bern.

Café-Restaurant de «la Piscine»

Ouvert toute l'année

Restaurant 48 pl. + véranda 28 pl. + terrasse 156 pl.

Société Coopérative Piscine d'Aigle Case postale 288 1860 Aigle

Délai: 9 novembre 2012

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 Interressenten melden sich unter:

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

vil (12 km ausserhalb von Basel), Nähe Tramstation

Restaurant Landhuus Statiönli

Gaststube: Speisesaal: Speisesaal: 40 Sitzplatze Terrasse: 30 Sitzplätze Sitzungszimmer: 20 Sitzplätze plus 3½-Zimmer-Wirtewohnung

Mietzins oder

Weitere Auskünfte

Liegenschaften verkaufen - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue