

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 1-2

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: 03.02.2026

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 1 · 10. Januar 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFI.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Gegenüber der Fähigkeit,
die Arbeit eines einzigen Tages
sinnvoll zu ordnen, ist alles andere
im Leben ein Kinderspiel»

Johann Wolfgang von Goethe

ZIELVEREINBARUNGS- GESPRÄCHE

Mitarbeiter- oder Zielvereinbarungsgespräche erfüllen wichtige Funktionen in der Mitarbeiterführung. Wenn es richtig vorbereitet, durchgeführt und nachbereitet wird, ist es das wohl effektivste, effiziente und nachhaltigste Führungsinstrument überhaupt.

«Wer «Human Resources» nicht nur als Lippenbekenntnis betreibt, sondern die Mitarbeiter als Unternehmensressource betrachtet, kommt nicht daran vorbei, diese nachhaltig zu pflegen», so ein Geschäftsführer in einem unserer Workshops. Ich fragte ihn, was denn für ihn «Ressource» bedeutet? «Jede Maschine hat bei uns einen Wartungsvertrag, die Finanzen sind genau geplant und die Termin- und Saalpläne stehen auch schon bereit. Jedoch wird sehr häufig der Ressource Mensch zu wenig Beachtung geschenkt.» Eines der besten Instrumente dafür ist wohl das Mitarbeitergespräch. Es ist effektiv, zielgerichtet und nachhaltig. Der offene und ehrliche Meinungsaustausch zwischen Arbeitnehmenden und Vorgesetzten ist deshalb von äußerster Wichtigkeit. Dabei wird eine gute Vertrauensbasis, Zufriedenheit, Sicherheit und Motivation gefordert. Für den Mitarbeitenden geht es um Feedback und Wertschätzung. «Du bist es mir wert, dass ich mir für dein Mitarbeitergespräch Zeit nehme.» Dies sollte die innere Haltung des Vorgesetzten bei der Vorbereitung und Durchführung sein. In einer wertschätzenden Feedbackkultur können die Mitarbeitenden wachsen und ihre Fähigkeiten voll im Sinne des Unternehmens entfalten. Das Zielvereinbarungsgespräch geht noch etwas weiter. Wie beim Mitarbeitenden-

gespräch geht es um den Rückblick bezüglich der vergangenen Periode. Darauf folgen der Ausblick und vor allem die möglichen Ziele für das nächste Geschäftsjahr. Was soll der Mitarbeitende zum Unternehmenserfolg beitragen? Was sind die persönlichen Ziele? In der Praxis hat sich dabei die SMART-Regel bewährt und durchgesetzt. Gute Ziele sind demnach spezifisch, messbar, aktionsorientiert, realistisch und terminiert. Nur wenn Ziele diese einfachen Kriterien erfüllen, werden sie auch gelebt. Das Mitarbeitendengespräch zeigt noch andere wichtige Aspekte auf. In den vielen Jahren, in welchen ich diese geführt habe, habe ich bei jedem Gespräch auch etwas über mich als Vorgesetzten und die Organisation gelernt. Anhand der Reaktionen des Mitarbeitenden erhielt ich klare Signale zum Betriebsklima, zu Vorstellungen der Belegschaft, Arbeitsabläufen bis hin zu organisatorischen Mängeln. Um den Puls wirklich fühlen zu können, ist es wichtig, dass das Gespräch mindestens einmal jährlich – und als solches explizit gekennzeichnet – durchgeführt wird. Um Nachhaltigkeit zu gewährleisten, ist es wichtig, hin und wieder einen Blick auf die vereinbarten Ziele zu werfen. So können Korrekturen noch während des Geschäftsjahrs eingeleitet werden und kommen nicht erst beim nächsten Gespräch «auf den Tisch».



Alexander Ackeret
Seniorpartner
Tune Management & Training AG
www.tune-quality.ch

AGENDA

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, Hotel Astra, Vevey
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. JANUAR
Impulstag «Berufsprüfung
Bereichsleiter/-in Hotellerie-
Hauswirtschaft», vom Berufsver-
band Hotellerie-Hauswirtschaft,
Weggis
www.hotelgastrounion.ch

8.-19. FEBRUAR
«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus – Stufe II»,
von hotelleriesuisse,
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

14. FEBRUAR
«Input: Professioneller Umgang
mit Hotelbewertungen», von
hotelleriesuisse, Dorint, Messe Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4.-5. MÄRZ
«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus – Stufe II»,
von hotelleriesuisse,
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Klima-/Belüftungsanlagen
Gefährdung:

- Erkrankungen durch mikrobielle Verunreinigungen, Staub-emissionen, Zugluft

Mögliche Massnahmen:

- Regelmässige Einregulierung, Wartung, Unterhalt durch Fachperson
- Verschmutzte Filter ersetzen und umweltgerecht entsorgen
- Oberflächen der Wärmetauscher sauber halten
- Kondenswasserablauf durchspülen
- Konformitätserklärung, Betriebs- und Wartungsanleitung vom Hersteller verlangen

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

KLEINES QUIZ ZUM ARBEITSZEUGNIS

Mehrmals hat «Profil» im letzten Jahr über das Arbeitszeugnis geschrieben. Diesmal machen wir es mit einem kleinen Quiz. So können Sie selber prüfen, was Sie wissen und was nicht.

Arbeitszeugnisse sind beim Bewerbungsprozess wichtige Entscheidungsgrundlagen für eine Anstellung. Hier nun einige Behauptungen und die richtigen Antworten:

Ein Arbeitszeugnis muss in erster Linie wahr sein.

Richtig, in der Schweiz muss ein Arbeitszeugnis mit erster Priorität wahr und mit zweiter wohlwollend sein (in Deutschland zum Beispiel ist es umgekehrt).

Das Arbeitszeugnis fördert das berufliche und wirtschaftliche Fortkommen von ausstretenden Mitarbeitenden.

Richtig.

Forderungen wie Wahrheit, Wohlwollen, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Individualität und Klarheit entsprechen der schweizerischen Gerichtspraxis.

Richtig, wobei die Reihenfolge klar ist (siehe Kommentar zu Aussage 1).

Negativpunkte dürfen in einem Zeugnis auf keinen Fall aufgeführt sein.

Falsch, Negativpunkte sind in moderater Sprache eindeutig zu nennen. Allerdings müssen negative Formulierungen charakteristisch sein, am besten mit der «Brückentechnik» formuliert (positiv-negativ-positiv), erfolgen.

Codierungen sind in der Zeugnissprache verboten.

Sie sind nicht direkt verboten, aber sie sind juristisch nicht haltbar und auch nicht zeitgemäß. Trotzdem gibt es immer noch

sehr viele Chefs oder Personalchefs, die solche Codes verwenden.

Ein Arbeitszeugnis muss erst ab Ende der Probezeit ausgestellt werden. Vorher reicht eine Arbeitsbestätigung.

Falsch, Artikel 330a des Obligationenrechts (OR) besagt, dass Arbeitnehmer jederzeit vom Arbeitgeber ein Zeugnis verlangen können, das sich über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses sowie über Leistungen und Verhalten ausspricht. Auf Verlangen des Mitarbeiters hat sich das Zeugnis auf Angaben über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses zu beschränken (Arbeitsbestätigung). Bei kurzer Anstellungs-dauer können Chefs so formulieren: «Aufgrund der kurzen Anstellungs-dauer können wir kein umfassendes Zeugnis ausstellen. Gerne bestätigen wir aber, dass Herr/Frau X... gearbeitet und sich... verhalten hat.»

Arbeitgeber dürfen sich weigern, ein Arbeitszeugnis zu erstellen.

Falsch, Artikel 341 OR besagt, dass «Der Zeugnisanpruch des Arbeitnehmers unabdingbar und unverzichtbar ist.»

Arbeitnehmer dürfen auch nach 15 Jahren noch ein Arbeitszeugnis verlangen oder berichtigen lassen.

Falsch, die Verjährungsfrist liegt in der Schweiz bei zehn Jahren (inkl. Bundesgericht), ausgenommen der Kanton Zürich, wo sie bei fünf Jahren liegt.

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

ERFOLGREICHES BUSINESS-PARTNER-MANAGEMENT

Gerade in unserer Branche machen sich jährlich Tausende selbstständig. Und jährlich machen viele Betriebe Konkurs oder schliessen. Umso wichtiger ist es zu wissen, wie man erfolgreich geschäftet. Raoul Egeli, Betriebsökonom FH und Geschäftsführer der Creditreform Egeli sowie Autor des erfolgreichen Buches «Verluste vermeiden», legt nun ein weiteres Praxis-handbuch vor. Er führt darin in grundlegende Themen des Businesspartner-Managements (BPM) ein. Im Zentrum stehen Massnahmen zur Früherkennung und Minimierung von Kreditrisiken. Darüber hinaus werden effiziente Instrumente vorgestellt, um den wachsenden Mehraufwand in den Griff zu bekommen. Die Bedeutung eines gut funktionierenden BPM ist mit den neuen Auflagen des Gesetzgebers im Bereich der Revision nochmals gestiegen. Erst ein wirksames internes Kontrollsysteem (IKS) schafft die nötige Transparenz für sichere Geschäfte. Ein Buch für jeden Unternehmer, der sich vor Risiken schützen will.



«Risiken minimieren»
Creditreform von Raoul Egeli
ISBN 978-3-033-01860-0
CHF 36.00

Bild: Creditreform

AUS- UND WEITERBILDUNG KADER

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompass des Weinwissens 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

DEUTSCHE SCHWEIZ

Wir suchen ab Frühling 2013

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfraujoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

24973-9536

Leiter/in Restaurant und Café (100%)

Nähere Angaben zu dieser interessanten Stelle entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.ssbl.ch unter Mitarbeitende/Job-Börse.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis 20.01.2013 an:
Stiftung für Schwerbehinderte Luzern SSBL, Kurt Brun, Leiter Dienste, Rathausen, 6032 Emmen. Er steht Ihnen auch für weitere Auskünfte zur Verfügung, Tel. 041 269 37 02 oder kurt.brun@ssbl.ch.

SSBL www.ssbl.ch

Appenzellerland 
Vom Bodensee bis zum Säntis

Das Appenzellerland, Naturschönheiten in Hülle und Fülle. Gastliche Häuser zum Verweilen. Inspirierende Orte zum Wohlfühlen. Die Appenzellerland Tourismus AG bietet interessante und vielseitige berufliche Herausforderungen in diesem einzigartigen, spannenden, touristischen Arbeitsumfeld an. Nun suchen wir Sie, eine innovative und motivierte Persönlichkeit als

Leiter/in Marketing und Kommunikation

Ihr Aufgabenbereich

Führung des Bereichs Marketing und Kommunikation · Erstellung Marketingkonzept 2013 bis 2018 · Planung und Umsetzung von klassischen Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen (Ausarbeitung zukünftiges Broschürenkonzept 2014, Erarbeitung von Werbemitteln, Medienarbeit, Organisation von Medienreisen, Koordination, Messeauftritte) · PR und Media Relations-Projekte für den Tourismus im Appenzellerland entwickeln und umsetzen · Internetauftritt pflegen und weiterentwickeln (Refresh Internetauftritt, Einführung Online-Buchungstool).

Ihr Profil

Enge Verbundenheit und grosse Leidenschaft für die einzigartige Ferien- und Ausflugsregion Appenzellerland · Freude an der Zusammenarbeit mit Medien schaffenden und touristischen Leistungsträgern · motivierte, begeisterungsfähige und kommunikative Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung · exakte, selbständige und zuverlässige Arbeitsweise mit grosser Eigeninitiative · hohe Flexibilität, Teamfähigkeit und Belastbarkeit · fundierte Ausbildung im Bereich Kommunikation oder Marketing · Erfahrung im Tourismus und vertiefte Kenntnisse im Online-Marketing · gute Sprach- und Schreibkenntnisse in Deutsch und Englisch, Französisch von Vorteil.

Unser Angebot

Einen abwechslungsreichen, herausfordernden und verantwortungsvollen Aufgabenbereich in einem dynamischen, motivierten und kleinen Team in einer aufstrebenden Ferien- und Ausflugsregion. Bei uns können Sie sich als kompetente Marketing- und Kommunikations-Persönlichkeit entfalten.

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen! Bitte senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungsdossier bis zum 18. Januar an:

Appenzellerland Tourismus AR

Stefan Steiner, Geschäftsführer, Bahnhofstrasse 2, CH-9410 Heiden
Tel. +41 (0)71 898 33 00, stefan.steiner@appenzellerland.ch

www.appenzellerland.ch

Gesucht per 1. Februar 2013:

Küchenmädchen 100% Serviertochter 100%
Guter Lohn, So und Mo frei.

Bitte melden Sie sich bei
Fam. Heidi + Richard Schweizer-Raschle
Gasthaus Löwen
9122 Mogelsberg
Telefon 071 374 12 21
www.leue-markt.ch

24992-9544

Karriereplanung – einfach gemacht
www.hoteljob.ch

Luxury Boutique Hotel – Top D-CH Premium Resort-Destination

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumszenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-Sterne-Superior-Niveau, professionelles Management und liebevoll gestaltete Details verbinden sich zu einem einzigartigen Ambiente. Die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen ist ein weiteres echtes Highlight.

Rhetorisch begabt, Verkaufserfahrungen mit sehr guten E- & F-Kenntnissen – I-Sprachkenntnisse von Vorteil – erwartet ein spannendes Umfeld: **Exklusiver Klientel**, neue Massstäbe – Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotelerie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Lounge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities. Bei Site Inspections können Sie mit vollem Stolz ein einmaliges Produkt präsentieren!

Event Sales Manager w/m

dem Director of Marketing & Sales, ein Mitglied der GL, direkt unterstellt

Ihre Verkaufsaktivitäten umfassen Meetings & Events, Neukundengewinnung in verschiedenen Segmenten, Telemarketing, **Kunden-Präsentationen**, Auftritt an relevanten lokalen, nationalen und internationalen Fachmessen & Events, Optimierung des MICE-Angebots, sowie konzeptionelle und ausführende Kommunikationsmaßnahmen zusammen mit dem DOSM. Ausserdem: Hauptansprechpartner für Anfragen inkl. Ersterberatung, Offerstellung und Administration rund um das Segment Veranstaltungen sowie Aktivitätspläne und Budgets. Sie verkaufen ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung». Vertriebserfahrene Hotelfach-Personalkeiten mit gutem Draht zu potentiellen Kunden, Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss & Verkaufs- & Marketing-Weiterbildung können sofort loslegen! Oder natürlich auch später nach Vereinbarung. Ein Sales-Coordinator ist Ihnen direkt unterstellt! – Interesse? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

24990-9543



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotelerie?

Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung interessante Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz verkaufen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig beraten?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelieriesse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Marketingteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Kundenberaterin/Kundenberater

Sie haben Ihre Erstausbildung erfolgreich abgeschlossen und kennen den Bereich Front Office aus vertiefter Erfahrung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung. Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung!

Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Berger +41 (0)44 711 74 10 oder +41 (0)79 605 71 61

www.rebag.ch

24990-9547

Wir suchen: begeisterten Gastgeber

- **Leiter Hotels & Gastronomie**
- **Mitglied der Geschäftsleitung der PILATUS-BAHNEN AG**
- **Chef von 70 Mitarbeitenden**

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

PILATUS-BAHNEN AG – André Zimmermann, CEO
Schlossweg 1 – 6010 Kriens – Telefon 041 329 11 21

Weitere Infos unter www.pilatus.ch

Hotel-Resort mit grossen Plänen für die Zukunft!

Rund 140 Zimmer, grosszügige Bar, à la carte-Restaurant, sehenswerte Wellnessanlage, Sauna, Wasserwelt mit Innen- und Aussenbad, Fitnessraum, eigene Tennisplätze, Minigolf und vieles mehr stehen für lebendigen Ferienspaß und Gemütlichkeit für Familien und zahlreiche Stammgäste aller Altersstufen. Tradition und Moderne bilden einen ausgewogenen Mix. Das Ganze an schöner Panoramalage in einer der attraktivsten Deutschschweizer **Premium Resort-Destinationen** wo sich Ambiente, Gemütlichkeit und Life-Style optimal ergänzen. Der werteorientierte, partnerschaftliche Ansatz ist im Unternehmen spürbar.

Pionieraufgabe für organisationssouveräne Hospitality-Profis, die sich zusätzlich zum «Tagesgeschäft» mit der operativen Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einbringen wollen. Das beliebte Haus – mit sehr guter Auslastungsrate – wird in mehreren Etappen umgebaut bzw. durch **substanzielle Renovationen** für die Zukunft fit gemacht! Mit Gastgeberqualitäten, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Sport- & Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Hoteldirektor/in

Ein Gastgeberpaar ist ebenfalls denkbar

Sie kommunizieren – auch fremdsprachlich – exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvorgaben und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Ausbildung in der Hotellerie und betriebswirtschaftlicher Weiterbildung bringen Sie mit. Die CH-Mentalität ist Ihnen bestens vertraut. Weltoffenheit, hohe Servicebereitschaft, **Ausstrahlung**, Authentizität und «Swissness» werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe resp. Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor oder Direktionspaar geleitet haben, setzen wir voraus.

Der amtierende Hoteldirektor wird sich nächstes Jahr innerhalb der professionell geführten (CH-) Hotelgruppe – **eine gut eingeführte Marke**, die sich dynamisch weiterentwickelt – geographisch verändern, sodass ein reibungsloser Übergang gewährleistet ist. Angedachter Eintritt: April 2013. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, *Mitglied der Geschäftsleitung*

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

24991-9504

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

**Gastgeberpersönlichkeit, w/m**

UBS Restaurant Key West
Max Hügger-Strasse 82, 8048 Zürich

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch/jobs

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



25000-9501

LA POSTE
RESTAURANT LA POSTE VISP

Die erstklassige Gastronomie im bekannten Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp ist für Ihre gepflegte Gastfreundschaft weiß bekannt.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir Anfang Februar 2013 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art ergänzen Sie unser junges, dynamisches Team. Dank Ihrer Erfahrung in einem gleich gelagerten Gastronomiebetrieb lassen Sie unsere Gäste kulinarisch unvergessliche Momente erleben. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant La Poste
Herr André Mangold, Geschäftsführer
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 / 948 33 88
Telefax: 027 / 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch
<http://www.lapostevisp.ch>

24998-9542

PILATUS
LUZERN



derby hotel
GRINDELWALD

Sie suchen neue Horizonte?

Wir suchen auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung eine engagierte und fachlich ausgewiesene Persönlichkeit als

Gastgeber/in (Direktion oder Direktionspaar)

für das traditionsreiche Hotel Derby 3*superior in Grindelwald (www.derby-grindelwald.ch).

In dieser Funktion sind Sie zuständig für
– das Wohl der nationalen und internationalen Gäste
– die maximale Auslastung des Hotels und der Restauration
– die Erarbeitung des Budgets und der Jahreszielplanung sowie dessen Einhaltung
– die Sicherstellung der Qualitätsstandards
– die Organisation und Überwachung der internen Abläufe
– die zielgerichtete Führung Ihrer Mitarbeitenden und arbeiten aktiv an vorderster Front mit.

Für diese interessante Herausforderung an schönster Lage im Berner Oberland benötigen Sie

- eine abgeschlossene Hotelfachschule
- stilistische mündliche und schriftliche Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse
- idealerweise die Verbundenheit mit der Region
- ein paar Jahre Erfahrung im operativen Bereich der Hotellerie inkl. Führungserfahrung bzw. sind Sie zwischen 30 und 35 Jahre jung
- taktisches Verhandlungsgeschick
- die Fähigkeit, Ihren Gästen bereits vor, während und nach deren Aufenthalt im «Derby» das Gefühl von Herzlichkeit, Wohlbefinden und Professionalität zu vermitteln
- die Fähigkeit, sowohl Gäste, Partner, Einheimische wie auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder neu zu begeistern
- ein gewinnendes, gepflegtes und kompetentes Auftreten

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung an

HOMA Management
Monika und Remo Fehlmann
Quellenweg 5
6207 Nottwil
monika.fehlmann@homa-management.ch

24986-9535

Als Leader unseres eingespielten und motivierten Teams suchen wir für unseren familiär geführten Betrieb in einer bekannten Winter- und Sommerdestination in Graubünden einen kreativen und kompetenten

Küchenchef

In dieser anspruchsvollen Position führen Sie als vorbildlicher Coach ein 5- bis 8-köpfiges Team zu Topleistungen, um unseren hohen Qualitätsstandard zu sichern und weiter auszubauen.

Sie blicken auf mehrjährige Erfahrung in der schweizerischen Gastronomie zurück oder haben das EFZ als Gastronomiekoch erlangt. Die Auszubildenden für den Kochberuf zu begeistern, die Menüplanung für unsere Halbpensionsgäste und die Mitgestaltung des Produkte- und Kartengebotes mit neuen Ideen für unsere A-la-carte-Lokale bereiten Ihnen Freude.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in Jahresstelle mit Eintritt ab Frühjahr 2013 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 24999-9550 an hr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Koch für

Südamerikanische Küche

JASOM AG
Postfach 44
CH-3625 Heiligenschwendi

24999-9552

Zur Ausweitung des Serviceteams suchen wir

Serviceangestellte 60–80%

Jobcode hoteljob.ch: J55475

Gasthof Sternen Matzendorf, Sandra Müller
Dorfstrasse 53, 4713 Matzendorf
062 394 16 74, sternen-matzendorf@bluewin.ch

24999-9532

Bäcker/in - Konditor/in

«Arbeit,
die Spass macht.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Bäcker/in - Konditor/in

In einer Hausbäckerei der Migros

Ihr Aufgabengebiet

In unserem Unternehmen wird Handarbeit noch geschätzt und wir stellen in kleinen Teams, verteilt auf 11 Betriebe, vielfältige Brote und Backwaren her. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Arbeiten am Ofen, die Herstellung von diversen Brotteig nach speziellen Rezepturen sowie das Aufforbeiten sämtlicher Brot- und Feingebackärtikel. Einerseits haben Sie die Fähigkeit Ihre Aufgaben selbstständig zu erledigen, andererseits schätzen Sie es im Team mitzuarbeiten und sind deshalb auch bereit bei allen in einer Bäckerei anfallenden Arbeiten Hand anzulegen und mitzuhelpfen. Der direkte Kontakt zur Kundenschaft ist für Sie eine angenehme Abwechslung.

Unsere Anforderungen

Sie haben eine entsprechende Berufslehre absolviert und verfügen vorzugsweise über einige Jahre Berufserfahrung.

Wir bieten

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz. Die Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros liegen über dem Durchschnitt.

Sie haben an der ausgeschriebenen Stelle Interesse und bringen die entsprechende Ausbildung sowie die notwendige Berufserfahrung mit, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/de/stellen/stellenboerse oder Ihre schriftliche Bewerbung an: Genossenschaft Migros Basel, Christian Mamie, Personalabteilung, Postfach, CH-4002 Basel.

Genossenschaft Migros Basel
Christian Mamie

MIGROS

24972-9535



Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59
CH-6006 Lucerne

Das 1872 erbaute Grand Hotel Europe, eines der führenden 4-Sterne-Häuser in Luzern, blickt auf eine lange Tradition zurück. Es verfügt über 180 geschmackvoll renovierte Gästezimmer und ein Convention Center mit 10 Seminarräumen und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfiehlt sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamen Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir suchen per Anfang März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Empfang: Réceptionist(in)
sehr gute Englischkenntnisse,
Réceptionerfahrung

Night Auditor

Küche: Commis de partie

Service: Chef de Rang

Etage Zimmerfrau
Portier

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästeorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
www.europe-luzern.ch
info@europe-luzern.ch

25000-9554



Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. Only 36 tastefully appointed villas are spread over the island. We have one main restaurant, one fine dining over-water a-la-carte restaurant, one main bar and one sunset cocktail bar (included in the over-water restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, with a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

After almost 6 years, our current General Manager will leave the island by spring/early summer 2013. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for a

General Manager

Date of joining spring/early summer 2013 or upon agreement

A couple-contract for a GM and a Guest Relations Supervisor could be considered

Who we are:

- A very unique and elegant, yet laid-back niche-product in the middle of the Indian Ocean
- A resort to be rated as a 5* boutique-resort with a year-occupancy of around 90%
- Our guests are mainly from Switzerland, Germany, the UK, Japan and Scandinavia
- Overall year we have around 45% repeating-guests
- The Mirihi Island Resort is a privately owned company with three owners (two Maldivians and one Swiss)
- We are one of the most successful resorts in the Maldives and we are operating with an international team with around 140 team-members (staff to guest ratio is 2:1)

What we expect from you:

- You will be in full charge of the entire resort operation, including all operational departments (rooms division, food & beverage, maintenance, etc.) as well as human resources, finance and sales & marketing, together with the experienced local Assistant General Manager and an excellent team of Senior Managers
- You like to train and lead local talents to assist you in the junior management positions and you enjoy working in a team environment, breaking down barriers between different levels of staff, making everyone feel equally important
- You will report directly to the owners

What a person you should be:

- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have excellent skills in German and very good skills in English (in speaking and writing), an additional language may be a plus-point
- Some working experience on an island or generally in the Asian region would be an advantage

What we can offer you:

- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- Salary in USD and attractive annual bonus scheme
- Return flight ticket to the passport country twice a year
- Single accommodation in a two-room apartment
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Free laundry and reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?

It does need the enthusiasm to work on a small island in the middle of the Indian Ocean and the consciousness of what this means for your life and for your personal environment. It does need your conviction about yourself, your skills and especially the joy of working with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness.

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to gm@mirihi.com (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, www.mirihi.com. Please take notice that only short-listed candidates will be contacted.

For any further information regarding your application, please contact Mr. Martin Vossen, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

24994-9546



Für die Weiterentwicklung des Park Weggis***** und des Post Hotel Weggis**** sowie weiteren Unternehmungen aus der Sparkling Group suchen wir per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

LEITER/IN MARKETING, KOMMUNIKATION & SALES

Als Mitglied des Kaders sind Sie direkt der Geschäftsleitung unterstellt und führen ein Team von 4 Mitarbeitenden. In dieser Funktion sind Sie für die Werbung, die Kommunikation und die Sales-Aktivitäten der beiden Hotels verantwortlich. Sie betreuen und entwickeln die beiden eigenständigen Marken weiter. Zudem konzipieren Sie die Marktbearbeitungspläne und übernehmen die Verantwortung für die Planung, Durchführung und Kontrolle der Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen und -budgets. Sie sind im Weiteren für das Online-Marketing und die Social-Media-Aktivitäten zuständig. Ebenso gehört die fachliche Führung und Betreuung von externen Partnern zu Ihrem Tätigkeitsbereich.

Für diese anspruchsvolle Funktion setzen wir eine abgeschlossene Hotelfachschule und eine Weiterbildung an einer höheren Fachschule im Bereich PR und/oder Marketing voraus. Ausserdem sind Sie kommunikativ, durchsetzungskräftig und verfügen über Führungserfahrung. Im Weiteren erwarten wir von Ihnen eine hohe Eigenverantwortung und die Bereitschaft, sich proaktiv und kreativ für die erfolgreiche Vermarktung der Hotels zu engagieren. Ihre analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten runden Ihr Profil ab. Erfahrung im Umgang mit den Medien sowie stilsichere Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraussetzung.

Wir bieten Ihnen die Chance, sich in einen spannenden Verantwortungsbereich einzubringen und dort zu arbeiten, wo andere Ihre Ferien verbringen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zwischen 30 und 40 Jahren alt sind und sich diesen interessanten Herausforderungen stellen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt: Antonio Nigg, Leiter Human Resources, bewerbung@sparklinggroup.ch

PARK WEGGIS
www.parkweggis.ch

Post Hotel Weggis
www.poho.ch

25007-9553

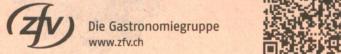


**Küchenchef, w / m**

UBS Restaurant Key West
Max Högger-Strasse 82, 8048 Zürich

per 1. Februar 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden
Sie unter www.zfv.ch/jobs



25000-9552

XELOBA
PER INDIVIDUALITÄT VERPFLICHTET



Grimselstrom leistet einen wichtigen und naturverträglichen Beitrag zur Stromversorgung der Schweiz. Die KWO, Kraftwerke Oberhasli AG (www.grimselstrom.ch), versteht ihre unternehmerische Tätigkeit als eine Aufgabe von nationaler Bedeutung. Im Kielwasser dieser Kraftwerksanlagen ist in den vergangenen Jahren ein vielfältiger Tourismusbetrieb (Grimselwelt) entstanden. Für diesen einzigartigen «Industrietourismus» wurde die KWO im 2010 mit dem «Milestone» – Schweizer Innovationspreis im Tourismus – ausgezeichnet. In diesem spannenden Kontext suchen wir eine passionierte sowie authentische Persönlichkeit als



HOTEL ORCHIDEE

BUKGODORF

Kleines, feines Altstadthotel in Burgdorf
sucht auf April 2013

Koch/Köchin 80-100%

Möchten Sie in unserer modernen, kleinen Küche
Grosses gestalten?

Wenn Sie kreativ, selbstständig und flexibel sind und
mit Menschen mit Einschränkungen zusammenarbeiten
können, dann sind Sie genau die richtige Person
für uns.

Wir führen ein gepflegtes Hotel mit Restaurant, im
Herzen der Altstadt von Burgdorf. Nebst unseren
Crêpes-Spezialitäten bieten wir unseren Gästen ein
saisonales Mittagsmenü sowie eine kleine
A-la-carte-Auswahl am Abend an.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Für Fragen wenden Sie sich an Frau Heidi Beyeler,
Geschäftsführerin Hotel Orchidee,
Tel. 079 379 20 78. Ihre schriftliche Bewerbung senden
Sie bis 20. Januar 2013 an
Hemstätte Bärau, Abteilung HRM
Bäraustrasse 71, 3552 Bärau

25094-9550

**LEITER****MARKETING/VERKAUF GRIMSELWELT (m/w)**

Tourismus im Einklang mit Natur, Technik und Gesellschaft!

Ihr Verantwortungsbereich: In dieser wichtigen Kaderfunktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für das ganzheitliche Marketing der Grimselwelt. Mit echter Leidenschaft und hoher Identifikation vertreten Sie die starken Grundwerte der Marke Grimselwelt. Der Weiterausbau der Organisation, die Professionalisierung der Prozesse und ein ausgereiftes Führungverständnis sind die Erfolgsfaktoren. Im Verkauf sind emotionale Intelligenz und Charisma absolut erfolgsentscheidend. Das kundenorientierte Produktempfandomunterstützt die Einzigartigkeit der Marke und unterstützt die strategische Stossrichtung der KWO.

Ihr Profil: Die Symbiose von Natur und Technik in der Grimselwelt begeistert Sie – Kraft dessen verkörpern Sie glaubwürdig und packend das Marketing der Grimselwelt. Sie sind eine dienstleistungs- sowie kundenorientierte Persönlichkeit mit klaren Vorstellungen, natürlicher Autorität und Überzeugungskraft. Ein hoher Sachverstand im Thema Tourismus und Marketing (Hochschulabschluss), Verkaufsfertigkeit sowie ausgewiesene Führungskompetenzen sind wichtige Grundvoraussetzungen. Sie gelten als eigenständig, hartnäckig und umsetzungskraftig. Verhandlungssicher in Deutsch/Englisch.

Unser Angebot: Leben und Arbeiten in einer einzigartigen sowie imposanten Bergwelt – Sie verbinden Ihre berufliche Weiterentwicklung mit der hohen Lebensqualität im Haslital. Das interdisziplinäre Unternehmen bietet die Möglichkeit, sich einen grossen Gestaltungsfreiraum zu erarbeiten. Eigenverantwortung und geschicktes unternehmerisches Handeln treffen auf fruchtbaren Boden. Die aktuelle Energiedebatte sowie die Einzigartigkeit der Grimselwelt wirken dynamisierend. Es erwarten Sie fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie ein stimulierendes Arbeitsklima in einem facettenreichen Unternehmen. Arbeitsort: Innertkirchen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk 10.12157 an Xeloba, Postfach 302, 3000 Bern 14 oder per E-Mail an bewerbungen@xeloba.ch.
Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 031 839 04 04. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

2508-9958

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

Hotellerie " Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philip Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immpofil.ch

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 Auftragsetzung

via Hotellerie " Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immpofil.ch

PREISE**Stellenanzeigen**

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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 Auftragsetzung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragsetzung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immpofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

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

SVIZZERA ITALIANA

*** HOTEL KLEINER PRINZ
RESTAURANT ZUM MÜHLENKROZ

Wir suchen per Februar oder nach Vereinbarung

Jungköchin/Koch auf den Entremetier- oder Tournantposten sowie eine **Serviceangestellte**

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungsreiche Küche und bedienen in- und ausländische Stammkunden.

Unsere zum Teil langjährigen Mitarbeiter führen Sie gerne auf Ihrem neuen, interessanten Posten ein und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fritz und Käthi Gruber
Hotel Kleiner Prinz
Marktgasse 5
4950 Hettwil
info@kleiner-prinz.ch
www.kleiner-prinz.ch
Telefon 062 962 20 10

25112-9560

Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, riconnato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo.

Una / Un Vice Direttore

Entrata: data da convenire.

Compiti

- Definire con la direzione tutte le attività commerciali e lo sviluppo dei nuovi prodotti e servizi.
- Partecipare all'elaborazione delle strategie marketing e politica dei prezzi.
- Partecipare all'elaborazione degli obiettivi da raggiungere del Grand Hotel Villa Castagnola.
- Coordinare e controllare la buona organizzazione dei dipartimenti.

Vostro profilo

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nella gestione alberghiera (Front-Office, Food & Beverage, Marketing).
- Competenze di management con almeno cinque anni di esperienza in alberghi di 5 stelle in qualità di quadro dirigente.
- Concrete conoscenze del mondo alberghiero Svizzero e internazionale con capacità d'analisi e di sintesi.
- Orientamento al cliente e buona dialettica.
- Dinamicità, flessibilità, spirito d'iniziativa e capacità di intraprendere.
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership.
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e collaboratori, solide competenze relazionali e senso della negoziazione.
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali.
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma riservazioni alberghiere Fidelio Suite 8.

Età compresa tra 35 e 45 anni

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

INTERNATIONAL

Mosimann's Ltd is a family company with an exclusive member's restaurant at its heart and a rapidly expanding outside catering operation.With nearly 20 years in the business, **Mosimann's Party Service** is London's premier event caterer. From private and corporate catering to the largest and most prestigious international events, Mosimann's delivers the highest standards of professionalism, creativity and service.

We are looking for:

- Sous Chef**
- Chef de Partie**
- Commis**

to be part of their team for many of next year's prestigious events including the Coronation Festival, starting in February, March or April 2013.

administration@mosimann.com – Teresa Ganuza

24985-9538

ANZEIGEN

WINKLER WEIN

Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49www.winklerwein.ch

24993-9545

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch
hotel
marktplatz.ch
 Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Schenken Sie Ferien.

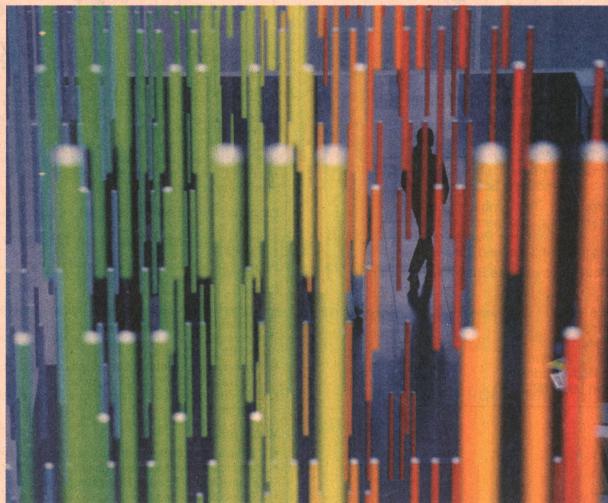
Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



KEystone

FENG SHUI – KRAFTORTE SCHAFFEN

In der Natur gibt es zahlreiche Kraftorte, wo wir auftanken und uns vom Stress des Alltags erholen können. Mit Feng Shui können Orte der Kraft in den Alltag geholt und Räume geschaffen werden, welche uns stärken.

Wieso aber bedienen wir uns eines asiatischen Wissens? Die Frage ist berechtigt, denn der Begriff «Feng Shui» klingt exotisch und hat sich gleichzeitig zu einem Modewort entwickelt. Wer kein Chinesisch spricht, versteht nur «Bahnhof». Dem kann Abhilfe geschaffen werden, denn was für einige neu sein wird, ist, dass Feng Shui in ähnlicher Form auch in Europa existierte. Die alten Baumeister wussten um die Gesetze der Natur und wie diese zum Besten des Menschen genutzt werden können. Leider ging dieses Wissen im Laufe der Jahrhunderte verloren. Die asiatische Mentalität ist anders. Altes Wissen wird wie ein kostbarer Schatz gehütet und vom Meister an seine Schüler weitergegeben. Glücklicherweise! Denn davon dürfen wir heute profitieren. Feng Shui befasst sich mit Landschaften, den darin eingebette-

ten Bauwerken und natürlich dem Menschen, der darin lebt. Gebäude widerspiegeln den aktuellen Zeitgeist, den Lebensstil von Generationen. Derzeit sehen viele moderne Gebäude einfach «cool» aus – und es häufig auch. Einige wirken steril, mit geometrischen Linien, z. B. mit Korridoren wie Autobahnen, die unserem rasanten Lebensstil entsprechen. In einer solchen Umgebung ist es schwer, zur Ruhe zu kommen. Wir setzen riesige Fensterfronten in Fassaden, wegen der schönen Aussicht und vergessen dabei die störenden Einblicke. Wir frieren zwischen weißen Wänden und kühlen Materialien und sehnen uns nach Wärme und Geborgenheit. Dabei kann all das auch seinen Reiz haben und durchaus passend sein.

Feng Shui ermuntert uns, unsere Umgebung mal wieder mit anderen Augen zu betrachten, auf unsere Bedürfnisse zu achten und nachzuspüren, welche Umgebung wir brauchen, um uns wohl zu fühlen. Eine gesunde Balance ist das Ziel, Räume der Nutzung entsprechend gestalten und dabei Individualität wahr-

ten. Feng Shui zeigt uns Wege, wie wir uns im wahrsten Sinne des Wortes richtig gut einrichten können, um kraftvoll und gestärkt durchs Leben zu gehen. Dabei kann Feng Shui jederzeit einfliessen. Angefangen bei der Grundstückssuche, der Planung eines Neubaus oder in Mietwohnungen. In Unternehmen kann eine kraftvolle Arbeitsumgebung die Konzentration fördern, den Teamgeist stärken, Kunden anziehen und den Geschäftsverlauf positiv unterstützen. Um spürbare Veränderungen zu erreichen, müssen weder «Häuser versetzt» noch Wände eingerissen werden. Oft kann bereits mit wenigen Massnahmen eine effektive Wirkung erreicht werden.



Ute Born
Energetische Raumkonzepte
www.fengshuiberaeungen.ch

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Umsatzstarker Restaurationsbetrieb in Miete oder Pacht

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung ein leistungsfähiger Restaurationsbetrieb mit Saalgeschäft für Bankette usw. Bitte keine Asia-Betriebe anbieten! Stadt- oder Landbetrieb an guter zentraler Lage, beides ist möglich! Auch gut gehender Ausflugs-Landgasthof, evtl. mit Zimmern, ist möglich. Mindest-Nettoumsatz ab ca. Fr. 1 Mio. bis ca. Fr. 2 Mio. Bevorzugte Lage in den Kantonen Aargau, Zug, Luzern, Mittelland, Basel. Betrieb könnte lückenos übernommen werden. Kapitalnachweis wird erbracht.

Angebote unter Chiffre 24996-9548 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

24996-9548

Pächter/in gesucht

Zu vermieten auf 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung im schönen Landstädtchen Egg. Pächter/in mit Doppelkegelsaal, Raucher- und Nichtraucherrestaurant. Restaurant Raucher 30 Plätze, Saal Nichtraucher 50 Plätze, günstiger Mietzins, inkl. kleiner Wirtwohnung. Inventar muss übernommen werden. Interessiert?

Telefon 052 364 17 56.

24998-9549

Neuvermietung

Haus zum blauen Täubli Restaurant Heugümper, Zürich



Das gediegene, im Memberbereich von Tilla Theus gestaltete Clublokal des Grasshopper-Club (www.restaurantheugümper.ch) liegt an bester Lage im Herzen von Zürich, direkt am Münsterhof/Paradeplatz. Das Lokal im EG umfasst 40 Plätze und ist öffentlich, der 1. Stock mit 50 Plätzen ist den GC-Mitgliedern vorbehalten. Bei Nicht-Besetzung durch den Club kann auch dieser Teil öffentlich genutzt werden.

Wir suchen per Sommer 2014 ein innovatives, erfahrener Pächterehepaar oder eine Einzelperson. Es können sich auch grössere Familien- oder Gastronomieunternehmen melden.

Bis Ende März 2013 erwarten wir von Ihnen ein CV mit Leistungsausweis sowie ein Grobkonzept über Ihre Ideen zur Führung eines gehobenen Betriebes. Im Juni werden dann die geeigneten KandidatInnen zu einem informativen Vorgespräch eingeladen, um das weitere Vorgehen zu besprechen. – Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung für dieses wunderschöne Lokal an:

AG Haus zum blauen Täubli, zu Hd. Herrn Vincent Albers,
Präsident des Verwaltungsrates, Postfach 2016, 8022 Zürich.

24987-9533

Zu verpachten Hotel-Restaurant Schaanerhof ab Frühjahr 2013

27 grosszügige Hotelzimmer mit 60 Betten
Gemeinschafts Restaurant mit 60 Sitzplätzen
Abtrennbarer Saal mit 50 Sitzplätzen
2 Sonnenterrassen mit schöner Aussicht und 40 Sitzplätzen
Moderner Seminarraum und Wellness Anlage
40 eigene Parkplätze und Gartenanlage
Zentrale, ruhige Lage in Schaan/FL

Das Haus verfügt über einen sehr guten Kundenstamm.



Wenaweser & Partner
Immobilien AG
Landstrasse 97
FL-9494 Schaan
info@wp-immobilien.li
www.wp-immobilien.li

Sie sind der Gastgeber, mit der nötigen
Ausbildung und Erfahrung?

Dann melden Sie sich bei uns.

25110-9559

Liegenschaften verkaufen –

neu auch online

www.htr.ch/immobilien

 hotel revue