

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 3

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>

PROFIL

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

Nr. 3 · 17. Januar 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

STELLENPORTALE UNTER DER LUPE

Drei Studentinnen der Fachhochschule Nordwestschweiz in Olten im Studiengang Betriebsökonomie haben sich im Rahmen ihrer Projektarbeit mit der Kundenzufriedenheit von Onlinestellenportalen auseinandergesetzt. Dabei fokussierten sie auf die Hotel- und Gastronomiebranche sowie auf die Perspektive der Arbeitgeber.

Die zunehmende Verlagerung von Printmedien zu Onlineplattformen stellt eine wichtige Veränderung des bestehenden Stellenmarkts dar. Ausserhalb des Kadermarktes werden immer mehr Stellen online ausgeschrieben. Aus diesem Grund hat sich das Projektteam der Thematik angenommen und sich mit den erfolgversprechenden Kriterien einer Onlinestellenplattform befasst.

Die Befragung erfolgte mittels einer Onlineumfrage bei 1.527 Hotel- und Gastronomiebetrieben mit Niederlassung in der Schweiz. Die Rücklaufquote der Erhebung belief sich auf rund 18 Prozent.

Die Auswertungen der Umfrage zeigen, dass 96 Prozent der Befragten Onlinestellenportale für die Stellenrekrutierung benutzen. Bei der Auswahl des Stellenportals ist vor allem der Bekanntheitsgrad von zentraler Bedeutung. Daneben sind die Merkmale Qualität, Seriosität und Übersichtlichkeit weitere entscheidende Kriterien bei der Wahl eines bestimmten Portals. Zudem schätzen es die Befragten, wenn sie ihr Unternehmensprofil auf der Stellenvermittlungsplattform darstellen sowie die Inserate

in einem individuellen Layout gestalten können. Gefunden werden die relevanten Portale primär über Suchmaschinen wie Google. Auch Empfehlungen spielen bei der Wahl des Portals eine grosse Rolle. Als Hauptrekrutierungsmärkte zeigen sich neben der Schweiz auch Deutschland und Österreich. Trotzdem beurteilt nur jeder Zweite eine internationale Vernetzung des Stellenportals als wichtig. Weiter ist die Vertretung auf Social Media für die Befragten noch nicht von hoher Relevanz.

Aus der Erhebung geht hervor, dass die folgenden drei Branchen-Stellenportale den Markt dominieren: hoteljob.ch, hotelcareer.com sowie hoteljob-schweiz.ch. Diese Websites werden alle weitestgehend positiv beurteilt. Grundsätzlich unterscheiden sie sich in Design und Anwenderfreundlichkeit sowie durch verschiedene Domänen, Preise und Dienstleistungsangebote. Besonders auffallend ist, dass sich das Portal von hotelleriesuisse, hoteljob.ch, besonders stark durch die Benutzerfreundlichkeit und Übersichtlichkeit auszeichnet. Zudem profitiert das Portal von der hohen Bekanntheit und Seriosität des Verbands.



Nina Guldemann
Nadja Allemann
Sandra Oschwald
Fachhochschule Nordwestschweiz

ZITAT
DER WOCHE

«Persönlichkeiten werden nicht durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und eigene Leistung»

Albert Einstein

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 Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Weggis
www.hotelgastrounion.ch

8.-19. FEBRUAR

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

21. FEBRUAR

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4.-5. MÄRZ

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

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Gesucht: Windlicht

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Das sind rund 750 Berufsunfälle pro Jahr. Sie verursachen Kosten von rund sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. Profil gibt wesentlich Tipps zur Unfallverhütung (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Sicherheit durch Schulung:

Instruieren und bilden Sie Ihre Mitarbeitenden systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen.

- Übertragen Sie Arbeiten mit besonderen Gefahren nur Mitarbeitenden, die dafür ausgebildet sind
- Führen Sie Neueintretende und temporär Beschäftigte an ihrem Arbeitsplatz sorgfältig ein
- Wiederholen Sie die Instruktionen regelmässig

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

REFERENZEN: DARF JEDER AUSKUNFT GEBEN?

Wer darf Auskunft geben? Was ist erlaubt auszusagen, was muss man sogar sagen, und was darf nicht erwähnt werden? In einem kleinen Quiz gibt die H&GZ die richtigen Antworten.

Bevor sich ein Chef entscheidet, ob er jemanden einstellen will, wird er Referenzen einholen. Deshalb hier einige Behauptungen.

Grundsätzlich gilt: Jede Auskunft darf ohne Einwilligung des Stellenbewerbers erteilt werden.

Falsch, ohne Einwilligung des Stellenbewerbers darf keine Person über eine andere Auskunft geben. Eine Ausnahme gibt es allerdings, nämlich bei einem Notstand, um allfällige Schadenersatzansprüche abzuwehren (Auskunftsrecht). Ein Notstand besteht beispielsweise, wenn ein Mitarbeiter Geld entwendet hat. Mitarbeitende haben die Möglichkeit, das Erteilen von Referenzen ausdrücklich zu untersagen.

Richtig, jede Person hat das Recht zu bestimmen, wer über sie Informationen erteilen darf. Am besten erfolgt diese ausdrückliche Untersagung schriftlich z. B. auf einem Standardformular im Austrittsgespräch (in Grossfirmen üblich) oder per eingeschriebenem Brief.

Es gibt keine gesetzlichen Grundlagen zur Regelung von Referenzauskünften.

Falsch, es gibt dazu folgende Artikel im Obligationenrecht (OR):

- Art. 328 OR: Schutz der Persönlichkeit von Mitarbeitenden im Allgemeinen (Fürsorgepflicht von Arbeitgebenden)
- Art. 328b OR: Schutz der Persönlichkeit von Mitarbeitenden bei der Bearbeitung von Personendaten

- Art. 330a OR: Zeugnis (insbes. Abs. 2, Selbstbestimmungsrecht von Mitarbeitenden)

Besonders schützenswerte Personendaten sind Angaben über

- religiöse, weltanschauliche, politische oder gewerkschaftliche Ansichten oder Tätigkeiten
- Gesundheit, Intimsphäre oder Ethnie
- Massnahmen der sozialen Hilfe
- administrative oder strafrechtliche Verfolgungen, welche nichts mit der Anstellung zu tun haben

Richtig, dies alles ist im Datenschutzgesetz von 1993 im Artikel 3 klar definiert.

Bei Referenzen dürfen keine Informationen weitergegeben werden, die im Arbeitszeugnis nicht erwähnt werden. Arbeitgeber(innen) sind an das Arbeitszeugnis gebunden.

Falsch, deshalb macht es Sinn, ausdrücklich Referenzpersonen in einem Unternehmen zu bestimmen. Am besten eignen sich ehemalige Vorgesetzte, Führungspersonen und/oder HR-Verantwortliche. Aussagen von Arbeitskollegen zum Beispiel haben einen anderen (geringeren) Stellenwert. Wenn jedoch niemand sonst als «klassische» Referenzperson zur Verfügung steht, sind Arbeitskollegen, ein Geschäftsführungsmittglied oder ein Gast besser als gar keiner.

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

WIR SCHLIESSEN STÄNDIG VERTRÄGE AB

Wenn ein Gast einen Kaffee bestellt oder ein Kunde ein Brot bestellt, schliessen Sie mit ihm genauso einen Vertrag ab als wenn Sie einen Mitarbeitenden einstellen oder sich selbst einstellen lassen. Tagtäglich gehen wir Vertragsverhältnisse ein. Das ist auch der Fall, wenn kein einziges Wort gewechselt wird – zum Beispiel wenn man an einem Automaten ein Billett kauft. Auch bei Alltagsgeschäften und kleinen Beträgen kann die juristische Seite wichtig werden. Etwa wenn wir im Laden etwas kaufen, dass sich als schädlich herausstellt.

Dieser Ratgeber zeigt auf, wo überall wir uns mit Verträgen binden, wovon wir uns hüten sollten, was wir tun können, wenn Verträge nicht eingehalten werden und gibt viele weitere nützliche Tipps. Der Ratgeber ist in zehn übersichtliche Kapitel eingeteilt: Grundsätze, Arbeit, Familie, Gesundheit, Kaufen, Kredit/Leasing, Darlehen, Wohnen, Freizeit, Telefon/Internet und Reklamieren/Betreibungen. Zudem gibt es eine Übersicht der häufigsten Verträge mit Checklisten und Mustervorlagen.

Die wichtigsten Verträge auf einen Blick

«Die wichtigsten Verträge auf einen Blick»

Saldo-Ratgeber von Brigitte Hürlimann

ISBN 978-3-907955-34-5 CHF 32.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 · 8004 Zürich
Tel. 0848 372 111 www.gastrouisse.ch

20179-9094

KADER

MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

www.matterhornparadise.ch

Marketingleiter/in
(Mitglied der Geschäftsleitung)

Zermatt ist in jeder Beziehung eine Klasse für sich. 38 der 76 europäischen Viertausender zählen zur beeindruckenden Bergwelt – und mittendrin: das Matterhorn. Das höchstgelegene internationale Ski-gebiet der Alpen, 365 Tage im Jahr geöffnet, die Hotellerie und die Gastronomie im Bergsteigerdorf geniessen Weltruf.

Die Zermatt Bergbahnen AG ist Erlebnis-Designer am Berg mit modernsten Transportkapazitäten, 360 Pistenkilometern, 400 km Sommerwanderwegen, attraktiven Aussichtspunkten und vielem mehr. Gemeinsam mit den touristischen Leistungsträgern gilt es, den nationalen Markt und die internationalen Märkte zu bearbeiten, das Markenprofil für das Kerngeschäft Skitourismus zu schärfen und innovative Angebote für alle Saisonzonen zu kreieren um ein stabiles Wachstum sicherzustellen. Als

Marketingleiter/in Bergbahnen

ist es Ihre Aufgabe, in leitender Position am Erfolg der Marke mitzuarbeiten und innovative Angebote auf den Zielmärkten zu platzieren und zu vermarkten. Sie führen ein 25-köpfiges Team, dem auch die Mitarbeitenden der Verkaufs- und Infostellen angehören. Sie analysieren den Markt, bewerten Trends und setzen eine innovative Marketingstrategie stringent um. Sie koordinieren und führen das Pro-

duktmanagement, die Medienarbeit, den Bereich Sales und Messen, die Internetpräsenzen, das CRM wie auch das Marketing-Controlling. In allen Bereichen etablieren Sie leistungsfähige Netzwerke und verstehen es, die richtigen Partner ins Boot zu holen. Mit Ihrem Team bearbeiten Sie zudem vertieft die neuen Zielmärkte in Asien.

Sie sind Marketingspezialist/in mit Uni-/FH-Abschluss und mehrjähriger Erfahrung im internationalen Marketing sowie als Führungskraft. Fundierte Kenntnisse im Online-Marketing und im Social Media-Bereich gehören ebenfalls zu Ihren Stärken. Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit, belastbar, sprachgewandt und tourismusaffin, verhandlungssicher in Deutsch und Englisch. Ein entsprechendes Auftreten gehört zu Ihren wesentlichen Eigenschaften.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi
Markus Theiler

Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Für unser schönes 4-Sterne-Hotel in den Graubündner Bergen suchen wir zum Frühjahr 2013 eine

Gouvernante

mit entsprechender Ausbildung, mehrjähriger Erfahrung und Sozial- und Führungskompetenz.

Ihr Profil:

- Sie sprechen Deutsch, Englisch und Italienisch
- Sie sind innovativ und dynamisch
- Sie haben ein Auge für schöne Details

Vollständiges Dossier unter Chiffre 00000-0000 an [htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.](mailto:htr.hotelrevue@monbijoustrasse.ch)

20191-9095

DEUTSCHE SCHWEIZ

HOTEL KLEINER PRINZ
RESTAURANT ZUM MOHRENBODEN

Wir suchen per Februar oder nach Vereinbarung

Jungköchin/Koch auf den Entremetier- oder Tourantposten 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 Graber
Hotel Kleiner Prinz
Marktasse 5
4950 Huttwil
info@kleiner-prinz.ch
www.kleiner-prinz.ch
Telefon 062 962 20 10

20179-9096



Betriebsleitung, w/m

Gastronomie im Toni Areal
Pfungstweidstrasse 96, 8021 Zürich

Per Juni 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



20152-9077

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

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumin szenierungen, 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.

Was dürfen «Hands-On-Restaurant-Profi» erwarten: Exklusives Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen ****Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinothek, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 20 bis 30 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Restaurants Operations Manager w/m

Leiterin mehrerer Restaurants – Bankett & Room Service Supervisor

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie asiatischer Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen im Rahmen neuer F & B-Trends und aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimal für sprachlich gewandte (D/E/F) und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, die sich im Umfeld von hoch anspruchsvollen Gästen, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz wohlfühlen.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie das ganz Besondere? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt mit Ihnen.

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

25195-9581

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

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Raumin szenierungen, 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 begabte Verkaufspersönlichkeiten mit sehr guten F- & F-Kenntnissen – I-Sprachkenntnissen von Vorteil – erwartet ein spannendes Umfeld: Exklusive Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotellerie, 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!

Senior 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: Hauptsprechpartner für Anfragen inkl. Erstberatung, Offerterstellung und Administration rund um das Segment Veranstaltungen sowie Aktivitätenpläne und Budgets.

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

Für unsere Restaurants suchen wir auf April/Mai 2013:

**Gourmet-Seerestaurant Belvédère, Hergiswil NW
Gastronomiefachangestellte**

20%–100%, 20–35 Jahre alt, Muttersprache Deutsch, Erfahrung, gewinnendes und gepflegtes Auftreten, interessiert

Unicum im Rütli, Luzern (Eröffnung Mitte April 2013)**Chef de Service**

80%–100%, 22–35 Jahre alt, Muttersprache Schweizerdeutsch, flexibel, fröhliche Ausstrahlung, initiativ, belastbar

Gastronomiefachangestellte/Aushilfe

20%–100%, 20–35 Jahre alt, Muttersprache Schweizerdeutsch, aufgestellt, mit oder ohne Erfahrung, teamfähig, motiviert

Jung-Koch und Hilfs-Koch

80%–100%, 20–30 Jahre alt, dynamisch, kreativ, selbstständig, ruhig, mit Wille, mehr zu erreichen, freundlich

Wirtshaus Taube, Luzern**Gastronomiefachangestellte/Aushilfe**

20%–100%, 20–35 Jahre alt, Muttersprache Schweizerdeutsch, aufgestellt, mit oder ohne Erfahrung, teamfähig, motiviert

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise auf s.honegger@baretag.ch oder per Post an Baretag A, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7.

25193-9586



Küchenchef

Gastronomie im Toni Areal
Pfungstweidstrasse 96, 8021 Zürich

Per Juni 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

25195-9580

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für eine etablierte Hotelgruppe
ein ausgewiesener

Direktor / CEO

Die Hotelgruppe umfasst Geschäfts- und Ferienhotels in der Schweiz. Angesprochen sind Fachleute, welche bereits einen grösseren Betrieb geführt haben und/oder in einer Betriebsgruppe Verantwortung tragen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (nur Lebenslauf).

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

25184-9587

P. M.S.

Personalberatung Martin Schönenberger AG

Eine Idee verändert die Welt

Unsere Auftraggeberin, die RATIONAL Schweiz AG, ist Weltmarktführerin im Bereich der thermischen Speisenzubereitung für professionelle Küchen. Technologievorsprung und konsequente Kundenfokussierung sind hier keine Schlagwörter, sie werden bei RATIONAL spürbar gelebt und erfolgreich umgesetzt. Für das **Verkaufsgebiet Französisch sprechende Westschweiz** suchen wir einen dynamischen, unternehmerisch denkenden und handelnden

Regionalverkaufsleiter (m/w)

Aufgaben: In dieser anspruchsvollen, hoch eigenverantwortlichen Verkaufsposition übernehmen Sie die unternehmerische Verantwortung für Ihre Region. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen dabei:

- Begeisterte Live-Produktdemonstrationen mit Ihren Endkunden
- Potentialorientierte Beratung von Endkunden
- Intensive Zusammenarbeit mit «ihren» Handelspartnern
- Weiterer intensiver Ausbau der Kundendichte und systematische Marktarbeit
- Teilnahme an Fach-Messen

Anforderungen: Sie haben eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder im Hotelfach und haben idealerweise Erfahrung als Küchenchef, Souschef, Foodmanager etc. Vielleicht haben Sie auch schon im Vertrieb gearbeitet und wissen, worauf es beim Verkauf anspruchsvoller Investitionsprodukte ankommt. Als offene und kommunikative Persönlichkeit gelingt es Ihnen, aktiv auf Kunden zuzugehen und sich ein Netzwerk aufzubauen und zu pflegen. Sie überzeugen mit einem bodenständigen, gewinnenden und sympathischen Auftreten und verstehen die Arbeitsprozesse in einer professionellen Küche. Strukturiertes Arbeiten, sehr gute Selbst-Organisation und anwendererprobte EDV-Kenntnisse sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise wohnen Sie in Ihrem Verkaufsgebiet und sprechen Französisch und Deutsch, allenfalls noch Englisch. Ein **attraktives leistungsorientiertes Einkommen, Gestaltungsfreiräume und ein Firmenwagen** runden dieses nicht alltägliche Angebot ab.

Gespräche werden im Grossraum Bern geführt.

Kontakt: Marcel Wüthrich, 071 227 24 49
marcel.wuehtrich@pms-personal.ch



«Wussten Sie, dass mit fast 15'000 Litern die grösste Suppe der Welt letztes Jahr in Venezuela gekocht wurde?»

● P.M.S. vermittelt Wissen

Oberer Graben 22
Postfach 1645
9001 St.Gallen
Telefon 071 227 24 44

www.pms-personal.ch
info@pms-personal.ch

25179-9592

Für unsere ruhig gelegene **Jugendherberge in Zürich** suchen wir **per März 2013 oder nach Vereinbarung** eine selbstständige und innovative

Betriebsleitung 100%

Die Jugendherberge Zürich – in unmittelbarer Nähe vom Zürichsee und Bahnhof Wollishofen – ist ein idealer Standort für Individualgäste, Sportgruppen, Vereine, Schulwochen und Familien aus aller Welt. Unseren Gästen stehen insgesamt 290 Betten zur Verfügung vom Einzel- bis zum Mehrbettzimmer sowie eine abwechslungsreiche Küche mit einer Bar in der geräumigen Eingangshalle. Für Seminar- und Bankettgäste ist die Jugendherberge ebenfalls bestens eingerichtet.

Ihr Aufgabengebiet: Nach einer gründlichen Einführung und internen Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Zürich. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser einzigartigen Jugendherberge mit moderner Infrastruktur zu bieten. Sie führen kompetent ein Team von bis zu 25 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil: Sie sind eine passionierte/r Gastgeberin und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Restauration sowie über einen höheren Fachabschluss und haben einige Jahre Berufs- sowie Führungserfahrung. Sie bringen gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse mit und kennen sich mit den wichtigsten

Kennzahlen aus. Sie sind es gewohnt, Marketing- und Verkaufsmassnahmen für die Weiterentwicklung des Betriebes zu definieren und umzusetzen. Zudem sind Sie bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Eine Kochausbildung oder gute Kochkenntnisse und Erfahrung im Seminar-Bankettbereich sind dabei von Vorteil. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E und F) runden Ihr Profil ideal ab.

Was bieten wir Ihnen: In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch und Bestandteil des Vertrages.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto:
Schweizer Jugendherbergen | René Levy
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach
8042 Zürich | Tel. +41 (0)44 360 14 36
r.levy@youthhostel.ch

Mehr Informationen über die Jugendherberge Zürich unter: www.youthhostel.ch/zuerich



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

25173-9589

AUFLAGE
40.000

hotel revue

Wir suchen ab März 2013

Praktikantin / Praktikanten
Jobcode hoteljob.ch: J56262insetate htr hotel revue
Monbijoustrasse 130 3001 Bern
031 370 42 16 redaktion@htr.ch

25153-9578

**Betriebsassistent/in**Gastronomie im Toni Areal
Pfingstweidstrasse 96, 8021 Zürich

Per Juni 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden
Sie unter www.zfv.ch
 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch


25154-9579

Die Gastronomiegruppe



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

Zur Ergänzung des Teams im

Hauptsitz der ZFV-UnternehmungenFlüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden
suchen wir nach Vereinbarung eine/n**Gruppenleiter/in (Segment Business)**

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion liegt Ihre Hauptverantwortung in der operativen Führung einer Betriebsgruppe im Bereich Business sowie deren permanente Weiterentwicklung und Optimierung. Ausserdem sind Sie für die persönliche und fachliche Führung der Betriebsleitungen zuständig, planen die personellen und materiellen Ressourcen und Erarbeiten das Budget. Zusätzlich kontrollieren Sie die Einhaltung der Vorgaben, pflegen proaktiv den Kontakt zu den Auftraggebern, arbeiten an Projekten sowie bei der Akquisition von Neukunden und Offerten mit und übernehmen die Federführung bei Betriebsübernahmen und Neueröffnungen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung im Gastgewerbe. Zudem bringen Sie fundierte Erfahrungen in der Gemeinschaftsgastronomie sowie in einer Führungsposition mit. In der französischen Sprache sind Sie verhandlungssicher. In besonderen Situationen leisten Sie Aussergewöhnliches, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Widerstände sehen Sie als Herausforderung, setzen Prioritäten richtig und bleiben somit auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Aktivitäten planen Sie mit Blick auf angestrebte Ziele und nutzen dabei Synergien. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, können sich in andere hineinfinden und handeln entsprechend. Auf andere gehen Sie proaktiv zu und können diese für sich gewinnen. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern so dessen Weiterentwicklung. Sie denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus, schätzen relevante Trends frühzeitig ein und bewegen sich im Spannungsfeld von Zielkonflikten souverän. Die Arbeitszeiten sind in der Regel von Montag bis Freitag zu den gängigen Bürozeiten.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiesektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

25162-9585



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung als Ergänzung zu unserem aufgestellten griwarent Team eine motivierte und erfahrene Fachkraft mit kaufmännischer oder touristischer Grundausbildung als

Sachbearbeiter/in 100%
Ferienwohnungsvermietung

Wir erwarten sehr gute Englischkenntnisse (gute mündliche Französischkenntnisse erwünscht) sowie Computerkenntnisse und den Fahrausweis Kat. B (PKW). Zudem bringen Sie Erfahrung aus der Tourismusbranche mit und sind den Umgang mit Kunden gewohnt. Selbständiges, exaktes und verantwortungsvolles Arbeiten bereiten Ihnen keine Mühe und in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Wochenendeinsätze sind kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie ein Teamplayer auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Sibylle Maegli.

Griwarent AG
Dorfstrasse 118, Galeriehaus Stotzhallen, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 11 60, n.renner@griwaplan.ch

25132-9570

Im → Quervergleich
→ am Markt**Geschäftsführer/in**
Touristik- und Gastrounternehmen

Eine echte Knacknuss für jemand mit Ideen, Elan, realistischem Zahlenblick und Macherqualitäten. Reizt es Sie, eine Aufgabe anzupacken, an der andere schon gescheitert sind und zu zeigen, was wirklich möglich ist – und was in Ihnen steckt? Gut!

Unsere Auftraggeberin ist eine erfahrene Unternehmensgruppe, die für erfolgreiche Projekte und Konzepte zeichnet. Bei ihrem jüngsten Kind ist einiges nicht ganz so rund gelaufen, wie ursprünglich gedacht. Die Gründe sind viele: Zum einen haben sich die externen Rahmenbedingungen nicht gemäss Prognose entwickelt. Zum andern sind gewisse Schwierigkeiten hausgemacht. Strategie und Massnahmen müssen nun ganzheitlich – aber pragmatisch! – auf die neue Ausgangslage ausgerichtet werden. Was für Sie als

Der Betrieb im Grossraum Zug-Zürich ist neu gebaut, an 365 Tagen im Jahr offen, mit verschiedensten Dienstleistungsbereichen ausgestattet, welche von Ihrem Team oder von eingemieteten Betrieben angeboten werden. Eigentlich ist alles da, jetzt müsste es nur noch zum Fliegen gebracht werden...

Sie sind ein führungs- und umsetzungsstarker Betriebsleiter mit solider betriebswirtschaftlicher Basis, mit Gastro- oder Detailhandelserfahrung und mit einem ausgeprägten Verständnis für Marketing, Dienstleistungsentwicklung, Kundenbindung und Blick für das Mögliche. Ihnen zur Seite steht ein erfahrener Verwaltungsrat, der Türen öffnen kann. An der Front sind aber Sie der Verantwortliche. Sind Sie ein Pragmatiker mit Weitblick, der nicht nur von Herausforderungen spricht, sondern diese sucht. Ihr Erfolg ist Ihre Visitenkarte für mehr. Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi
Markus TheilerJörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch**Geschäftsführer/in**

natürlich auch einen höchst erfreulichen Aspekt hat: Fast alles ist möglich – fast nichts ist fix. Sie haben als Kopf, Motor, Umsetzer, Optimierer und Konsolidierer im gegebenen Rahmen einen umfassenden Handlungs- und Entwicklungsspielraum. Bedingung: Die Zahlen bewegen sich sehr rasch sehr klar in die richtige Richtung.

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

25124-9562

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch**Sind Sie gerne am Puls des Geschehens und lieben den Umgang mit Gästen?**

Das Zentrum Ländli ist ein Ort der Begegnung und Erholung für Ferien, Gesundheit und Seminare und liegt am schönen Ägerisee. Ein Gesundheitszentrum, aktuell ausgestattete Seminarräume sowie eine moderne Wellness-Oase gehören zu unserem vielseitigen auf Leib, Seele und Geist ausgerichteten Angebot. Unser Hotel mit 145 Gästezimmern steht für Tradition, Qualität und Einzigartigkeit; es ist ein Zweig des Diakonieverbandes Ländli.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/Réceptionisten 80–100%
bei Eignung Stellvertretung Leitung Réception möglich**Ihre Aufgaben:**

Als Visitenkarte unseres Zentrums sind Sie erste Ansprechperson, sowohl am Empfang als auch am Telefon. Reservierungen für Einzel-, Gruppen- und Semingäste gehören zu Ihrem Alltag wie Kasse, Check-in, Check-out und Tagesabschlüsse. Sie überwachen und bearbeiten die Zahlungseingänge. Sie pflegen Kontakte zu Spitälern, Sozialdiensten und anderen Stellen, die Kurgäste einweisen. Auch administrative Arbeiten gehören zu Ihrer täglichen Arbeit.

Unsere Anforderungen:

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie oder im kaufmännischen Bereich, haben bereits Erfahrung an der Réception und sind mit der Fidelio-Software und der gängigen MS-Office-Palette vertraut. Sie arbeiten gerne im Team, sind qualitätsbewusst, flexibel und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind offen für Neues und beherrschen wenn möglich Französisch oder Englisch.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet in einem engagierten Team und vorteilhafte Arbeitsbedingungen. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri
Cornelia Storrer, Personalleiterin
Telefon 041 754 99 08
E-Mail: cornelia.storrer@laendli.ch
www.zentrum-laendli.ch

25181-9584

SORELL HOTEL
TAMINA

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 17 Hotels im Raum Zürich, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen, St. Gallen und Spreitenbach über 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Küchenchef (w/m)**Service-Mitarbeiter/in****Réceptionist/in**

Ihre Aufgabe: In der Küche sind Sie neben der aktiven Mitarbeit bei der Kreation von regionalen Spezialitäten, für die Organisation aller Arbeitsabläufe, die Menügestaltung, das Bestellwesen, die Mitarbeiterführung sowie für die Ausbildung der Lernenden zuständig.

Im Service betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, im Restaurant oder bei Anlässen und Banketten. Sie erstellen die Mise en Place und übernehmen Aufräum- und Reinigungsaufgaben.

An der Réception betreuen Sie die Hotelgäste in allen Belangen. Sie bearbeiten die Reservationen mittels Fidelio Suite 8, bedienen die Telefonanlage, erledigen die Gästebuchhaltung und diverse Korrespondenz in Deutsch und Englisch.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im entsprechenden Beruf und haben bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsbereit, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Als Hotelleriemitarbeitende aus Leidenschaft bieten Sie unseren Gästen einen stilvollen Service, eine umfangreiche Dienstleistung und tägliche Gaumenfreuden.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

25130-9586

METROPOL

RESTAURANT • CAFE/BAR • VERANSTALTUNGEN

An zentraler Lage mitten in Zürich, eingerahmt von Limmat, Zürichsee und Bahnhofstrasse, trifft man sich in einem der geschichtsträchtigsten und schönsten Neu-Barock-Häuser Zürichs. Das METROPOL vereint guten Geschmack und ein Gefühl von Stil und Atmosphäre. In dieser modernen Ambiente werden den Gästen Highlights aus der internationalen Küche auf einem hohen Niveau geboten. Das METROPOL verfügt über eine ganzjährige Boulevardterrasse, einem A-la-carte-Restaurant und einem Café sowie über Konferenzräume mit Kapazität bis zu 300 Personen.

Wir suchen nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer/Direktor

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation sowie als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unsere hochstehende Klientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitblick, mit ausgeprägtem Organisationsflair und einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse.

Kramer Gastronomie, Angelika Baumann, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Telefon 044 406 85 20, oder per Mail an angelika.baumann@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

20107-9582

Ab 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir

RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel.

Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch

20145-9074



Gasthof zum goldenen Löwen
Hotel Garni Emmental
3550 Langnau

Heidi & Beat Soltermann
Güterstrasse 9
3550 Langnau i. E.
Tel. 034 402 65 55
www.loewen-langnau.ch

Fein essen, gut schlafen

Hätten Sie Freude, in einem gepflegten und neuzeitlich geführten Restaurantbetrieb tätig zu sein und mit Ihrer engagierten Mitarbeit zum Erfolg unseres Unternehmens beizutragen? Sind Sie **gelenklich** und **begeistert**?

Koch/Köchin

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung und sind zudem Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit Ihre Stärken? Dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau.

Wir bieten:

- eine **interessante, lehrreiche** Tätigkeit in neuzeitlich kreativer Küche mit 15 Gault-Millau-Punkten
- ein **gutes Arbeitsklima** in jungem Team
- normalerweise **jeden Sonntag** frei und möbliertes Zimmer auf Wunsch

Sie haben noch Fragen? Rufen Sie jetzt gleich an: **Telefon 034 402 65 55**
Beat Soltermann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und zeigt Ihnen unverzüglich unseren Betrieb.

20100-9583



Für die kommende Sommersaison, ab ca. Anfang April 2013 suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

Entremetier Demi chef de partie Kochlehrling

Service Mitarbeiter/in Servicelehrling

Reception-Praktikant/in

Möchten Sie zu unserem Team, in einem führenden Hotelbetrieb in Weggis, gehören und sind an einer Saison- oder Jahresstelle interessiert, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Beau-Rivage Weggis, Oliver Müller
Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis

info@beaurivage-weggis.ch, www.beaurivage-weggis.ch

20133-9071



Wir machen uns fit für die Saison
und Sie haben uns gerade noch gefehlt!

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant und Bankettbereich mit fast 1000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe. Möchten Sie in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen, bei Bedarf schöne Personalzimmer und suchen folgende Profis:

Feststelle 100% **Stv. Gouvernante**

Feststelle 50% **Mitarbeiterin Hauswirtschaft**

Feststelle 100% oder Teilzeit **KüchenmitarbeiterIn**

Saisonstellen 100% **Restaurationsfachleute**

Saisonstellen 100% oder Teilzeit **BuffetmitarbeiterInnen**

April bis Oktober **Praktikumsstelle Service**

Aushilfen Bankettservice

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Stiftung Kartause Ittingen - Anita Novacic - Personalassistentin - CH 8532 Warth
T +41 52 748 44 11 - anita.novacic@kartause.ch

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb
und detaillierte Stellenangebote finden Sie unter

www.kartause.ch



20114-9090

Sieben Bauerndörfer in Nicaragua ent- scheiden sich gegen die Abhängigkeit von Gentech-Multis.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.

Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.



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 Seminar- und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfiehlt sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamem 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, gästerorientierten 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

20008-9554

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch 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 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“ Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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.



Hostellerie Saint-Georges*** GRUYÈRES

Pour la réouverture du Restaurant de l'Hostellerie
St. Georges à Gruyères,

Nous recherchons pour le 1^{er} mars 2013:

- 1 chef de cuisine
- 1 cuisinier
- 2 commis de cuisine
- 2 dames d'office
- 1 chef de service
- 5 employées de service

Veuillez nous envoyer votre C.V. avec photo à:

Hostellerie St. Georges
Chalet de Gruyères SA
Service RH
Rue du Bourg 41
1663 Gruyères
e-mail: direction@chalet-gruyeres.ch

20175-9091

**** HOTEL CasaBerno ASCONA

Für die Sommersaison 2013

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage
mit Panoramansicht auf den Lago Maggiore und die Berge rund
um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Empfang: Als **Réceptionspraktikantin** sammeln Sie
Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.

Küche: Als **Chef de partie** freuen Sie sich mit Ihren
Kollegen, unsere Gäste täglich mit kulinarischen
Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Housekeeping: Als **2. Hausdame** unterstützen Sie unsere
Generalgouvernante in allen Bereichen der
Hauswirtschaft.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem
eingespielten Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:



Hotel Casa Berno
Direktion
Via G. Madonna 15
6612 Ascona

E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch

b
Member of
swiss golf hotels

20101-9070

HOTEL GARNI SORRISO ORSELINA-LOCARNO

HOUSEKEEPING FRÜHSTÜCKSSERVICE und RÉCEPTION

Wir suchen für unser kleines Hotel Garni eine
Mitarbeiterin, die bereit ist, uns mit Freude und
Eigenverantwortung zu unterstützen.

Möchten auch Sie einen wichtigen Beitrag leisten,
damit unsere Gäste das familiär geführte Hotel in
bester Erinnerung behalten? Neues Wohnstudio
vorhanden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Jahresstelle ab 1. Februar 2013

Hotel Garni Sorriso, Via al parco 2, 6644 Orselina

20080-9041



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrieretipps

hoteljob.ch

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

MIT MODERNER INFRASTRUKTUR ZUM ERFOLG



ZVG

Um auch in hektischen Zeiten die Gäste zufrieden zu stellen, wird eine praktische und individuell passende Infrastruktur immer wichtiger. Die gesellschaftlichen Entwicklungen wirken sich auch auf die Hotellerie- und Gastronomie-Branche aus. Ob Internetzugang für die Gäste, telefonische Erreichbarkeit des Empfangsteams rund um die Uhr oder elektronisches Reservationssystem für die Zimmerbuchungen: Die Informations- und Kommunikationstechnologie ist im Alltag von Hoteliers und Gastronominnen fest verankert und trägt wesentlich zum Geschäftserfolg bei. Um den Gästebedürfnissen gerecht zu werden, braucht es zeitgemässe Lösungen. Eine stabile Internetverbindung oder WLAN beispielsweise wird für Gäste auch im Hotel immer selbstverständlicher. Darüber hinaus erleichtert eine passende Informations- und Kommunikationslösung auch innerhalb des eigenen Betriebs den Arbeitsalltag massiv.

Telefonie leicht gemacht

Neue und moderne Telefonanlagen anzuschaffen, ist häufig mit einigen Investitionen verbunden. Wer immer auf dem

neuesten Stand sein will und keine Zeit mit Updates verlieren möchte, für den kann eine gemietete Anlage eine Variante sein. Die zu einem individuellen Monatspreis gemietete Anlage beinhaltet einen umfassenden Service. Die Server-Updates erfolgen automatisch, Geräte werden im Störfall ersetzt und die Anzahl Geräte kann flexibel an die Bedürfnisse angepasst werden. Somit befindet sich die Anlage stets auf dem neuesten Stand und fordert vom Hotelier keine technischen Kenntnisse.

Marketing dank internetbasierten Anwendungen

Ebenfalls kein technisches Vorwissen brauchen internetbasierte Anwendungen. Sie möchten die Neueröffnung Ihres Wellnessbereichs bekannt machen? In nur kurzer Zeit ist ein E-Coupon mit einem Gutschein für die Neueröffnung erstellt und an alle Gäste elektronisch versendet. So lassen sich schnell und einfach nicht nur Marketingmassnahmen umsetzen, sondern auch administrative Tätigkeiten erledigen. Diese Programme werden nicht fix auf einem Computer installiert, sondern

via Internet-Browser. Einzige Voraussetzung: ein stabiler Internetzugriff.

Externer Datenspeicher

Auch im Bereich der Datenspeicherung wird es immer wichtiger, dass man von überall her auf seine Daten zugreifen kann. In externen Datenspeichern sind die Daten aufgrund verschiedener Datensicherungen zudem gleichzeitig vor Feuer und Diebstahl geschützt. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass Hoteliers nur denjenigen Speicherplatz bezahlen, den sie effektiv brauchen. Externe Datenspeicher sind somit nicht nur sicher und praktisch, sondern auch sehr kosteneffizient.



Roger Wüthrich-Hasenböhler
Leiter Geschäftsbereich KMU
Swisscom (Schweiz) AG

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 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.

24967-9033

HESSER

Wir suchen für unsere
Kundschaft zu kaufen/zu mieten:

- Hotels
- Restaurants
- Projekte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

20165-9088

Auf Frühjahr 2013 zu vermieten Speiserestaurant Jäger- Stübli

An wunderschöner Lage im
Freiamt /Aargau.
Restaurant und Säali mit je ca. 50-
60 Plätzen.
Natur Gartenterrasse mit ca. 60
Plätzen sowie
4 Zimmerwohnung im Hause.
Grosser Parkplatz
Interessenten melden sich bei
Werner Gasser Bauunternehmung,
5625 Kallern
Tel. 056 666 10 53

20177-9092

Kann man
positive
Energie
sparen?

Bewusst leben macht glücklich:
www.ch/gluicks-experiment



SPRACHEN CIVIL VOICES

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

htr **hotel revue**