Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 49

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

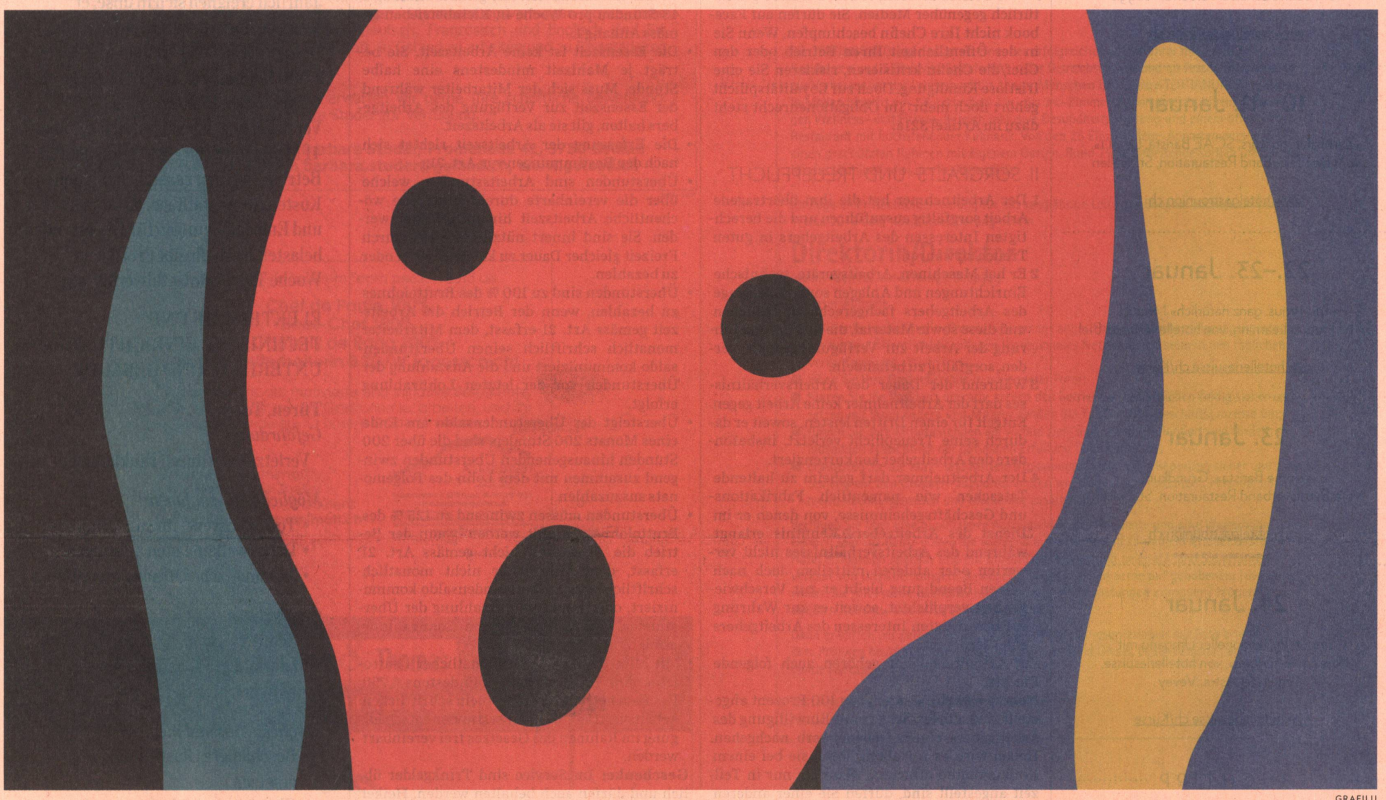
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 29 · 6. Dezember 2012

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

KEINE ANGST VOR DER ANGST

Wie Angst sich anfühlt, wissen wir alle. Nur, warum haben wir Angst – vor dem Fliegen, dem Zahnarzt, dem öffentlichen Reden? Macht das wirklich Sinn, oder wäre es nicht besser, unser Angstprogramm ein für alle Mal loszuwerden?

Ängste sind keineswegs auf die leichte Schulter zu nehmen. Denn obwohl diese vordergründig betrachtet wenig Sinn machen, leiden die Betroffenen massiv darunter. Ein Leben frei von Angst erscheint deshalb vielen Menschen als das höchste Ziel. Das ist aber ein Irrtum: Erstens ist Angstfreiheit nicht gleichbedeutend mit Glück. Und zweitens ist es gar nicht erstrebenswert, völlig frei von Angst zu sein.

Angst gehört wie Liebe zu den absolut zentralen Emotionen. Ohne Angst würden wir genauso sterben wie ohne Liebe. Angst bewahrt uns davor, potenziell lebensgefährliche Dinge zu wagen. Sie hat also eine sehr zentrale Bedeutung für unsere Existenz.

Deshalb ist das Angstprogramm unseres Körpers auch hocheffizient. Sobald unser Unterbewusstsein eine Situation oder ein Ereignis als gefährlich einstuft, wird der Angstbefehl herausgegeben, die entsprechenden Hormone ausgeschüttet und der Körper auf Flucht oder Kampf vorbereitet.

Das alles geschieht blitzschnell und ist schon in vollem Gang, bevor die Angst uns bewusst wird. Dieses blitzschnelle Umsetzen des Schutzsystems Angst hat grosse Vorteile, wenn wir einer wirklich gefährlichen Situation gegenüberstehen. Wir halten uns nicht lange mit Überlegen auf, ob wir wohl in Gefahr sind oder nicht. Wir sind unmittelbar bereit, für unser Leben zu kämpfen oder um dieses zu laufen. Dieses Programm hat dafür gesorgt, dass unsere Vorfahren die Angriffe wilder Tiere und menschlicher Feinde überlebten und letztlich dafür, dass wir alle geboren wurden. Dieses alte und hochkomplexe Angstprogramm wollen wir also gar nicht loswerden. Unser Unterbewusstsein arbeitet zwar sehr schnell und wirkungsvoll, ist aber auch fehleranfällig: Manchmal muss man ihm auf die Sprünge helfen, wenn es in seinem Eifer mal gründlich danebenliegt. Und genau darum geht es bei ganz vielen Ängsten. Während früher die Angst vor einem Säbelzahntiger oder einer Horde wilder Krieger durchaus Sinn machte, sind die heute verbreiteten Ängste oft auf eine Fehleinschätzung unseres Unterbewusstseins zurückzuführen.

Gut zu wissen, dass es vielfältige Methoden gibt, dem Unterbewusstsein seine Irrtümer aufzuzeigen und unbegründete Ängste aufzulösen. Manche dieser Methoden kann man einfach erlernen und im Selbstcoaching anwenden. Für andere benötigt man die Hilfe von Spezialisten.

Dr. med. Ursula Pfister
DOC PFISTER
Praxis für energetisches Mentaltraining und Stressmanagement, Zürich

Weiterbildung aktuell
Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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

AGENDA

11. Dezember

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, Thun

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7.–11. Januar

«Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen in Lehrbetrieben», vom Schweizer Kochverband, Weggis

www.hotelgastrounion.ch

10.–11. Januar

«Zertifizierungskurs, SCAE Barista, Level 1», vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelgastrounion.ch

22.–23. Januar

«Tourismus. ganz natürlich» Modul I, SANU future Learning, von hotelleriesuisse, Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. Januar

«Home Barista», Grundkurs, vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelgastrounion.ch

24. Januar

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, im Hotel Astra, Vevey

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP

DIE RECHTE BEI KÜNDIGUNG UND ARBEITSLOSIGKEIT

In der letzten Woche war das Hauptthema im «Profil» die Arbeitslosigkeit. Das Gastgewerbe hat von allen Branchen die höchste Arbeitslosenrate. Dies ist unter anderem auf Saisonbetriebe und häufigen Stellen- und Wirtewechsel zurückzuführen. Zu diesem Thema gibt es ein Buch vom Verlag Beobachter. Dabei geht es einerseits um die Kündigung. War diese korrekt? Wie verhalte ich mich während der Kündigungsfrist? Andererseits um die Rechte und Pflichten bei einer allfälligen Arbeitslosigkeit. Wie hoch ist mein Taggeld? Was bedeuten Begriffe wie Rahmenfrist, Einsatztage oder Zumutbarkeit? Dieser Ratgeber bietet aktuelle und fundierte rechtliche Informationen, praktische Anleitungen, Mustervorlagen und viele Tipps, die helfen, alle Fragen zu beantworten.

«Job weg? So geht es weiter», Verlag Beobachter, von Irmtraud Bräunlich Keller

ISBN 978-3-85569-447-1 – CHF 24.00

SIE DÜRFEN IHREM BETRIEB NICHT SCHADEN

Gerade hat der FC Zürich seinen Trainer Rolf Fringer entlassen und ihm auch geschäftsschädigende Äusserungen vorgeworfen. Da dies ein Kündigungsgrund sein kann, ist es gut zu wissen, was Treuepflicht ist.

Als Wichtigstes gilt: Sie dürfen nicht vor Gästen oder bei Lieferanten über Ihren Betrieb schlecht reden. Dasselbe gilt natürlich gegenüber Medien. Sie dürfen auf Facebook nicht Ihre Chefin beschimpfen. Wenn Sie in der Öffentlichkeit Ihren Betrieb oder den Chef/die Chefin kritisieren, riskieren Sie eine fristlose Kündigung. Doch zur Loyalitätspflicht gehört noch mehr. Im Obligationenrecht steht dazu im Artikel 321a:

II. SORGFALTS- UND TREUEPFLICHT

1 Der Arbeitnehmer hat die ihm übertragene Arbeit sorgfältig auszuführen und die berechtigten Interessen des Arbeitgebers in guten Treuen zu wahren.

2 Er hat Maschinen, Arbeitsgeräte, technische Einrichtungen und Anlagen sowie Fahrzeuge des Arbeitgebers fachgerecht zu bedienen und diese sowie Material, die ihm zur Ausführung der Arbeit zur Verfügung gestellt werden, sorgfältig zu behandeln.

3 Während der Dauer des Arbeitsverhältnisses darf der Arbeitnehmer keine Arbeit gegen Entgelt für einen Dritten leisten, soweit er dadurch seine Treuepflicht verletzt, insbesondere den Arbeitgeber konkurrenziert.

4 Der Arbeitnehmer darf geheim zu haltende Tatsachen wie namentlich Fabrikations- und Geschäftsgeheimnisse, von denen er im Dienst des Arbeitgebers Kenntnis erlangt, während des Arbeitsverhältnisses nicht verwerten oder anderen mitteilen; auch nach dessen Beendigung bleibt er zur Verschwiegenheit verpflichtet, soweit es zur Wahrung der berechtigten Interessen des Arbeitgebers erforderlich ist.

Zur Loyalitätspflicht gehören auch folgende Punkte:

Nebenerwerb: Wenn Sie zu 100 Prozent angestellt sind, dürfen Sie nur mit Einwilligung des Arbeitgebers einem Nebenerwerb nachgehen. Heikel wird es vor allem, wenn sie bei einem Konkurrenten arbeiten. Wenn Sie nur in Teilzeit angestellt sind, dürfen Sie einer anderen Tätigkeit nachgehen. Sie benötigen dazu aber die Erlaubnis beider oder aller Arbeitgeber.

Überstunden: Sofern es notwendig ist und keine Hilfskräfte vorhanden sind, kann Ihr Chef von Ihnen Überstunden verlangen. Sie müssen aber im Rahmen des Zumutbaren liegen.

Im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des Gastgewerbes steht im Artikel 15 dazu:

- Die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit beträgt für alle gastgewerblichen Mitarbeiter höchstens 42 Stunden pro Woche, 43,5 Stunden pro Woche in Saisonbetrieben gemäss Anhang 1, 45 Stunden pro Woche in Kleinbetrieben gemäss Anhang 1.
- Die Essenszeit ist keine Arbeitszeit. Sie beträgt je Mahlzeit mindestens eine halbe Stunde. Muss sich der Mitarbeiter während der Essenszeit zur Verfügung des Arbeitgebers halten, gilt sie als Arbeitszeit.
- Die Erfassung der Arbeitszeit richtet sich nach den Bestimmungen von Art. 21.
- Überstunden sind Arbeitsstunden, welche über die vereinbarte durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit hinaus geleistet werden. Sie sind innert nützlicher Frist durch Freizeit gleicher Dauer zu kompensieren oder zu bezahlen.
- Überstunden sind zu 100 % des Bruttolohnes zu bezahlen, wenn der Betrieb die Arbeitszeit gemäss Art. 21 erfasst, dem Mitarbeiter monatlich schriftlich seinen Überstundensaldo kommuniziert und die Auszahlung der Überstunden vor der letzten Lohnzahlung erfolgt.
- Übersteigt der Überstundensaldo am Ende eines Monats 200 Stunden, sind die über 200 Stunden hinausgehenden Überstunden zwingend zusammen mit dem Lohn des Folgemonats auszuzahlen.
- Überstunden müssen zwingend zu 125 % des Bruttolohnes bezahlt werden, wenn der Betrieb die Arbeitszeit nicht gemäss Art. 21 erfasst, dem Mitarbeiter nicht monatlich schriftlich seinen Überstundensaldo kommuniziert, oder wenn die Auszahlung der Überstunden erst mit der letzten Lohnzahlung erfolgt.
- Mit Mitarbeitern, deren monatlicher Bruttolohn ohne 13. Monatslohn mindestens 6.750 Franken beträgt, kann in einem schriftlichen Arbeitsvertrag die Überstundenentschädigung im Rahmen des Gesetzes frei vereinbart werden.

Geschenke: Im Service sind Trinkgelder üblich und dürfen auch behalten werden. Heikel wird es, wenn der Betrag das übliche Trinkgeld weit übersteigt, oder wenn Sie Geschenke von Lieferanten annehmen. Da besteht die Gefahr, dass Sie nicht mehr die Interessen Ihres Chefs wahrnehmen. Deshalb müssen Sie es dem Chef melden.

Gegenstände privat nutzen: Ohne Einwilligung des Chefs verstösst die private Nutzung von Gegenständen, die dem Betrieb gehören, ebenfalls gegen die Treuepflicht.

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

LERNRESISTENTE CHEFS?

Bis wir 20 sind, haben wir viel gelernt: Wir lernen Laufen, Sprechen, Lesen und Rechnen. Algebra und Englisch. Pläne machen und umsetzen. Wir lernen Waschen und Bügeln. Velofahren, Skifahren und Tanzen, Musik machen und Fussball spielen. Wir lernen Strassen zu überqueren, ohne überfahren zu werden, und, dass man (frau) manchmal nicht alles sagen sollte ... was sind wir doch für lernfähige Menschen!

Und da sollten wir nicht lernen können, wie das geht mit dem Führen von Menschen? Ich kann das – angesichts dieser fulminanten Lernfähigkeit – gar nicht glauben. Natürlich gibt es beim Führen sowie beim Klavierspielen Menschen mit mehr und Menschen mit weniger Talent. Doch auch die mit hoher Begabung müssen die Grundtechniken erlernen. Es braucht Grundfertigkeiten, die trainiert und geübt werden müssen. Dabei wäre das Erlernen von Führungskompetenz so wichtig. In einer Umfrage der Uni Bochum äusserten sich 56 % der befragten Mitarbeitenden negativ über ihren Vorgesetzten. Es zeigte sich sogar, dass die Zufriedenheit der Mitarbeitenden doppelt so stark vom Chef abhängt wie vom wahrgenommenen eigenen Erfolg. Höchste Zeit also, die Lernkurve auf die Führungskompetenzen zu lenken, um zu schauen, was noch gelernt werden kann.

Daniel Coleman nennt sechs Eigenschaften, über die eine erfolgreiche Führungskraft verfügen sollte: Ein guter Chef ist visionär, coachend, gefühlsorientiert, demokratisch, befehlend und fordernd. Zumindest vier davon, so meint er, müssen Sie als Chef beherrschen, damit Sie, entsprechend der jeweiligen Situation, auch situationsgerecht handeln können. Wie viele wenden Sie schon an? Haben Sie schon vier in Ihrem Führungsrepertoire? Wenn nein, dann kennen Sie Ihr nächstes Ziel! Viel Spass und viel Erfolg beim Lernen und Anwenden.

Andrea Gander
Beraterin für Führung und Organisation
Dozentin für Führung an der Hotelfachschule Thun

ZITAT DER WOCHE

«Ein gutes Mittel gegen die Managerkrankheit: Stecke mehr Zeit in deine Arbeit als Arbeit in deine Zeit»

Friedrich Dürrenmatt

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche 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. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

ELEKTRISCHE UND TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, UNTERHALT UND GEBÄUDE

Türen, Tore

Gefährdung:
Verletzungen durch Einklemmen

Mögliche Massnahmen:
- Totmannsteuerung installieren
- Druckwellenleisten anbringen
- Automatische Öffnung installieren

Gefährdung:
- Schnittverletzungen durch beschädigte Glasfüllungen oder fehlende Markierungen

Mögliche Massnahmen:
- Beschädigte Glasfüllungen ersetzen
- Glastüren mit Markierungen versehen, z. B. Querbalken
- Sicherheitsglas verwenden (ESG)

Fenster

Gefährdung:
- Abstürzen

Mögliche Massnahmen:
- Sichere Steighilfen benutzen und geeignete Zugänge schaffen
- Geeignete Hilfsmittel, zum Beispiel Teleskopwischer, einsetzen
- Bei Unterhalts- und Reinigungsarbeiten Absturzsicherung einsetzen
- Nur instruiertes Personal einsetzen

Abgehängte Decken

Gefährdung:
- Verletzungen durch herabstürzende Deckenplattenelemente

Mögliche Massnahme:
- Nach Reinigung und Unterhaltsarbeiten Deckenplatten wieder sicher einklinken

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

GSTAAD®
COME UP – SLOW DOWN

Gstaad Saanenland Tourismus, die Marketing- und Dienstleistungsorganisation einer der renommiertesten Ferienregionen der Schweiz, sucht per Januar oder nach Vereinbarung eine/n

Sales Manager/in

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion sind Sie in enger Zusammenarbeit mit der Leiterin Marketing für die Umsetzung des Sales-Konzepts verantwortlich. Sie übernehmen die direkte Marktbearbeitung in den definierten Zielmärkten und Gästesegmenten, arbeiten eng mit den Partnern vor Ort und in den Märkten zusammen. Dazu sind Sie für das MICE-Segment zuständig.

Sie sind eine engagierte, integre und gut organisierte Persönlichkeit mit einem gewinnenden Auftreten und Erfahrung in einer vergleichbaren Position in der Tourismusbranche. Sie besitzen ein gut funktionierendes Netzwerk und fundierte Branchenkenntnisse sowohl im Tourismus als auch in Sales und Marketing. Komplexe Zusammenhänge stellen Sie ebenso wenig vor Probleme wie Geschäftspartner aus verschiedenen Branchen und Kulturen. Zu Ihren Stärken zählen selbständiges und zielorientiertes Arbeiten, Durchsetzungsvermögen sowie hohe Lösungs- und Dienstleistungsorientierung. In Deutsch, Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher. Dazu kommt die Bereitschaft, in Gstaad zu arbeiten und zu Reisetätigkeit in Europa und Übersee.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara Studer zur Verfügung.

Gstaad Saanenland Tourismus, Barbara Studer, Promenade 41, 3780 Gstaad
Telefon 033 748 81 81, E-Mail: barbara.studer@gstaad.ch, www.gstaad.ch

24771-9447

Starten Sie in unserem Team per 1. 1. 2013 als

Chef de Partie 100%
Sous-Chef 100%
Commis de Rang 100%
Servicemitarbeiterin 3 TG/W Tagesschicht

Wir freuen uns auf motivierte und initiative Berufsleute, die mit Freude in der Gastronomie arbeiten und ihr gelerntes Handwerk für unsere Gäste einsetzen.

Restaurant Kuonimatt
Monika & Daniel Theller
Industriestrasse 9, 6010 Kriens
www.restaurant-kuonimatt.ch

Kuonimatt RESTAURANT
Industriestrasse 9, 6010 Kriens Tel. 041 340 47 60,
www.restaurant-kuonimatt.ch

24780-9455

Müntener & Thomas
Personalsuche und Kaderselektion

Golf Club Alvaneu Bad

Inmitten wunderschöner Bergidylle auf 900 m.ü.M. im Albulatal liegt Alvaneu Bad. Die Landschaft ist lieblich und das Klima mild. Der 18-Loch Golfplatz zählt zu den schönsten und wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Ein Heilbad mit Wellnessanlage sowie zwei Restaurationsbetriebe runden das touristische Angebot ab. Im Auftrag des Verwaltungsrats suchen wir eine dienstleistungsorientierte und loyale Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in Golfclub

Die Hauptaufgaben

In dieser Kaderfunktion sind Sie direkt dem Golfclub-Präsidenten unterstellt und verantwortlich für die organisatorische, personelle und administrative Führung des Golf- und Badebetriebs mit über 50 Angestellten. Zu Ihrem Pflichtenheft zählen im Weiteren die Organisation und Leitung von Turnieren, Veranstaltungen; Betreuung der Mitglieder und Sponsoren; diverse Marketingaufgaben sowie Neukunden-Akquisition.

Das Anforderungsprofil

Diese kundenorientierte Aufgabe möchten wir einer führungserfahrenen Gastgeber-Persönlichkeit mit fundierten kaufmännischen Grundkenntnissen und Freude am Golfsport anvertrauen. Praxis und eine höhere Ausbildung im Umfeld Tourismus/Hotellerie/Dienstleistungsmarketing sind von Vorteil. Solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse, gute Kommunikationsfähigkeiten sowie ein natürlich-sicheres Auftreten runden Ihr Profil ab.

Das Angebot

Es erwarten Sie eine vielseitige Jahresanstellung in einem einzigartigen Golf- und Badezentrum, ein motiviertes Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihre Kontaktperson

Für weitere Informationen steht Ihnen unsere Personalberaterin Bettina Schweizer gerne zur Verfügung. Sie freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (b.schweizer@job-online.ch) oder Post. Für **Diskretion und Kompetenz** bürgt unser Name.

www.job-online.ch
swissstaffing

Müntener & Thomas Personal- und Unternehmensberatung AG
Hartbertstrasse 9, CH-7002 Chur, Telefon +41 81 257 15 00, info.chur@job-online.ch

24749-9434

Berner Oberland

Aeschiried Ferienzentrum

Das beliebte Ausflugs- und Ferienziel hoch über dem Thunersee. Gemütliche Zimmer, feine Gerichte, freundliche Bedienung sind Werte, die unsere Gäste schätzen.

Wir suchen **per 1. März 2013** oder nach Vereinbarung eine/n

Gastgeber/in 100% oder Gastgeber-Ehepaar
sowie
Stellvertretung der Betriebsleitung (70%)

Sie leiten den Gesamtbetrieb und finden bei uns eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Führungsposition als Ganzjahresstelle.

Detaillierte Informationen finden Sie auf
www.ferienzentrum-aeschiried.ch

24667-9423

Tertianum
Gruppe

Die TERTIANUM Gruppe trägt als einer der erfolgreichen Marktführer mit 16 TERTIANUM Residenzen und 5 Perlavita Standorten in der Deutschschweiz und im Tessin entscheidend zur Verbesserung der Lebensqualität älterer Menschen bei. Unsere TERTIANUM Parkresidenz in Meilen besteht aus 56 exklusiven 1½- bis 3½-Zimmer-Appartements, einem grosszügigen Wellness- und Fitness-Bereich inklusive Gesundheitsberatung und einem öffentlichen Restaurant mit hochstehender Kulinarik. Von den 25 Einzel-Pflege-Appartements bieten 7 einen geschützten Rahmen mit eigenem Garten. Rund 75 Mitarbeitende sorgen umfassend für das Wohlbefinden der Residenzgäste.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung für das langjährige Leitungs-Ehepaar suchen wir per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Direktorin/Direktor

(auch offen für ein Leitungs-Ehepaar)

In dieser Aufgabe

- positionieren Sie Ihre im Premium-Segment angesiedelte Residenz zielgruppengerecht in der breiten Öffentlichkeit, pflegen Ihr regionales Netzwerk und steuern den täglichen Verkaufsprozess aktiv;
- leben Sie Ihre Gastgeberrolle in vollendeter Form;
- führen Sie die Residenz operativ, stellen den betriebswirtschaftlichen Erfolg sicher und setzen mit Ihren Kadern und Mitarbeitenden die TERTIANUM-Geschäftsprozesse um;
- führen Sie Ihre Mitarbeitenden als Vorbild ziel- und leistungsorientiert und fördern sie individuell hinsichtlich der optimalen Erfüllung ihrer Aufgaben;
- erarbeiten Sie die Kurz- und Mittelfristplanungen, stellen das Reporting sicher und arbeiten eng mit den Gruppen-Supporteinheiten wie Qualitätsmanagement, Personalmanagement, Rechnungswesen und Marketing zusammen.

Verfügen Sie über eine qualifizierte Ausbildung in der Hotellerie und eine Weiterbildung im Bereich Management? Haben Sie während mindestens fünf Jahren ein 4- oder 5-Stern-Hotel erfolgreich operativ und mit Ergebnisverantwortung geleitet? Sind Sie erfahren im Verkauf von Dienstleistungen? Bewegen Sie sich gut und gerne auf gehobenem Niveau und wollen Sie mit Freude qualitativ hochstehende Dienstleistungen erbringen? Mögen Sie den direkten Kunden- und Mitarbeitendenkontakt?

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto brieflich auf dem Postweg bis zum 31. Dezember 2012 an Winfried Giesel, Leiter Personal, an untenstehende Adresse.

TERTIANUM AG · Seminarstrasse 28 · 8042 Zürich
Tel. 043 544 15 15 · www.tertianum.ch

24769-9445

PRIVÀ
ALPINE LODGE LENZERHEIDE

Inmitten dem Ferienparadies Lenzerheide entsteht derzeit Aussergewöhnliches: Am Fusse des Rothorns öffnet im Sommer 2013 eine exklusive Resortanlage mit 456 Betten in 96 Apartments und Chalets, direkt an der Skipiste (in/out). Eine perfekte Infrastruktur mit Rezeption, innovativer Gastronomie, Sportshop, Skischule, Hallenbad, Fitness und Kinderclub steht den Schweizer und internationalen Gästen offen.

Für den Aufbau unserer Stammbelegschaft suchen wir aussergewöhnliche Mitarbeiter im Jahrespensum.

Resort-Manager 1. April 2013

Reservation/Rezeption 1. Mai 2013

Haustechnik 1. April 2013

Housekeeping 1. Juni 2013

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem spannenden Umfeld. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.privalodge.ch

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier und stehen Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Daniel Renggli, Tel. 044 533 50 43

PRIVÀ Alpine Lodge
c/o Kohl & Partner (Schweiz) AG — Thurgauerstrasse 72 — 8050 Zürich
daniel.renggli@privalodge.ch — www.privalodge.ch

24778-9454

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Verpflegung in der Bundesverwaltung

Im neuen **Verwaltungszentrum Campus Areal Liebefeld, 3003 Bern,** werden ab Anfang 2015 rund 1200 Personen arbeiten. Für die Mittags- und Pausenverpflegung suchen wir einen

Betreiber des Personalrestaurants

Die Betriebsführung hat zu den Bedingungen des Vermietungs- und Betriebskonzeptes für die Verpflegungsräume in der Bundesverwaltung zu erfolgen.
Sind Sie interessiert? Für detaillierte Unterlagen wenden Sie sich bitte an

Bundesamt für Gesundheit
Projektteam Neubau
Fabienne Kälin
Schwarzenburgstrasse 165
CH-3003 Bern
Telefon 031 322 55 49

fabienne.kaelin@bag.admin.ch

24760-9441

taBerna
Gastro - Kultur AG

Das **Restaurant Dampfzentrale** gehört zu den Kulturhallen der Dampfzentrale und liegt direkt an der Aare auf dem Areal des Marzilibads. Durch seine einzigartige Atmosphäre und seiner innovativen, internationalen Küche ist das Restaurant auch ausserhalb der Kulturszene bis weit über die Stadtgrenze bekannt und beliebt.

Für die Neueröffnung nach dem Pächterwechsel, suchen wir **auf 15. Februar 2012:**

- **Betriebsassistenten mit Option für Geschäftsführer**
- **Küchenchef**
- **Jungkoch/ Koch**
- **Servicemitarbeiter/in**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich Stefan Ruprecht und Michael Hersberger:

Taberna Gastro-Kultur AG
Gasstrasse 8, 3005 Bern
dampfzentrale@taberna.ch

24776-9452

SENIORENRESIDENZ
TALGUT ITTIGEN

Die Seniorenresidenz Talgut Ittigen bietet älteren Menschen ein Zuhause mit Komfort und Sicherheit. Zur Residenz gehören das interne Restaurant «Palmensaal» und das Spezialitätenrestaurant «Arcadia», welches vom Gault&Millau mit 13 Punkten ausgezeichnet wurde. Sowohl im «Palmensaal», wo täglich über 150 Bewohnende das Mittagessen einnehmen, als auch im «Arcadia» pflegen wir einen gediegenen, sorgfältigen und persönlichen Service.

Infolge Pensionierung der langjährigen Stelleninhaberin suchen wir auf den 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in für das interne Restaurant «Palmensaal» (100%)

In dieser Kaderfunktion führen Sie die Servicebrigade und sind für einen Top-Service verantwortlich; Sie sind unser/e Gastgeber/in. Sie zeichnen sich durch eine natürliche Freundlichkeit, grosses Einfühlungsvermögen, Geduld und Integrität aus.

Neben den nötigen Aus-/Weiterbildungen erwarten wir Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein, viel Engagement und die Bereitschaft, mit anderen Bereichen der Residenz zusammenzuarbeiten. Sie sind flexibel und belastbar – angenehme Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine nichtalltägliche, spannende und dankbare Aufgabe in einem Umfeld, in dem Sie es vorwiegend mit älteren Menschen zu tun haben. Unser Arbeitsplatz ist gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich.

Haben wir Ihr Interesse für diese aussergewöhnliche Stelle geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Seniorenresidenz Talgut Ittigen, Herr Walter Kunz, Leiter Gastronomie, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen.

24774-9450

RAMADA

Gehen Sie mit uns auf Erfolgskurs:
Als grösste Vertriebspartnerin der amerikanischen Wyndham Hotel Group, des weltweit grössten Hotelfranchisegebers, zeichnen die Hospitality Alliance AG in Deutschland und die Treff Hotel Verwaltungs AG in der Schweiz exklusiv für die Entwicklung der Marke RAMADA und deren Subbrands (RAMADA PLAZA, RAMADA Resort, RAMADA encore) verantwortlich.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir:

Drei Regional Sales Manager Switzerland (m/w)
Region Basel, Region Innerschweiz, Region Zürich

Ihr Aufgabenbereich:
- Als Regional Sales Manager sind Sie für die umsatzorientierte Betreuung und Beratung von aktiven Corporate- und MICE-Kunden verantwortlich
- Akquisition von neuen Kunden im Bereich Corporate Sales & MICE
- Planung und Durchführung von Verkaufsaktionen und Kundenveranstaltungen
- Sie analysieren regelmässig die Verkaufszahlen und steuern proaktiv die Umsatzsteigerung der Vertriebspartner
- Administrative Aufgaben (RFP-Handling, Reporting, Korrespondenz, Pflege von Datenbanken usw.)

Ihr Profil:
- Abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach/Touristikbranche oder Studium mit Schwerpunkt Tourismus
- Berufserfahrung in ähnlicher Position im Bereich Corporate/MICE
- Sie sind flexibel und mobil (Führerschein Klasse B)
- Ausgeprägte Kommunikationsstärke sowie Ziel- und Ergebnisorientierung
- Sie verfügen über gute Englischkenntnisse
- Eine überzeugende Persönlichkeit mit Ausstrahlung und Kontaktstärke runden Ihr Profil ab

Wir bieten:
- Ein interessantes, abwechslungsreiches und vielseitiges Aufgabengebiet
- Selbstständiges Arbeiten
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Karrieremöglichkeiten weltweit
- Leistungsgerechte Bezahlung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inklusive frühestmöglichen Eintrittstermins.

Ansprechpartner für dieses Stellenangebot:
TREFF HOTEL Verwaltungs AG
Manuel Kronenberg
Regional Director of Sales RAMADA GERMANY & SWITZERLAND
Postfach
4005 Basel
Tel. +41 (0)61 666 64 42
manuel.kronenberg@ramada-treff.ch
www.ramada-treff.ch

24771-9447

TAFELN
BEI KÖNIGIN
NATUR

WARTEGG.CH

Schloss Wartegg ist seit 14 Jahren ein für Qualität, Ambiance und Naturnähe bekanntes Haus. Unser Betrieb mit seinem englischen Park und dem grossem biologisch-dynamischen Garten (Pro SpecieRara Sortengarten) umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten und vier Seminarräume. Das à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und Bankettsaal bedient bis zu 70 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bioknospe-Produkten:

Wir suchen eine/n junge/n, initiave/n

KÜCHENCHEFIN / KÜCHENCHEF
welche/r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt.

Sie verfügen über die nötigen fachlichen Kenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung in einer verantwortlichen Position. Ihr Herz schlägt für handwerkliche Kochtraditionen und Produkte mit Charakter, Slow Food und regionale Frischprodukte. Auch die vegetarische Küche ist Ihnen vertraut. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten zu pflücken und biologische Produkte zu verarbeiten. Sie besitzen ein hohes Empfinden für Qualität und Handwerk.

Ehrliche Partnerschaft im Umgang mit Menschen (Gäste, Team, Lieferanten) wie mit der Natur ist Ihnen ein Anliegen. Inspiriert vom einmaligen Ambiente, von Park, Garten und Natur sowie mit der nötigen Professionalität setzen Sie die betrieblichen Vorgaben selbständig und mit Eigenverantwortung und Weitsicht um.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto!

Imelda Senn & Peter Ottmann, Gastgeber

schlosswartegg
Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

von Blarer-Weg 1 | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch | wartegg.ch

24770-9446

Sunneziel

Seniorenzentrum Sunneziel, Meggen

Wir suchen versierte/n

Koch/Köchin

Weitere Informationen unter

www.sunneziel.ch

24756-9439

Pächter – Restaurant Frohsinn

Ein sehr schönes Restaurant in Bözen AG sucht einen dynamischen Pächter oder ein Pächterpaar mit viel Eigeninitiative und unternehmerischem Handeln für den Aufbau eines einzigartigen Restaurants mit mediterraner Küche. Gemeinsam mit dem Eigentümer schaffen Sie eine fröhliche, warme Atmosphäre, in der das Essen frisch, gesund und gut ist.

Das Restaurant befindet sich in einer schönen, ruhigen Lage in Bözen im Kanton Aargau und kann sowohl aus Basel wie auch aus Zürich gut erreicht werden.

Das Restaurant hat insgesamt zirka 160 Plätze, 100 Innenplätze und für den Sommer eine schöne Gartenwirtschaft.

Es besteht die Möglichkeit, in der Liegenschaft Wohnungen zu mieten.

Wir suchen:
- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/ Gastronomie
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Motivation, Kreativität, Professionalität und Leidenschaft

Wir bieten:
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Motivation, Kreativität, Professionalität und Leidenschaft
- Grosse Unterstützung bei der Konzipierung

Kontakt: Ref. Restaurant Frohsinn in Bözen, Telefon 079 664 90 88.

24785-9459

SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen 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.

Für das seit Juni 2012 zur Sorell Gruppe gehörende

Sorell Hotel Aarauerhof

Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

suchen wir per 15. Januar 2013 einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten und anspruchsvollen Funktion vertreten sie den Küchenchef während dessen Abwesenheiten und organisieren dabei den reibungslosen Ablauf in der Küche. Sie führen eigenständig einen Posten in unserer à la carte Küche, verwöhnen unsere Gäste mit Ihrem Können, wirken bei der Angebotsplanung mit und unterstützen die Lernenden in deren Ausbildung. Sie arbeiten zwischen Montag und Sonntag an 5 Tagen die Woche in verschiedenen Schichten zwischen 9:00 und 22:00 Uhr mit Zimmerstunde.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine vertrauenswürdige und motivierte Persönlichkeit, die über eine gute Fachkompetenz und entsprechende Praxiserfahrung verfügt. Sie kochen aus Leidenschaft, handeln im Interesse der Unternehmung und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten sie ruhig und effizient. Durch eine klare Kommunikation schaffen sie Transparenz und vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre. Sie fördern die Zusammenarbeit sowie die Weiterentwicklung des Teams, setzen sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen ihre Mitarbeitenden dafür und haben Freude an der Zusammenarbeit mit Lernenden. Ihre Kreativität in der Menügestaltung begeistert zudem unsere Gäste bei jedem Besuch neu.

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 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

24752-9437

RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

frisch – natürlich – bekömmlich – gastlich – kommunikativ

Wir suchen per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung erfahrenen, gut ausgewiesenen

Sous-Chef – stellvertretender Küchenchef
mit viel Sensibilität für Qualität & Kreativität

mit allen Aufgaben, welche in den Bereich eines Sous-Chefs und der Stellvertretung des Küchenschefs fallen.

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, marktfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance. Stadtnah und doch ländlich.

Ein Team von insgesamt 40 «Gastgewerblern» verwöhnt unsere Gäste in unseren Räumlichkeiten wie A-la-carte-Restaurant, Garten-Restaurants, Bar, grossem Saal sowie verschiedenen Banketträumen.

Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zuhause!
Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Bitte Rita Essig oder Falk Richter verlangen (Tel. 044 830 58 22), siehe auch www.doktorhaus.ch

Interessiert? Wir freuen uns auf einen motivierten «Kochkünstler».
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung auch per Mail (info@dokthaus.ch)
Wirtschaft zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

24702-9429

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht per sofort oder nach Vereinbarung für das betriebseigene Hotel Kronenhof in 8046 Zürich-Affoltern

zwei Jungköche
mit abgeschlossener Berufsausbildung
zur Verstärkung unseres Küchenteams

sowie

eine Réception-Mitarbeiterin
mit abgeschlossener Lehre und D-, E-, F-Sprachkenntnissen sowie MS-Office-Erfahrung

Wir bieten interessante Arbeitsplätze mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

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

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

24783-9457

proback vermittelt

Für einen grösseren Bäckereibetrieb in einer bestbekannten Feriendestination suchen wir einen

Geschäftsführer

Ihre Aufgaben:
- Personelle, administrative und fachliche Führung des Betriebes mit bis zu 40 Mitarbeitenden
- Begleitung der Produkte von der Entwicklung bis hin zum Verkauf
- Sicherstellung reibungsloser und effizienter Abläufe für sämtliche operativen Tätigkeiten

Anforderungen:
- Ausbildung als Bäcker-Konditor
- Berufs- und Führungserfahrung
- Unternehmerisches Denken
- Organisatorische Fähigkeiten
- Durchsetzungsvermögen
- Kenntnisse in: - Marketing und Verkauf
  - Finanz- und Rechnungswesen
  - Personalwesen
  - Administration

Wir bieten Ihnen:
- Eine spannende, abwechslungsreiche Tätigkeit, bei der Sie Ihre Eigeninitiative täglich unter Beweis stellen können
- Ein starkes, aufgestelltes Team
- Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- Attraktiver Arbeitsort

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an die Proback AG. Bei Fragen stehen Ihnen Herr Bruno von Rotz oder Frau Lori Burkhalter gerne zur Verfügung (bitte Referenznummer 1207 angeben).

Proback AG
Bäckerei-Konditorei-Services
Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 87 87, info@proback.ch, www.proback.ch

24762-9444

CAMPUS SURSEE
Seminarzentrum

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.

BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 50 modulare Seminar- und Gruppenräume, 400 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 4 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.

Das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT ist das gastronomische Aushängeschild. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

Öffnungszeiten: Mo – Sa, 11:15 – 14:00 Uhr und 17:00 – 24:00 Uhr (Bar: Do – Sa bis 02:00 Uhr)

Infolge NEUERÖFFNUNG stellen wir auf April 2013 ein neues Team zusammen. Wir suchen:

Sous-Chef Küche (m/w)	100%
Köche (m/w)	Voll- und Teilzeit
Mitarbeiter Abwäscherei (m/w)	50% und 100%
Restaurationsfachleute	100% und Teilzeit (ca. 30%)
Chef de bar (w)	100%

Nähere Informationen finden Sie unter
http://seminarzentrum.campus-sursee.ch/portraet/jobs

24761-9442

TSCHOLL
TREUHAND + REVISIONEN

Berghaus Foppa AG, Flims

Gesucht auf Frühjahr 2013 nach Vereinbarung

Gerantenpaar

Betrieb mit Sommer- und Wintersaison (Jahresstelle)

Bedientes Restaurant

Gepflegte Küche / Abendgeschäft

Sie sind der Koch, der auch in einem hektischen Betrieb die Übersicht behält. Ihre Frau/Partnerin ist die gute Gastgeberin und Sie fühlen sich angesprochen, eine abwechslungsreiche Position einzunehmen.

Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Fotos an:

Tscholl Treuhand + Revisionen, Chur
Telefon 081 257 07 60
www.tscholl-treuhand.ch

24754-9438

www.hotelleriesuisse.ch

Unser Beraternetzwerk – Ihr Erfolg

Auf unserer Website unter: Partner/ Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

STERNEN GRILL
DAS ORIGINAL VON BELLEVUE.

Wo Tradition auf Moderne trifft!
Der stadtbekannte Sternen Grill wird neu mit einem bedienten, modernen Lokal im 1.OG ergänzt – dem **Sternen Grill RESTAURANT.**
Für die **Neueröffnung im März 2013** sind noch interessante Stellen an engagierte Mitarbeiter mit guten Deutschkenntnissen zu vergeben:

SERVICE
– Voll- und Teilzeit
– Früh- und Spätschicht, z.T. mit Zimmerstunde
– ohne Inkasso

KASSE
– Voll- und Teilzeit
– Mittag- oder Abendschicht

KÜCHE
– Vollzeit
– mit Zimmerstunde

LINGERIE
– Teamleiterin Vollzeit **(ab 1. Januar 2013)**
– Mitarbeitende im 80%-Pensum

WIR BIETEN einen top organisierten Betrieb mit viel Tradition am Zürcher Bellevue.
Bist Du interessiert, im neuesten und modernsten Restaurant der Stadt Dein Können unter Beweis zu stellen? Dann sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belgrill AG
Judith Krüttli
Theaterstrasse 22
8001 Zürich
jk@belgrill.ch

24786-9460

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Im Auftrag der TILAK suchen wir eine/n

Leiterin/Leiter der Zentralküche

Landeskrankenhaus – Universitätskliniken Innsbruck

Die TILAK – Tiroler Landeskrankenanstalten GmbH – ist für die medizinische Versorgung der Tiroler Bevölkerung verantwortlich und stellt mit ca. 7500 MitarbeiterInnen den grössten Arbeitgeber Westösterreichs dar.

Wir wenden uns an Küchenchefs (m/w) mit nachgewiesener Managementerfahrung in einer grossen Gemeinschaftsgastronomie **(auf Basis des Cook & Chill-Verfahrens)**. Es kommen Führungsfachleute aus dem Bereich Management und interne Organisation einer Grossküche mit mindestens fünfjähriger Berufserfahrung in Frage. Ausbildung und Erfahrung als Diätköchin/-koch sind von Vorteil.

Als **KüchenchefIn bzw. KüchenmanagerIn der Zentralküche** sind Sie für folgende Arbeitsergebnisse verantwortlich:

- Personelle und fachliche Führung, interne Organisation, Förderung und Betreuung von ca. 135 MitarbeiterInnen in 4 Abteilungen
- Optimaler Einkauf, Organisation und Produktion der täglich rund 6000 Essen für PatientInnen und MitarbeiterInnen in bester Qualität
- Sicherstellung und laufende Verbesserung einer bedürfnisgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Angebotsplanung
- Effizientes Kostenmanagement und Budgetdisziplin
- Umfassende Qualitätssicherung sowie lückenlose Einhaltung der HACCP-Hygienerichtlinien

Auf Sie wartet eine herausfordernde und spannende Führungstätigkeit in einem fachlich versierten, motivierten und gut eingespielten Team. Als Vertragsbedienstete/r des Landes Tirol geniessen Sie eine sichere Anstellung mit geregelten Arbeitszeiten (5-Tage-Woche).

Gemäss § 7 Tiroler Landes-Gleichbehandlungsgesetz 2005 laden wir ausdrücklich qualifizierte Frauen zur Bewerbung ein.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z. H. Frau Mag. Silvia Krahbichler
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512/344 231-12; E-Mail: s.krahbichler@etb.co.at

24751-9436

ISRAEL MINISTRY OF TOURISM

Public Tender 17/2012

Selecting a Company to Rate Israeli Hotels

The Ministry of Tourism hereby seeks bids in order to select a company to assign ratings to the hotels in Israel, based on the Tourism Services Regulations (Hotels) of 5773 – 2012.
The tender documents may be viewed and downloaded from the Ministry website:
www.tourism.gov.il
or received through request only from the email address:
rakefetl@tourism.gov.il

24777-9453

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs" auf Startseite

FLUMSERBERG

24401-9386

20995-8675

SVIZZERA ITALIANA

Hotel Ascona

Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato sulla leggendaria collina di Ascona cerca un/a:

ricezionista

con almeno 2 anni di esperienza
Ottime conoscenze del tedesco (meglio se madrelingua)
e comprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'Italiano, francese ed inglese.
Inizio da convenire.

Inviare curriculum a:
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel.: 091 785 15 15
fax: 091 785 15 30

24710-9433

SUISSE ROMANDE

Restaurant à St-Cergue (VD)
Cherchons: **1 Serveur(se)**
Bilingue, à plein temps, pour commencer le 01. 02. 2013.
Sans permis s'abstenir!
Uniquement par tél. 079 625 53 22

24782-9456

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotelrevue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

6. bis 10. Januar 2013, Arosa
Anmeldung: www.gastrosuisse.ch

21039-8705

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

18687-7917

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

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

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

21032-8699

Bauernfamilien in Guinea-Bissau stoppen den umweltschädlichen Phosphatabbau auf ihrem Land.

Gratis-Inserat

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE“ GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

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

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

Hotellerie ᵉᵗ Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ᵉᵗ Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

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

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/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, 8952 Schlieren

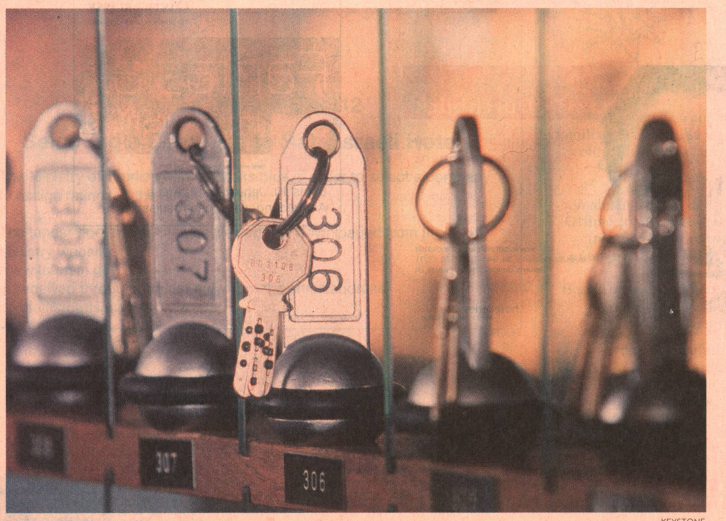
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

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

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

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



KEYSTONE

MIT MICE GEGEN DIE KRISE

Die aktuelle wirtschaftliche Situation in Europa führt zu tieferen Übernachtungszahlen aus dem EU-Raum. Dagegen gibt es ein Mittel: Meetings, Incentives, Conventions und Events (MICE) sorgen für eine bessere Auslastung.

Viele Schweizer Hoteliers klagen, anstatt zu agieren. Fakt ist, dass infolge der Frankenstärke und der Schuldenkrise die Gäste aus dem EU-Raum unser Land meiden. Der Abschwung des Vorjahres konnte noch nicht gebremst werden. Gemäss der aktuellsten Beherbergungsstatistik des BfS ging in der Periode von Januar bis September 2012 die Zahl der Logiernächte aus dem Ausland um 5,3 Prozent zurück. Gleichzeitig wächst die Bedeutung des Kongresstourismus (Meetings, Incentives, Conventions und Events – kurz MICE). Der erste «Meetings-Report Schweiz» von Schweiz Tourismus zeigt, dass im vergangenen Jahr bereits 19 Prozent der verzeichneten Hotellogiernächte von Veranstaltungsteilnehmenden (ab zehn Personen) generiert wurden. Das sind 6,6 Mio. von insgesamt 35,4 Mio. Übernachtungen, was gemäss Schätzung einem Umsatz von 22 Milliarden Franken entspricht. Diese Zahlen bestätigen einen Trend, der sich bereits seit einigen Jahren abzeichnet. Das aktuelle wirtschaftliche Umfeld verlangt nach einer Diversifizierung. Hotels können langfristig nur überleben, wenn sie neben dem Leisure- auch das MICE-Geschäft fördern. Nicht nur, um gegen die schwindenden Logiernächte aus dem nahen Ausland anzukämpfen, sondern auch, um von der höheren Wertschöpfung zu profitieren. Ein Seminargast konsumiert während seines Aufenthalts bis zu achtmal im Hotel; ein Einzelgast in derselben Periode nur etwa zweimal. Dass die Hoteliers dies erkennen, zeigt sich an den Zahlen von Swiss Sales Conferences. 2011 hat die Agentur 826 Konferenzen in der Schweiz platziert, dieses Jahr werden es über 900.

Fit für den Kongressmarkt

Um für den Kongressmarkt fit zu sein, braucht es allerdings mehr als eine entsprechende Infrastruktur. Wichtig ist, dass die Organisation über die Kompetenz verfügt, Meetings-Anfragen richtig zu beantworten. Rund 25 Prozent aller Offerten, die eingeholt werden, sind fehlerhaft. Unter anderem sind die Preise inkorrekt, Räume werden nicht erwähnt, oder sie gehen nicht auf die Anforderungen und Wünsche ein. Ein Hotel, das im MICE-Segment wettbewerbsfähig bleiben möchte, muss über geschulte Reservationsleiter oder Réceptionsangestellte verfügen und ihnen grünes Licht für rasche Entscheidungen geben. Da die Buchungen immer kurzfristiger werden, ist Schnelligkeit essentiell. Wenn eine Anfrage nicht innerhalb von 24 Stunden mit einer Offerte beantwortet wird, ist das Hotel so gut wie aus dem Rennen. Der Schweizer Seminarmarkt hat auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten eine Chance. Ein wichtiger Aspekt dabei ist die Kommunikation. Einheimische Firmen und Unternehmen aus dem nahen Ausland müssen darauf aufmerksam gemacht werden, dass es in der Schweiz ein qualitativ hochwertiges Meetings-Angebot gibt.

Oliver Stoldt
CEO Swiss Sales Conferences
www.konferenzarena.ch

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Herzen der Ostschweiz – genauer in der Gemeinde Wattwil – verkaufen wir nach Vereinbarung das traditionsreiche und bestens bekannte

Hotel-Restaurant Löwen

Bei diesem modernen, mittelgrossen Gastronomiebetrieb handelt es sich um das einzige Hotel in der Zentrumsgemeinde. Aufgrund seiner zentralen und verkehrsgünstigen Lage erreicht das Hotel überdurchschnittliche Übernachtungszahlen, welche in den verschiedenen Gästesegmenten noch weiter gesteigert werden können. Dieser umsatzstarke Betrieb bietet einem innovativen Gastronomen, welcher den Schritt in die Selbständigkeit wagen möchte, eine gute Existenz.

Die Liegenschaft, welche komplett rollstuhlgängig ist, verfügt über:
- Restaurant mit 65 Sitzplätzen
- Löwenstube (Frühstücksraum) und Rôtisserie mit zusammen 65 Sitzplätzen
- 22 Doppelzimmer
- 16 Einzelzimmer
- 1 Dreibettzimmer
- 4½-Zimmer-Wirtewohnung
- 4 Personalzimmer
- Gartenrestaurant mit 20 Sitzplätzen
- Leistungsfähige Gastronomieküche
- Grosszügige Kühl- und Lagerräumlichkeiten
- 25 eigene Parkplätze

Sämtliche Gästezimmer sind mit Bad/WC oder Dusche/WC, Fernseher und W-LAN ausgestattet.

Wir bitten ernsthafte Interessenten mit uns Kontakt aufzunehmen und die ausführliche Verkaufsdokumentation anzufordern.

Gastroconsult AG | Unternehmensberatung
Herr Erich Bühler
Blumenfeldstrasse 20 | CH-8046 Zürich
Telefon +41 (0)44 377 54 47
E-Mail zuerich@gastroconsult.ch

24757-9440

Das Hotel Montana Disentis steht an traumhafter Lage, gleich neben dem Skigebiet, mit grossartigem Ausblick. Das gepflegte Kleinhotel mit weitläufigem Garten und Aussenpool wird in den nächsten Jahren umfassend renoviert und den Bedürfnissen moderner Gäste angepasst.

Per April 2013 suchen wir einen/e

Pächter/in oder ein Pächter-Paar,

das uns mit Kompetenz und Engagement in dieser spannenden Phase der Neupositionierung und darüber hinaus tatkräftig unterstützt.

Sie sind die geborenen Gastegeber, engagiert und innovativ? Sie haben gute Referenzen und bringen die nötige Ausbildung und Erfahrung mit? Dann sind Sie der Pächter unserer Wahl.

Bitte senden Sie Ihre schritlichen Unterlagen mit aktuellen Portraitfotos per Post an: Gioni Fry, Via Sursilvana 11, 7180 Disentis oder per E-Mail an: info@mobilias-fry.ch

24772-9448

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

au fond,
pas besoin de grands mots.
Il faut des actes.
Et votre aide.

Faire un don de 5 francs par SMS: aide 5 au n° 227

CARITAS
www.caritas.ch

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

htr hotel revue