

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 4

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: 02.01.2026

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 4 · 24. 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



POSITIONIERUNG ZAHLT SICH AUS

Eine der grundsätzlichen Bedingungen, um im heutigen Online-Markt erfolgreich zu sein, lautet: Seien Sie einzigartig. Zeigen Sie Mut zu einer klaren, unverwechselbaren Positionierung. Warum ist das heute so wichtig?

In der Schweiz gab es im Jahr 2012 laut Bundesamt für Statistik 4.806 Hotels und Kurbetriebe. Dazu kommen nicht nur Jugendherbergen, Hostels und Bed-&-Breakfast-Betriebe, sondern zunehmend auch Privatanbieter-Plattformen wie www.airbnb.com mit über 1.800 Unterkünften verschiedenster Art allein in der Schweiz.

Die Qual der Hotelwahl

Das bedeutet: Der Gast hat heute eine Auswahl, die schon fast an Qual grenzt. Er sucht online und nützt dort Kriterien, die ihm dabei helfen sollen, eine Wahl zu treffen. Zu diesen Kriterien gehören sicherlich die Art der Unterkunft bzw. die Anzahl der Sterne und natürlich auch die Qualität der Bewertungen und die Wiederempfehlungsraten. Aber was tun, wenn im gewählten Bereich mehrere Hotels mit ähnlicher Qualität und ähnlichem Angebot übrigbleiben? Dann kommt eben allzu oft das Killerkriterium zum Einsatz: der Preis. Und diesem Killerkriterium sind Sie völlig ausgeliefert, solange Sie austauschbar sind!

Mut zur Positionierung zahlt sich aus

Viele Hotels scheuen die klare Positionierung. Es braucht Mut, für etwas zu stehen – und für alles andere nicht (mehr). Dennoch sind die Vorteile enorm: Positionierung erleichtert nicht nur den Markenaufbau, sondern schafft auch Relevanz bei Angeboten und Verkaufsargumenten. Eine klare Positionierung sagt Gäs-

ten, was Sie von Ihnen erwarten können. Sie ist ein Versprechen und schafft das für eine Buchung so wichtige Vertrauen in Ihr Angebot. Und sie gibt letztendlich den ausschlaggebenden Grund, bei Ihnen zu buchen und nicht bei einem anderen Hotel. Auch wenn Sie vielleicht sogar etwas teurer sein sollten.

Woher kommt die Positionierung?

Wie werden Sie nun unverwechselbar? Nicht jedes Hotel hat schliesslich ein eigenes Matterhorn hinter dem Haus oder einen schönen See vor der Tür. Aber JEDES Hotel besitzt Aspekte und Qualitäten, die entweder schon real vorhanden sind oder als Potenzial bestehen. Und jedes Hotel kann aus diesen Qualitäten eine Positionierung erarbeiten, die es speziell und unverwechselbar macht. Und damit die Bedeutung des Preises als Buchungskriterium aushebeln!

Was müssen Sie dazu tun? Entscheiden Sie sich als Erstes bewusst dafür, anders bzw. einzigartig zu sein. Suchen Sie dann nach Ihren speziellen Qualitäten: Was können nur Sie bieten? Wichtig: Wählen Sie ein Thema mit Marktpotenzial, das einfach zu erzählen ist und im Betrieb authentisch verankert werden kann. Setzen Sie das Thema dann konsequent um, kommunizieren Sie es kohärent und ganz wichtig: Halten Sie Ihr Versprechen!



Gabriele Bryant
Blum, Bryant AG
Online & Social Media Beratung
www.blumbryant.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Statt dass diejenigen, die von der Arbeit anderer leben, denen dankbar wären, die für sie arbeiten, sind die, welche arbeiten, denen dankbar, die sie für sich arbeiten lassen»

Lew Nikolajewitsch Graf Tolstoi

AGENDA

11.-12. FEBRUAR

«Grundlagen der Reinigung 1 – Reinigungsmaterialien», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft und Diversey, München TG
www.hotelgastrounion.ch

14. FEBRUAR

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse im Dorint An der Messe Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18.-19. FEBRUAR

«Grundlagen der Reinigung 2 – Reinigungssysteme», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft und Diversey, München TG
www.hotelgastrounion.ch

18.-19. FEBRUAR

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

21. FEBRUAR

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

11. MÄRZ

«Schwierige Gespräche leicht gemacht», vom Berufsverband Hotel Administration Management, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

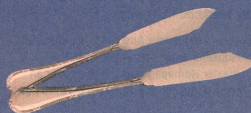
Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Gesucht: Fischmesser

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



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

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Garderoben, Toiletten, Hygiene
Gefährdung:

- Verunreinigungen durch Bakterien
- Unwohlsein oder Erkältung durch Temperaturunterschiede oder nasse bzw. verschwitzte Kleidung

Mögliche Massnahmen:

- Regelmässige Reinigung (eventuell mit Reinigungskontrollblatt) durchführen
- Geeignete Garderoben mit guten Belüftungsmöglichkeiten einrichten
- Getrennte Garderobenkästen für Alltags- und Arbeitskleidung einplanen
- Grössere Temperaturunterschiede auf dem Weg zu den Garderoben und Waschanlagen vermeiden

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

KÜNDIGUNG –
EINE SCHWIERIGE SACHE

Die unangenehmste Tätigkeit für einen Vorgesetzten dürfte die Kündigung eines Mitarbeitenden sein. Damit dieses Gespräch nicht völlig aus dem Ruder läuft, gibt es einige Regeln.

Eine Kündigung kommt kaum von heute auf morgen. Denn wenn man mit einem Mitarbeitenden nicht zufrieden ist, wenn es Probleme oder Defizite gibt oder die Erwartungen unterschiedlich sind, dann wird ein guter Vorgesetzter diese frühzeitig thematisieren. Erst wenn alles nichts nützt, denkt er an eine Kündigung.

Ein Kündigungsgespräch sollte immer der direkte Vorgesetzte führen und es nicht auf den Chef oder den Personalverantwortlichen abschieben. Auf gar keinen Fall sollten Sie ein Kündigungsschreiben nach Hause schicken, ohne vorher die Kündigung mündlich ausgesprochen zu haben. Das gehört einfach zum guten Ton. Experten raten sogar, zwei Gespräche zu führen. Ein erstes, in dem es um die Fakten zur Kündigung geht, und ein zweites, um die formalen Details wie Kündigungsfrist, Bedingungen der Weiterarbeit, Ferienanspruch, letzten Arbeitstag und Ähnliches zu besprechen. Bis zu diesem zweiten Gespräch kann der Mitarbeitende den ersten Schock verarbeiten und erhält die Möglichkeit, Fragen zu stellen.

Folgende Regeln betreffend Kündigung sollten Sie beachten:

- Überlegen Sie im Vorfeld, was Sie sagen und welches Angebot Sie dem Mitarbeitenden machen wollen (zum Beispiel Freistellung auf Wunsch des Mitarbeitenden).
- Klären Sie spätestens bis zum zweiten Gespräch ab, wie viele Ferientage und Überstun-

den der Mitarbeitende noch hat und überlegen Sie, wann es ideal ist für den Ferienbezug. Führen Sie ein Kündigungsgespräch nie kurz vor dem Feierabend, vor arbeitsfreien Tagen oder vor den Ferien eines Mitarbeitenden.

- Wenn immer möglich, sprechen Sie Kündigung nicht vor Weihnachten oder anderen Feiertagen aus.
- Planen Sie genügend Zeit für das Gespräch ein.
- Begründen Sie die Kündigung sachlich, im Normalfall können Sie sich auf vorherige Gespräche beziehen. Verzichten Sie auf das Herumhacken von Schwächen und Fehlern. Vermeiden Sie, den Mitarbeitenden zu demütigen oder zu verletzen.
- Kommen Sie ohne Umschweife zur Sache. Reden Sie nicht zuerst über Hobbys, Familie und Wetter. Sprechen Sie Klartext, denn wenn Sie die Kündigung vage formulieren, wecken Sie falsche Hoffnungen. Schieben Sie die Verantwortung der Kündigung nicht auf Ihre Vorgesetzten ab.
- Geben Sie dem Mitarbeitenden Zeit zu reagieren. Mit emotionalen Ausbrüchen müssen Sie rechnen und sie aushalten.
- Sie sollten den Mitarbeitenden im ersten Gespräch nicht dazu drängen, irgendeine Vereinbarung überstürzt zu unterschreiben. Vereinbaren Sie ein zweites Gespräch, um offene Fragen zu klären (siehe oben).
- Überlegen Sie sich, wie Sie die Kündigung nach innen und aussen rechtzeitig kommunizieren. So können Sie auch allfälligen Gerüchten vorbeugen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

DIE WIRTSCHAFT SETZT
AUF ZUWANDERUNG

Das Thema Zuwanderung ist ein emotionales Thema und wird sehr kontrovers behandelt. Tatsache ist, dass im Gastgewerbe mehr als die Hälfte aller Mitarbeitenden Migrantinnen und Migranten sind und dass in unserer Branche nicht mehr viel lerne, wenn Gastronomen und Hoteliers keine Personen im Ausland rekrutieren könnten. Andererseits befürchten viele Schweizerinnen und Schweizer, dass die Ausländer ihnen die Stelle wegnehmen könnten und/oder die Löhne drücken. Zudem drücke die Einwanderung die Mieten in die Höhe und die Strassen und Züge seien immer voller. Der Schweizerische Arbeitgeberverband und Economie-suisse haben nun eine Broschüre herausgegeben, worin sie anhand von 16 Fragen versuchen, die wichtigsten Fakten und Auswirkungen der Zuwanderung für die Wirtschaft darzulegen. Die beiden Wirtschaftsverbände halten dann schon eingangs fest: «Unsere Wirtschaft braucht die Zuwanderung.» Ohne Zuwanderung könne sie nicht wachsen. Sie würde Wohlstand erhalten und Arbeitsplätze schaffen. Eine Broschüre aus rein wirtschaftlicher Sicht.



«Darum braucht die Schweiz die Zuwanderung», von Economie-suisse und Schweizerischem Arbeitgeberverband.

Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter www.zuwanderungspolitik.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

20238-9624

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 15.02.13, Start Herbst: 29.09.13
Level 3: Start Frühling: 25.02.13, Start Herbst: 22.10.13

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

20296-9657

KADER

Für unsere wunderschön gelegene **Jugendherberge in Luzern** suchen wir per März 2013 oder nach Vereinbarung eine selbständige und innovative

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Luzern – in unmittelbarer Nähe vom Rotssee – ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schulwochen aus aller Welt. Insgesamt stehen über 200 Betten zur Verfügung, vorwiegend in Doppel- und Mehrbettzimmern.

bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E und F) sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse runden Ihr Profil ideal ab.

Ihr Aufgabengebiet Nach einer gründlichen Einführung und internen Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Luzern. 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 15 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Zudem sind Sie

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?
Schweizer Jugendherbergen
René Levy, Bereichsleiter
Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich
Tel. +41 (0)44 380 14 38
r.levy@youthhostel.ch

Mehr Infos über die Jugendherberge Luzern finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/luzern

KADER

Unwiderstehlich



Für unser Personalrestaurant in Zell/LU suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit mit Kunden- und Dienstleistungsorientierung als

Stv. Leiter Restaurant 100% (m/w)

Dank Ihrer Berufserfahrung im Speiservice oder als Koch sind Sie in der Lage, die täglichen Aufgaben an der Front im Personalrestaurant sowie die Mitarbeiterführung in Stellvertretung wahrzunehmen. Sie besitzen sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, sind versierter Anwender der MS-Office-Tools und überzeugen durch Ihre engagierte und flexible Art.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sie unter www.bell.ch/jobs.

Haben Sie noch Fragen? Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an René Hunkeler unter +41 41 989 8766*. Bewerben Sie sich via der Homepage www.bell.ch oder an Bell Schweiz AG, Personal/Ausbildung, Postfach 61, 6144 Zell.

Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleischbranche und mittlerweile in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuss und Innovation.

Über 450 Mitarbeitende in Zell/LU sind Schweizer Profis für Geflügel und begeistern grenzenlos. Diese Leidenschaft verbindet uns tagtäglich. Wie steht es mit Ihnen?

20236-9622

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

20234-9621



Fachhochschule Nordwestschweiz
Hochschule für Wirtschaft

Die Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW umfasst neun Hochschulen. An der Hochschule für Wirtschaft ist im Bereich Services zum nächstmöglichen Termin folgende Stelle mit Arbeitsort Olten zu besetzen:

Leiter/in Gastronomie

Ihre Aufgaben: Mit der Neueröffnung des zusätzlichen Standortes Von-Roll-Strasse im Sommer 2013 setzen wir ein neues Gastronomiekonzept für eine moderne Verpflegung um. Die Gastronomie, die sich mit einem attraktiven und vielseitigen Angebot sowie zusätzlichen Dienstleistungen profiliert, ist ein attraktiver und wichtiger Teil des Gesamtangebotes der Institution. Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche Organisation der Eröffnung und übernehmen ab Juni die Führung der gesamten Gastronomie. Dabei fungieren Sie als kompetente und kooperative Ansprechperson für sämtliche Fragen zu Gastronomieleistungen. Mit kreativen Angeboten und konstant hoher Qualität sichern Sie den Erfolg des Betriebes.

Ihr Profil: Als Profi im Gastronomiebereich verfügen Sie über einen relevanten Fähigkeitsausweis und konnten bereits Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes sammeln. Sie bringen betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie Praxiserfahrung im Aufbau einer zeitgemässen und kreativen Gastronomie mit. Dank Ihrer Freude am Umgang mit Gästen, Ihrer Innovationsbereitschaft und Ihrer Flexibilität gelingt es Ihnen, diesen lebendigen Betrieb zu prägen und zu einem Treffpunkt innerhalb der FHNW am Standort Olten zu machen. Des Weiteren zeichnen Sie sich durch Organisationstalent, Dienstleistungsorientierung und hohe Professionalität aus und sind mit Führungsstärke und unermüdlichem Engagement Vorbild für die Mitarbeitenden.

Ihre Bewerbung lassen Sie uns bitte bis zum 31.01.2013 vorzugsweise online über die gewünschte Ausschreibung unter www.fhnw.ch/offene-stellen zukommen. Alternativ können Sie Ihre Unterlagen auch direkt an Corinne Lanz, HR-Verantwortliche, Hochschule für Wirtschaft FHNW, Riggenbachstrasse 16, 4600 Olten, senden. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gern Rolf Lauber, Leiter Infrastruktur Sitz Olten, T +41 62 286 01 80.

www.fhnw.ch

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

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Rauminzenierungen, 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, Vintothek, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 20 bis 30 Mitarbeitende unterstützen Ihrem Verantwortungsbereich.

Restaurants Operations Manager w/m

Leiter/in 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 Spitzen Gastronomie, 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

25156-9581

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 AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7.

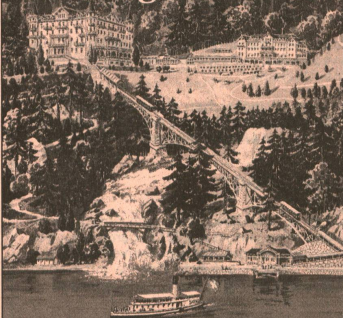
25163-8686



Grandhotel Giessbach

BRIENZ

180 Tage Sommer



- 70 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten
- Parkrestaurant Les Cascades (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen
- Hotelbar
- Grosszügige Seminar- & Konferenzräume bis 100 Personen
- Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen
- 22 Hektaren Gärten und Park, Naturschwimmbad, Tennisplatz
- Europas älteste Standseilbahn
- Hauseigene Schiffsstation

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2013 suchen wir:

RECEPTION (D/E/F)

- AnfangsreceptionistIn
- PraktikantIn

EVENTS/F&B (D/E/F)

- PraktikantIn Eventmanagement mit Serviceeinsatz

SERVICE/BAR

(Deutschsprachig, Französischkenntnisse erwünscht)

- Chef de Service Banquet
- Chefs de Rang
- ServiceeinstiegeInnen
- PraktikantInnen
- Bar-MitarbeiterIn

KÜCHE

- Sous-Chef
- Chefs de Partie
- Demi-chefs de Partie
- Commis de Cuisine
- PraktikantInnen

Stellenbeschreibungen finden Sie unter Jobs auf: www.giessbach.ch

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz
Frau Gabriele Raffener, Leiterin Human Resources
Tel. +41 (0) 33 952 25 02 Fax +41 (0) 33 952 25 30
bewerbung@giessbach.ch www.giessbach.ch

25207-9610



Die Jungfrauabfahrten Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald First, Schynige Platte, Winteregg-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der gesamten Jungfrau Region.

Für den Bereich Marketing/Verkauf suchen wir eine/n



Sales Manager 100% (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zu den Hauptaufgaben gehören eine aktive und selbstständige Bearbeitung der entsprechenden Märkte, Akquisition von Neukunden und Betreuung bestehender Vertriebspartner. Sie haben täglich Kontakt zu unseren Kunden und Partnern, erstellen Offerten und nehmen an Messen teil. Die Reisetätigkeit beträgt ca. 30%. Zudem unterstützen Sie die Verkaufsleitung bei diversen Projekten.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung ergänzt mit einer höheren touristischen Fachausbildung und haben bereits mehrjährige Erfahrung im Tourismus. Sie haben ein selbstbewusstes und gepflegtes Auftreten, sind verhandlungsstark, sprachlich gewandt und kommunizieren mündlich und schriftlich in D und E. Zusätzlich von Vorteil sind die Sprachen F und SP. Kennen Sie zudem die internationale Tourismusbranche und haben idealerweise einen Bezug zur Jungfrau Region? Dann bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Stelle in einem internationalen Umfeld an.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Daniela Fuchs, Verkaufsleiterin, Telefon 033 828 72 04.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte bis 31. Januar 2013 an: Jungfrauabfahrten, Human Resources, Tanja Leuenberger, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

25242-9625

Bäcker/in - Konditor/in

«Arbeit,
die Spass macht.»weitere Jobs unter www.migros.ch

Neue Herausforderung in der Migros!

Bäcker/in - Konditor/in
In eine Hausbäckerei der Migros

Ihr Aufgabengebiet

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

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

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

Genossenschaft Migros Basel
Christian Mamie

MIGROS

24972-9935



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

Für diese anspruchsvolle Funktion setzen wir eine abgeschlossene 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 stilichere Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraussetzung.

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

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

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

PARK WEGGIS

www.parkweggis.ch

Post Hotel Weggis

www.poho.ch

25231-9933

GAST
RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. April 2013 eine(n) junge(n)

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem À-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch/Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

25221-9915

CROWNE PLAZA
ZÜRICH

Unser 4-Sterne-Businesshotel im modernen Stadtteil Zürich-West ist mit seinen 365 renovierten Zimmern das grösste Hotel in Zürich. Das Hotel verfügt über 11 Seminar- und Veranstaltungsräume und ist seit April 1999 das grösste ISO-zertifizierte Hotel der Schweiz. Unsere Gäste verwöhnen wir im Fine Dining Restaurant «Relais des Arts» und im familiären «LetzLeu» mit internationaler Küche sowie saisonalen Spezialitäten aus der Schweiz. Zusätzlich steht den Gästen unsere Lobby Bar und unser 24-Stunden-Zimmerservice zur Verfügung.

Per sofort oder nach Vereinbarung haben wir zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen und professionellen Teams folgende unbefristete Vollzeitstellen zu besetzen:

Küche	–	Chef de Partie
	–	Demi Chef de Partie
	–	Commis de Cuisine
Service	–	Commis de Rang

Wir bieten Ihnen eine spannende und anspruchsvolle Tätigkeit. Sie erwarten interessante On-the-job-Trainings, bei Bedarf Unterbringung im Personalhaus sowie attraktive Konditionen beim Aufenthalt in über 4500 Hotels der Kette.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Crowne Plaza Zürich/Frau Jeannine Mühlebach
Badenerstrasse 420/8040 Zürich/Tel. 044 404 43 15
jeannine.muehlebach@cpzurich.ch / www.cpzurich.ch

25212-9912



Die Krone – der Treffpunkt für Geniesser im Herzen von Thun mit mehreren Restaurants, einer Lounge, 31 Hotelzimmern, Bankett- und Seminarbereich und einmaliger Terrasse direkt an der Aare.

Nach Abschluss unseres Küchenumbaus starten wir kommenden Frühling mit einem neuen Restaurantkonzept. Wir suchen daher per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung folgende Fachkräfte:

SOUS-CHEF DE CUISINE
(m/w) 100%

Sie lieben die Zubereitung von Fleisch und sind motiviert, eine Neueröffnung mitzugestalten. Sie sind ein Teamplayer, der hektische Situationen überlegt und ruhig meistert. Den Küchenchef unterstützen Sie bei der Führung der rund zehnköpfigen Brigade und Sie können jeden Posten selbstständig führen.

RESTAURATIONSFACH-
ANGESTELLTER (m/w)
100% Jahres- oder Saisonstelle

Sie verfügen über Erfahrung im à-la-carte-Service und haben Spass am lebhaften Terrassengeschäft im Sommer. Sie verständigen sich mündlich nebst Deutsch in Englisch und/oder Französisch und überzeugen als charmanter, qualitätsbewusster Gastgeber unsere anspruchsvolle Kundschaft.

Fragen zu den Stellen? Bruno Carizzoni, Direktor, oder Meret Bürgin, Direktionsassistentin, stehen für Ihre Fragen unter 033 227 88 88 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Mail an direktion@krone-thun.ch. Wir freuen uns auf Sie!



Ob: Hauptgasse 2/Rathausplatz 3600 Thun
Telefon 033 227 88 88 • info@krone-thun.ch

25218-9910



Der Seepark präsentiert sich als 4-Sterne Superior Hotel der Wahlklasse: Mit 91 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten, vielfältiger Gastronomie, einem mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurant, Wellness sowie grosszügigen Bankett- und Seminarräumen. Seine einmalige Lage in Stadtnähe, umgeben von Thunersee und Schadaupark, eröffnet eine herrliche Sicht auf das Berner Oberland.

Im Seepark gestalten und pflegen die Mitarbeitenden das Wohlfühl-Ambiente und prägen mit hoher Professionalität und Zuverlässigkeit den Aufenthalt unserer Gäste.

Als

RECEPTIONISTIN (M/W)
80 - 100% ANSTELLUNG

Sind Sie für den Gästeempfang sowie für allgemeine Réceptionsarbeiten zuständig.

Der Eintritt erfolgt per 15. Februar 2013

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotel Réception
- Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/F in Wort und Schrift
- Selbstbewusste, fröhliche Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe
- Kommunikativ, zuverlässig und qualitätsorientiert

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen neben einem sicheren Arbeitsplatz ein positives Arbeitsumfeld mit der Möglichkeit, sich persönlich einzubringen. Besonderen Wert legen wir auf fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Die Nähe zur Stadt Thun und die einmalige Lage am Thunersee lassen auch in Ihrer Freizeit keine Wünsche offen.

Wir freuen uns auf Sie, die/den leidenschaftliche/n Gastgeber/in mit viel Herz und Begeisterung für die Hotellerie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Frau Susanna Schwendemann, hr@seepark.ch
Congress Hotel Seepark, Seestrasse 47, Postfach, CH-3602 Thun

A subsidiary of UBS AG

25204-9907

Die Renomo Immobilien GmbH bewirtschaftet Ferienanlagen und Stockwerkeigentum in der ganzen Schweiz, insbesondere im Tessin, Graubünden, Wallis, Zürich und Berner Oberland.

Zur ganzjährigen Betreuung unserer Liegenschaft Chesa Margun mit Apparthotel in Silvaplana-Surlej suchen wir auf den 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen und einsatzfreudigen

Hauswart als Gastgeber

Die Liegenschaft Margun liegt an wunderschöner Lage unterhalb der Corvatsch-Bahn-Talstation und umfasst insgesamt 127 Ferienwohnungen, welche teilweise als Ferienwohnungen mit Hotelservice vermietet werden. Zur Infrastruktur gehören separat geführte Pizzeria mit Gartenterrasse, separat geführte Réception mit Halle, Sauna und Tiefgarage.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Unterhalt und Betreuung der gesamten Liegenschaft
- Unterhalt der Wohnungen in der Vermietung
- Zusammenarbeit mit dem Pächter des Restaurants
- Überwachung der Unterhaltsarbeiten
- Zusammenarbeit mit der Réception
- Gepflegter Umgang mit Eigentümern und Gästen
- Diverse administrative Arbeiten

Zur Bewältigung dieser Aufgabe benötigen Sie den Eidg. Fachausweis als Hauswart oder eine nachweisbare technische Ausbildung, handwerkliches Geschick, Freude an einer selbstständigen Tätigkeit, korrektes und freundliches Auftreten, Organisationstalent und PC-Grundkenntnisse, Italienisch und Deutsch in Wort und Schrift.

- Fachgerechte Entlohnung
- Gute Sozialleistungen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Mietbare 4-Zimmer-Dienstwohnung

Haben wir Ihre Neugier geweckt? Herr Reto Röösli (Telefon 043 211 77 30) beantwortet Ihnen gerne offene Fragen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an: Renomo Immobilien GmbH, Sägereistrasse 27, 8152 Glattbrugg, oder per Mail an info@renomo.ch

25206-9934



Privates Alters- und Pflegeheim der
Julius und Maria Hausmann-Schmidt-Stiftung

Das Alters- und Pflegeheim Sunnmatt in Männedorf ist ein bekanntes und anerkanntes Seniorenzentrum mit umfassenden und hochwertigen Dienstleistungen für Pflege, altersgerechtes Wohnen und Spitexangebote.

Infolge Pensionierung suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung den/ die

Leiter/in Administration

Der Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen folgendes:

- Führung der Finanz- und Betriebsbuchhaltung
- Führung der Bewohner- und Personaladministration sowie der Lohnbuchhaltung
- Verbuchung sämtlicher Geschäftsfälle
- Erstellung des Budgets in enger Zusammenarbeit mit der Heimleitung
- Erstellung von Quartals- und Jahresabschlüssen
- Erstellung von Abschlüssen und Zusammenarbeit mit Revision, AHV, Versicherungen und Pensionskasse
- Diverse Korrespondenz und Sekretariatsarbeiten

Wir erwarten:

- Kaufmännische Ausbildung, vorzugsweise im Sozialwesen
- Bilanzsicherheit
- Praktische Erfahrung im Rechnungswesen und in der Lohnbuchhaltung
- Gute Kenntnisse in Personal-/Bewohnerverwaltung
- Sicherheit im Berichtswesen
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Unternehmerisches Denken

Sind Sie interessiert? Es erwartet Sie eine zukunftsorientierte und herausfordernde Tätigkeit mit Handlungsspielraum.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (digital oder per Post) an:

GMC Gantner Management Consulting
Binzigerstrasse 50
8707 Uetikon am See
hans.gantner@gmc.ch

25201-9804



Privates Alters- und Pflegeheim der
Julius und Maria Hausmann-Schmidt-Stiftung

Das Alters- und Pflegeheim Sunnmatt in Männedorf ist ein bekanntes und anerkanntes Seniorenzentrum mit umfassenden und hochwertigen Dienstleistungen für Pflege, altersgerechtes Wohnen und Spitexangebote.

Infolge Pensionierung suchen wir per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Heimleiter/in

Der Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen folgendes:

- Erfolgreiche Leitung des Alters- und Pflegeheimes
- Sicherstellung eines hochwertigen Angebotes
- Betreuung der Bewohner und deren Angehörigen
- Führung der Kader
- Umsetzung der Beschlüsse und Weisungen des Stiftungsrates
- Verantwortung für die personelle und betriebliche Sicherheit, das Qualitätsmanagement, das Marketing und die Öffentlichkeitsarbeit
- Verantwortung für den Ersatz und die Neubeschaffung von Anlagen und für den Gebäudeunterhalt
- Enge Zusammenarbeit mit dem/der Leiter/in Administration und Rechnungswesen

Wir erwarten:

- Einen Fachhochschulabschluss im sozialen, gerontologischen, pflegerischen Bereich oder in der Hotellerie/Gastronomie
- Wenn möglich Erfahrung mit den Aufgaben eines Alters- und Pflegeheimes
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Institution
- Freude und Flair im Umgang mit älteren Menschen und deren Angehörigen
- Hohe Sozialkompetenz und Konfliktfähigkeit
- Organisationstalent und vernetztes Denken
- Ein gewinnendes und sicheres Auftreten und einen klaren Kommunikationsstil

Sind Sie interessiert? Es erwartet Sie eine zukunftsorientierte und herausfordernde Tätigkeit mit Handlungsspielraum.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (digital oder per Post) an:

GMC Gantner Management Consulting
Binzigerstrasse 50
8707 Uetikon am See
hans.gantner@gmc.ch

25202-9805

CASINO restaurants bern

CASINO ratsstube

CASINO relais

Das junge, engagierte Team der
Casino Restaurants Bern sucht SIE

als Sous-Chef w/m
per 1. März oder nach Vereinbarung

Sie bringen mit

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und Erfahrung im A-la-carte- sowie Produktionsbereich mit.

Sie verfügen über Kader- und Führungserfahrung in einem ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative, Team- und Gästeorientierung, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken. Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen.

Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer Kreativität können Sie bei uns freien Lauf lassen!

Deutsch ist Ihre Muttersprache, weitere Sprachkenntnisse sind selbstverständlich willkommen!

Es erwartet Sie

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ein multikulturelles Team, welches Freude daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen. Ein sehr gut besuchtes Restaurant mit einer grossen Gartenterrasse im Sommer und Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen.

Unsere Anstellungsbedingungen sind gemäss L-GAV.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, in einem jungen, innovativen Team mitzuwirken!

Haben Sie Fragen? Gerne gibt Ihnen unsere Personalabteilung mehr Auskunft über diese Stelle.

Das sind wir

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes, frohliches Team freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herrengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch

25206-9609

Ihre neue Herausforderung ab Mai 2013

Als Leader unseres eingespielten und motivierten Teams suchen wir für unseren familiär geführten Betrieb in Graubünden einen Kreativen und kompetenten

Küchenchef

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

Sie blicken auf mehrjährige Erfahrung in der schweizerischen Gastronomie zurück, oder haben das EFZ als Gastronomiekoch erlangt.

Die Auszubildenden für den Kochberuf zu begeistern, die Menüplanung für unsere Halbpensions-Gäste und die Mitgestaltung des Produkt- und Kartenangebotes mit neuen Ideen für unsere à la carte Lokale bereiten Ihnen Freude.

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

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder per e-mail an:

Hotel Restaurant Bellevue
Frau Marianne Tobler,
Via Nova 66, 7017 Flims Dorf
info@bellevueflims.ch



25249-9628

GAMMACATERING®

GAMMACATERING plant und realisiert zuverlässig und kompetent unvergessliche kulinarische Erlebnisse im passenden Ambiente. Während der Ausstellung **Qin – Der unsterbliche Kaiser und seine Terrakottakrieger** im Bernischen Historischen Museum betreiben wir das Restaurant Qin mit 120 Sitzplätzen und 60 Terrassenplätzen, welches extra für die Zeit der Ausstellung errichtet wird.

Vom 1. März 2013 bis zum 30. November 2013 haben wir folgende Stellen zu besetzen:

Commis de Cuisine Chef de Partie Restaurationsfachfrau/-mann

Eine abgeschlossene Berufsausbildung und einige Jahre Berufserfahrung in einem A-la-carte-Restaurant setzen wir bei allen Bewerbern voraus. Gute Deutschkenntnisse und Grundkenntnisse in Englisch runden das Profil ab. Wir bieten attraktive Arbeitszeiten (montags geschlossen) und einen Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:

GAMMACATERING AG
Pala Jehli, Stv. Projektleiterin Qin
p.jehli@gammacatering.com
www.gammacatering.com, www.qin.ch

25252-9630

swiss helicopter

Die Swiss Helicopter AG ist mit 40 modernen Helikoptern an 14 Standorten in der gesamten Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein vertreten und sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen versierten Touristikler, welcher den Verkauf für die Schweiz und das angrenzende Ausland als

Verkaufsleiter Tourismus (m/w)

übernimmt (100%).

Als junger Verkaufsprofil sind Sie für den Verkauf der Dienstleistungen der Swiss Helicopter AG verantwortlich und bauen das Kunden- und Partnernetzwerk auf und aus. Ihre aktive Verkaufstätigkeit am Markt richtet sich auf die Gewinnung von Neukunden und die persönliche Betreuung unserer Key Accounts und Tourismuspartner aus.

Diese Aufgabe in der äusserst vielseitigen und spannenden Helikopterfliegerei verlangt eine Grundausbildung im marketing- und kaufmännischen Bereich mit vorzugsweise Verkaufs- oder Tourismusweiterbildung sowie einen Leistungsausweis im touristischen Verkauf. Kommunikationsstärke, ein überzeugender Auftritt und die Bereitschaft für ein überdurchschnittliches Engagement und eine hohe Reisebereitschaft runden Ihr Profil ab. Es sind keine fliegerischen Kenntnisse notwendig.

Heben Sie mit uns ab!

Arbeitsort: Nach Vereinbarung
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch von Vorteil
Gute IT-Kenntnisse (Bedienung eines CMS)

Für Fragen steht Ihnen Frau Sina Hartmann gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Swiss Helicopter AG
Sina Hartmann, Hartbergstrasse 11, 7000 Chur
Tel. +41 (0)81 252 63 44, chur@swisshelicopter.ch, swisshelicopter.ch

25203-9606

SUISSE ROMANDE



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

25175-9601

**Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch**

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

J'ai envie de travailler pour une société moderne et en pleine croissance, en particulier si je peux pleinement mettre à profit mes connaissances professionnelles et ma vaste expérience du métier.

Chef/fe de vente pour la Suisse romande

Pistor investit pour l'avenir. A Rothenburg, un centre pour les surgelés, parmi les plus modernes en Europe, est sur le point d'être mis en service. Ainsi nous serons encore plus attrayants pour nos clients. Pour pouvoir agir de manière encore plus optimale sur le front, nous regroupons en Suisse romande la direction de nos deux secteurs d'activité, à savoir d'une part la boulangerie-pâtisserie-confiserie et d'autre part la gastronomie.

On vous offre ici une opportunité unique de participer au développement d'une organisation de vente et de gérer 7 collaborateurs directs et 6 seulement informativ. Bien-entendu vous suivez aussi directement quelques clients des deux segments. Vous êtes aussi la plaque tournante pour la communication entre Pistor Rothenburg et notre Centrale de Distribution à Chavornay. Vous aurez la chance d'être soutenu de manière professionnelle par une équipe petite mais très efficace au service interne. Vous êtes responsable de la mise en œuvre des objectifs de vente définis et du chiffre d'affaires en Suisse romande et à Chavornay.

Les conditions requises, pour que vous vous sentiez bien dans ce poste et puissiez vous y épanouir avec succès, sont optimales: • des produits réputés • une entreprise prospère • une clientèle fidèle et saine • une infrastructure et des outils de travaux modernes (ordinateur portable, véhicule d'entreprise, etc.).

Pour cette fonction, les conditions requises sont une formation de base de boulanger-pâtissier-confiseur ou de cuisinier, ainsi qu'une formation complémentaire supérieure (vente ou gestion d'entreprise). De très bonnes connaissances d'allemand (oral/écrit) sont indispensables. Votre lieu de résidence doit se situer dans le secteur d'activité.

Avons-nous suscité votre intérêt? Dans ce cas, veuillez nous faire parvenir votre dossier de candidature avec photo à l'adresse sous-mentionnée. Monsieur Jules Toth répond volontiers à vos éventuelles questions, tél. 041 289 82 80.

Pistor AG | Département du personnel | Case postale
Hasenmattstrasse 31 | 6023 Rothenburg

www.pistor.ch

pistor

25208-9611



Le Groupe Téléverbier SA offre à ses clients (1 million de journées skieurs/an) l'un des plus vastes domaines skiables de Suisse avec ses 100 installations et ses 400 km de pistes balisées et gère 12 restaurants. En pleine saison, il occupe plus de 450 collaborateurs.

Pour participer à la gestion de nos dix restaurants et buvettes d'altitude, nous recherchons un(e)

Assistant(e) F&B

Votre mission:

Vous êtes en charge de la gestion groupée des achats, vous participez à la création des cartes et à la fixation des prix, en collaboration avec la direction commerciale et les gérants. Vous coordonnez le recrutement du personnel et planifiez les temps de travail. Vous vous assurez que les normes d'hygiène soient respectées. Lors de certains événements sur le domaine, vous en coordonnez la partie gastronomique. Hors de la saison d'hiver, vous pourriez également être amené à traiter d'autres tâches commerciales ou marketing, selon vos disponibilités et les besoins de l'entreprise.

Nos exigences:

Vous êtes flexible, au bénéfice d'au moins une expérience certifiée dans une fonction similaire, idéalement dans la restauration d'altitude. De caractère posé, vous êtes dynamique, bien organisé et à l'écoute des besoins d'une clientèle exigeante. Vous avez à cœur d'offrir le meilleur service dans une ambiance conviviale et confinée. Maîtrise de la bureautique, des outils de planification et des langues : un atout.

Nous offrons:

- un emploi à l'année;
- un cadre de travail agréable au sein d'une équipe motivée et dynamique;
- une rémunération et des conditions sociales d'une entreprise saine

Si vous avez envie de travailler dans une entreprise en plein développement, nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet à l'adresse suivante: Téléverbier SA, Sylviane Beraud, case postale 419, 1936 Verbier, rh@televerbier.ch. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Monsieur Gianluca Lepori au 027 775 33 63.

25209-9608

SVIZZERA ITALIANA

HOTEL VICTORIA AU LAC La terrazza delle Stelle Lugano Paradiso

Cerca per marzo 2013

1 CUOCO qualificato

1 CAMERIERE qualificato (tedesco indispensabile)

Offerte con curriculum a:
Hotel Victoria au Lac, Direzione
Via G. Guisan 3, 6902 Lugano Paradiso
oppure info@victoriahotel.ch
Tel. 091 994 20 31 - fax 091 994 20 32

25251-9629

Ristorante presente in tutte le maggiori guide gastronomiche, nel Locarnese, cerca da subito o per data da convenire:

UN/A GIOVANE CAMERIERE/A
con alcuni anni d'esperienza, motivato/a, flessibile e solare. Italiano e tedesco parlato (possibilità di posto annuale)

UN/A GIOVANE CUOCO/A
Creativo, flessibile e preciso (impiego stagionale)

CAMERIERE/A AD ORE

Candidature con CV e certificati da inviare a Cifra V 024-815794 Publicitas SA, Casella postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

25253-9631

INTERNATIONAL

Wheatleigh

Eines der kleinsten Mitglieder der «Leading Hotels of the World» mit 19 Zimmern und einem der besten Restaurants in den United States. 2 Stunden von New York und Boston entfernt.

Management Trainee Sommelier Chef de rang Front-Office-Mitarbeiter Chef de partie

Senden oder E-mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.

Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview in Zürich.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelms
P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: hr@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World Ltd.

25184-9696

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch

25254-9633

ANZEIGEN

La Cimbali-Kaffeemaschine

Typ M32, ungebraucht, halber Preis.

Stauffer Produktions AG

Hobacherstrasse 13, 8913 Ottenbach
Telefon 044 761 61 00
info@stauffer.ch

25245-9627

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 Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
insetate@stellenprofil.ch
insetate@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

Insetate: 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
Insertate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

IM MARKT IST DER TEUFEL LOS



KEYSTONE

Erinnern Sie sich noch? In der «guten alten Zeit» haben Gäste die Preise einfach akzeptiert. Es gab weniger leicht zugängliche Informationen und weniger Konkurrenzdruck – und jährlich problemlose Preiserhöhungen. Jetzt ist auf dem Markt der Teufel los. Die Hotellerie hat sich zu einem dynamischen Käufermarkt gewandelt – mit hohem Wettbewerbsdruck, aggressiven Preiskämpfen, Gästen auf Schnäppchenjagd, immer kurzfristigeren Buchungen, totaler Preistransparenz durch das Internet und einer verwirrenden Vielfalt von modernen Vertriebswegen.

Die Tendenz zu Festpreisen nimmt weiter ab. Überall, wo Überkapazitäten bestehen, werden die Preise tendenziell fließend. Vielfach geht die Kundenloyalität verloren. Für den Konsumenten und Gast lohnt sich die Suche nach günstigen Angeboten, denn kaum ein Hotel kommt heute ohne preisgünstige Offerten aus. Interessanterweise sind Last-Minute-Jäger jedoch nicht grundsätzlich die Konsumenten mit knappem Budget, sondern

vielfach besser Verdienende und gut Ausgebildete. Sie können sich kurzfristig für einen Urlaub entscheiden, weil sie Unternehmer oder Freiberufler sind – oder als «Silver Ager» nicht mehr berufstätig.

The Age of Cheap

«Der Ärger über schlechte Qualität währt länger als die kurze Freude am niedrigen Preis»

Erfreulicherweise verliert der Gast auf der Suche nach Schnäppchen nie den Blick für die Qualität. Die Schlüsselfrage im Age of Cheap heisst: Wer ist unter den Besten der Billigsten? Alles dreht sich um Preis und Gegenwert. Added Value lautet der Schlachtruf. Das bedeutet, Mehrwert zu bieten, und zwar möglichst viel. Aber bitte: Klare Leistungsversprechen, nicht zu viel hineinstopfen, nicht zu viel aufladen, nicht zur Konfusion beitragen. Das wäre falsch verstandene Kundenorientierung. Ja, es wäre eher Kundendesorientierung. Ein Hotelangebot wird nur wahr-

genommen, wenn es genau das anbietet, was für den jeweiligen Gast sinnvoll und notwendig ist. Also bitte kein leeres Geschwätz, sondern den Nutzen für den Gast herausarbeiten und punktgenau kommunizieren. Menschen kaufen immer zwei Dinge: Problemlösungen und gute Gefühle. Besonders im Tourismus! Der Satz «They don't care» wird zum Todesstoss für Dienstleister. «Hier kümmert man sich um mich», fungiert im Gegenzug als emotionaler Rabattschutzschild. Denken Sie mehr über Aufmerksamkeit nach als über Preisnachlässe. Knüpfen Sie emotionale Netzwerke gegen Preisangriffe.



Martin Schmidli
Managing Partner
Kohl & Partner Schweiz AG
www.kohl-int.ch

Bern-Ost

Zu verkaufen kleines Restaurant mit Wirtswohnung und genügend Parkplätzen. Sehr geeignet für eine Existenz eines Wirtspaares. Gut eingeführt, gute Lage! Ca. 45 Plätze (aufgeteilt in 2 Räume) plus Gartenterrasse ca. 40 Plätze. Mindestens 20 Parkplätze. Diverse Nebenräume. Termin: Nach Vereinbarung. VB: CHF 1 Mio.
Elisabeth Kellenberger
Immobilien-Treuhand GmbH, Muri-Bern
031 952 72 32

ImmoScout24-Code: 2648758

20254-9630

Kleines Ferien-Hotel-Resort

In Koh Samui/Thailand zu vermieten. Schnupperstart-Angebot Rest. mit 4 Zimmern Bekannt aus Vox-TV, Miete mtl. Fr. 1600.– Mobiliar-Übernahme pro Jahr Fr. 11 000.– Kann jährlich vom Gewinn bezahlt werden. Alle Bewilligungen werden ermöglicht.
bamboolandsamui@gmail.com
www.bamboolandsamui.com

25265-9635

Auf Frühjahr 2013 zu vermieten Speiserestaurant Jäger-Stübli

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

25177-9693

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

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

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN