**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:** 09.12.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

Nr. 1 · 10. Januar 2013

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

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

# ZIELVEREINBARUNGS-GESPRÄCHE

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

«Wer (Human Resources) nicht nur als Lip-penbekenntnis 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» bedeute? «Jede Maschine hat bei uns einen Wartungsvertrag, die Finanzen sind genau geplant und die Termin- und Sai sonpläne 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 gefördert. Für Mitarbeitenden geht es um Feedback und Wert schätzung. «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 Mitar-beitende 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 Vor-gesetzten 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

ZITAT DER WOCHE

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

### 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

### 24 JANUAR

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von ho-telleriesuisse, Hotel Astra, Vevey www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 31. JANUAR

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

AGENDA

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

### 14. FEBRUAR

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von ho-telleriesuisse, Dorint, Messe Basel www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 4.-5. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



### ..... 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, Staubemissionen, Zugluft

### Mögliche Massnahmen:

- · Regelmässige Einregulierung, Wartung, Unterhalt durch Fachperson
- · Verschmutzte Filter ersetzen und umweltgerecht entsorgen
- · Oberflächen der Wärmetauscher sauber halten
- Kondenswasserablauf durchspülen
- · Konformitätserklärung, Betriebsund 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.

rbeitszeugnisse sind beim Bewerbungsprozess wichtige Entscheidungs-grundlagen 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 Arbeitszeug nis 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 austretenden Mitarbeitenden.

Forderungen wie Wahrheit, Wohlwollen, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Individu-alität und Klarheit entsprechen der schwei-

zerischen 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 ne-gative Formulierungen charakteristisch sein, am besten mit der «Brückentechnik» formuliert (positiv-negativ-positiv), erfolgen.

### Codierungen sind in der Zeugnissprache

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

### 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 Anstellungsdauer können Chefs so formulieren: «Aufgrund der kurzen Anstellungsdauer 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 Zeugnisanspruch des Arbeitnehmers unabdingbar und unverzichtbar ist.x

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

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

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

### **ERFOLGREICHES BUSINESS-**PARTNER-MANAGEMENT

Gerade in unserer Branche machen sich jährlich Tausende selbständig. Und jährlich machen viele Betriebe konkurs oder schliessen. Umso wichtiger ist es zu wis sen, wie man erfolgreich geschäftet. Raoul Egeli, Betriebsökonom FH und Geschäftsführer der Creditreform Egeli sowie Autor des erfolgreichen Buches «Verluste vermeiden», legt nun ein weiteres Praxishandbuch vor. Er führt darin in grundle-gende 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 Kontrollsystem (IKS) schafft die nötige Transparenz für sichere Geschäfte. Ein Buch für jeden Unternehmer, der sich vor Risiken schützen will.



von Raoul Egeli ISBN 978-3-033-01860-0 CHF 36.00

### AUS- UND WEITERBILDUNG KADER

GASTR® SUISSE

### **DEUTSCHE SCHWEIZ**

Wir suchen ab Frühling 2013

### Indischen Spezialitätenkoch

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

### STIFTUNG FÜR SCHWERBEHINDERTE LUZERN SSBL

Die Stiftung für Schwerbehinderte Luzern SSBL begleitet und betreut im Kanton Luzern in 41 Wohngruppen und diversen Tagesgruppen 417 Frauen, Männer und Kinder mit gelstiger und mehrfacher Behinderung und beschäftigt 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (\$10 Yoll-zeitstellen). Das Angebot der SSBL umfasst die Lebensbereiche Wohnen, Arbeiten und Beschäftigung sowie Freizeit. Die Geschäftsleitung und die Verwaltung befinden sich in Rathausen bei

Auf dem Areal Rathausen befinden sich das Personalrestaurant pro nobis und das Café Rathausen. Das Restaurant beliefert zusätzlich die Wohngruppen und Tagesstätten in Rathau-sen sowie externe Firmen. Im Weiteren finden diverse Anlässe statt, für welche das Catering

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und leistungsorientierte Persönlichkeit als

### Leiter/in Restaurant und Café (100%)

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

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis 20.01.2013 an: Stiffung 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.

www.ssbl.ch

Gesucht per 1. Februar 2013: Küchenmädchen 100% Serviertochter 100% Karriereplanung -Guter Lohn, So und Mo frei. einfach gemacht Bitte melden Sie sich bei Fam. Heidi + Richard Schweizer-Raschle Gasthaus Löwen 9122 Mogelsberg Telefon 071 374 12 21 www.leue-markt.ch www.hoteljob.ch

SSBL



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 einzig-artigen, spannenden, touristischen Arbeitsumfeld an. Nun suchen wir Sie, eine innovative und motivierte Persönlichkeit als

### Leiter/in Marketing und Kommunikation

Führung des Bereichs Marketing und Kommunikation > Erstellung Marketingkonzept 2013 bis 2018 > Planung und Umsetzung von klassischen Marketing- und Kom-munikationsmassnahmen (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).

Enge Verbundenheit und grosse Leidenschaft für die einzigartige Ferien- und Ausflügs-region Appenzellerland > Freude an der Zusammenarbeit mit Medienschaffenden und touristischen Leistungsträgem > motivierte, begeisterungsfähige und kommunikative touristischen Leistungstragem > motivierte, begleisterungstanige und kommunikative Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung > exakte, selbständige und zuverlässige Arbeitsweise mit grosser Eigeninitiative > hohe Flexibilität, Teamfähigkeit und Belast-barkeit > 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.

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 vollstän-

### Appenzellerland Tourismus AR

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

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

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

Rhetorisch begabte Verkaufspersönlichkeiten mit sehr guten E- & F-Kenntnissen – I-Sprachkenntnisse von Vorteil – erwartet ein spannendes Umfeld: Exklusive Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotellene, 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

### **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 Kommunika-tionsmassnahmen zusammen mit dem DOSM. Ausserden: Hauptansprechpartner für Anfragen inkl. Ersberatung, Offerterstellung und Administration rund um das Segment Veranstaltungen sowie Aktivitätenpläne und Budgets.

Sie verkaufen ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung». Vertriebserfahrene Hotelfach-Persönlichkeiten mit gutem Draht zu potentiellen Kunden, Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss oder Verkauß-« Harketing-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

Ansgar Schäfer & Anja Gieger





Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? 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 hotelleriesuisse 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 dienstleistungsorieitert – 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

### Hotel-Resort mit grossen Plänen für die Zukunft!

Rund 140 Zimmer, grosszügige Bar, à la carte-Restaurant, schenswerte 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 schönster Panoramalage in einer der attraktivsten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen wo sich Ambiente, Gemütlichkeit und Life-Style optimal ergänzen. Der werteorientierte, partnerschaftliche Annatz ist im Unternehmen spürbar.

Pionieraufgabe für organisationsstarke 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 Fohrung 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 gewährleistei st. Angedachter Einritt April 2013. Trotz asisonaler 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 Gesprächl ideal für den Erstkontakt. CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



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

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

### Chef de Partie

Mit ihrer aufgesteilten, 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 erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchs-volle 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



### Gastgeberpersönlichkeit, w/m

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

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







### Sie suchen neue Horizonte?

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

### Gastgeber/in (Direktion oder Direktionspaar)

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

- wald (www.dei.by-ginide.wais.cur).

  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.

und arbeiten aktiv an vorderster Front mit.

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

eine abgeschlossene Hotelfachschule

stilsichere 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

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



### 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 Auszublidenden für den Kochberuf zu begeistern, die Menüplanung für unsere Halbpensionsgäste und die Mitgestaltung des Produkte- und Kartenangebotes mit neuen Ideen für unsere Ä-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 htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Koch für

### Südamerikanische Küche

JASOM AG Postfach 44 CH-3625 Heiligenschwendi

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



Neue Herausforderung in der Migros!

### Bäcker/in - Konditor/in

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 diversem Brotteig nach speziellen Rezepturen sowie das Aufarbeiten sämtlicher Brot- und Feingebäckartikel. Einerseits haben Sid eit Fäligkeit Ihre Aufgaben selbständig zu erledigen, anderer-seits schätzen Sie es im Team mitzuarbeiten und sind deshalb auch bereit bei allen in einer Bäckerei anfallenden Arbeiten Hand anzulegen und mitzuhelfen. Der direkte Kontakt zur Kundschaft ist für Sie eine angenehme Abwechslung.

### Unsere Anforderungen

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

wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz. Die So-zialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros liegen über dem Durchschnitt.

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

Genossenschaft Migros Basel Christian Mamie



**Grand Hotel Europe** CH-6006 Lucerne

Das 1872 erbaute Grand Hotel Europe, eines der führenden 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 Seminar-und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfieht sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerk-samem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir suchen per Anfang März 2013 oder nach Vereinbarung

Empfang:

Réceptionist(in) sehr gute Englischkenntnisse, Réceptionerfahrung

**Night Auditor** 

Chef de Rang Service:

Etage Zimmerfrau

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästeorientierten Team. Ihre voll-ständigen 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



### Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant and small boutique hotel, located in the South Ari Atol 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 springlearly summer 2013 or upon agreement ontract for a GM and a Guest Relations Supervisor could be considered A couple-c

- 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 Maddivians 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 kind of person you should be:

- nat kind of 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

- at 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 Mirhil)
  Free laundry and reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us? what does it need to contact was 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 <a href="mailto:gm@mirihi.com">mmommirihi.com</a> (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, <a href="https://www.mirihi.com">www.mirihi.com</a>. 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.



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 Markbearbeitungspläne 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 Hotel-Für diese anspruchsvolle Funktion setzen wir eine abgeschlossene Hotel-fachschule und eine Weiterbildung an einer höheren Fachschule im Bereich PR und/oder Marketing voraus. Ausserdem sind Sie kommunikativ, durchsetzungsstark 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. 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



Post Hotel Weggis

www.parkweggis.ch

www.poho.ch



per 1. Februar 2013 Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden



Sie unter www.zfv.ch/jobs





Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser «Schiff». Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schifflistübe, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

### Koch/Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, wollen sich einbringen und gerne auch noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und beantworten gerne auch alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch



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.

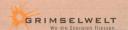
Wir führen ein gepflegtes Hotel mit Restaurant, im Herzen der Altstadt von Burgdorf. Nebst unseren Crépes-Spezialitäten bieten wir unseren Gästen ein salsonales Mittagsmenü sowie eine kleine Ä-la-carte-Auswahl am Abend an.

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 Heimstätte Bärau, Abteilung HRM Bäraustrasse 71, 3552 Bärau

25004.05





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



# 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 Proessionalisierung der Prozesse und ein ausgereiftes Führungsverständnis sind die Erfolgsfaktoren. Im Verkauf sind emotionale Intelligenz und Charisma absolut erfolgsentscheidend. Das kundenorientierte Produktemanagement unterstreicht 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), Verkaufsflafis sowie ausgewiesene Führungskompetenzen sind wichtige Grundvoraussetzungen. Sie gelten als eigenständig, hartnäckig und umsetzungsstark. 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.

25108-995

## 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 <sup>et</sup> 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 1.80

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 wew.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

### Aus- und Weiterbildung

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

### Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

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 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. 25.8., 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 GRÖSSTE STELLENBÖRSE

# IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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!



The control of the co

www.stellenPROFIL.ch

## HOTEL KLEINER PRINZ

Wir suchen per Februar oder nach Vereinbarung

Jungköchin/Koch auf den 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 Mit-arbeiter 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 Graber Hotel Kleiner Prinz Marktgasse 5 4950 Huttwil info@kleiner-prinz.ch www.kleiner-prinz.ch Telefon 062 962 20 10

### SVIZZERA ITALIANA



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato 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

- 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

- Itolare 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 quadre 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'organizazione, pianificazione e leadership.
  Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti
  e collaboratori, solide competenze relazionali e senso della
- c collatoritori, sonta conjugare de collatoritori, negoziazione.
  Ottime conoscera 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

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

### für nur 150 Franken

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

### 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. nalism, 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

### **ANZEIGEN**



### Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

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





# **DENK AN MICH**

Kloster & Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Lüzern-Zug gelegen, finder immitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. Februar 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) fach-

Koch 100%

mit frischer Pasta-Erfahrung Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 20. Januar 2013 an: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

lich fundierte(n)

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



# 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 profitierer 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 sind es häufig auch. Einige wirken steril, mit geraden 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 wah-

ren. 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 Arbeitsungebung 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.fengshuiberatungen.ch

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

### Umsatzstarker Restaurationsbetrieb in Miete oder Pacht

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung ein leistungsstarker Restaurationsbetrieb mit Saalgeschäft für Bankette usw. Bitte keine Asia-Betriebe anbieten! Stadtoder 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. Bevorzugte Lage in den Kantonen Aargau, Zug, Luzern, Mittelland, Basel. Betrieb könnte lückenlose übernommen werden. Kapitalnachweis wird erbracht.

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

### Pächter/in gesucht

Zu vermieten auf 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung im schönen Landstädtchen Elgg Dorfrestaurant mit Doppelkegelbahn, Raucher- und Nichtraucherrestaurant. Restaurant Raucher 30 Pilätze, Sal Nichtraucher 50 Pilätze, günstiger Mietzins, inkl. kleiner Wirtewohnung, Irventar Tuels 23 bernommen werden. Interessiert? Telefon 052 394 17 56.

# Zu verpachten Hotel-Restaurant Schaanerhof

ab Frühjahr 2013

27 grosszügige Hotelzimmer mit 60 Betten Gemütliches 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.

### Neuvermietung

### Haus zum blauen Täubli Restaurant Heugümper, Zürich



Das gediegene, im Memberbereich von Tilla Theus gestaltete Clublokal des Grasshopper-Club (www.restaurantheuguemper.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, erfahrenes Pächterehepaar oder eine Einzelperson. Es können sich auch grössere Familien- oder Gastronomieunternehmungen 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.

24967-

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

htr hotel revue