

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 5

**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:** 10.12.2025

**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. 5 · 31. Januar 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Es gibt von allem zu wenig,  
nur von den Tagen bis  
Monatsende gibt es immer  
zu viele»

Erich Kästner

## FÜHRUNG NEU ERLEBEN

Abteilungsleiter bilden das Rückgrat jeder Unternehmung. Sie tragen Führungsverantwortung, schreiben Dienstpläne und sind Ansprechpartner, wenn es um die Zufriedenheit von Gästen, Kunden und Mitarbeitenden geht. Sie tragen eine hohe Verantwortung für den Erfolg ihrer Unternehmung. Damit sind sie auch prägend für ein gutes Klima oder eben auch für eine miese Stimmung. Sie sind im übertragenen Sinne «Barometer» und «Stimmungsmacher» in einem, was im Alltag oft als belastende Mischung zwischen stetem Vorbild sein und blindem, ungeordnetem Vorwärtsstreben in einem engmaschigen Minenfeld empfunden wird.

Die Fähigkeit zur guten Beziehungsgestaltung bildet einen zentralen Aspekt der Führungs- und Unternehmenskultur. Was die Führungskraft diesbezüglich aktiv vorlebt, wirkt automatisch bis in die Basis. Ich habe selten Menschen erlebt, welche bei einer als gut erlebten Beziehung zum Vorgesetzten schlechte Gastgeber waren! Die Fähigkeit, unbeschwert und echt auf das Gegenüber zuzugehen, ist uns aber selten in die Wiege gelegt, es braucht aktive Auseinandersetzung damit. Und diese besteht vorerst aus dem Prozess der eigenen inneren Klärung mit dem zentralen Führungsinstrument. Erfolgreiche Beziehungsgestaltung setzt Vertrauen voraus, Vertrauen in sich selbst und in die Welt und damit erst einmal in den Vorgesetzten und die direkten Führungskollegen. In der Führungsentwicklung wird oft die Auseinandersetzung mit Führungsstil, Führungsinstrumenten und allgemein theoretischem Fach-

wissen angestrebt. Doch was nützt es, wenn diesbezüglich Rahmenbedingungen und Spielregeln festgelegt werden, welche nur ungenügend zu den einzelnen Persönlichkeiten im Führungsteam passen? Führungstrainings beginnen – um wirkliche Veränderungen zu bewirken – mit der prozessorientierten Auseinandersetzung mit der eigenen Persönlichkeit und dem Zusammenspiel der einzelnen Persönlichkeitsaspekte im Führungsteam. Wirkung und Einflussnahme von Verhalten, Handeln und Denken im Führungsalltag werden reflektiert und bewusst gemacht. Die Erkenntnisse werden zu einer gemeinsamen Führungskultur gebündelt und in einer gemeinsamen Haltung abgebildet. Übrigens zeigen Studien, dass Teams, welche sich mit diesen Fragen beschäftigen, allgemein gestärkt sind. Durch das entstehende Vertrauen steigt sich automatisch das Wohlbefinden am Arbeitsplatz. Die Fluktuation sinkt. Das Vertrauen in sich selbst und das Gemeinsame, Verbindliche steigern die Motivation, gute Beziehungen zu Gästen zu pflegen. Es entsteht echte Gastfreundschaft, das, was alle Menschen suchen, wenn sie in Hotels und Restaurants verkehren! Stärken Sie also das Rückgrat Ihrer Führung und geben Sie die Gelegenheit zur Auseinandersetzung mit sich selbst.



Hans Peter Spreng  
Inhaber Concluso  
[www.concluso.ch](http://www.concluso.ch)

## AGENDA

### 8.-19. FEBRUAR

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 21. FEBRUAR

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, Seminarhotel Sempachersee, Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 25. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, Unterenfelden/AG  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 4.-5. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 19./20./21. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, WäBi, Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 20. MÄRZ

«Food – Foto – Farben», vom Schweizer Kochverband und Foto Plus Schweiz GmbH, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 20. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

## Gesucht: Bistrotisch

Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

Der Weg  
zum Ziel...

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77



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

## ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebranche 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 wöchentlich Tipps zur Unfallverhütung (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

## Organisation und Mitwirkung

*Gute Organisation bringt weniger Störungen und mehr Sicherheit*

- Bestimmen Sie einen Sicherheitsbeauftragten (SiBe) und lassen Sie ihn ausbilden
- Regeln Sie die Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Stellen Sie sicher, dass nötigenfalls Spezialisten für Arbeitssicherheit beigezogen werden

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

## KÜNDIGUNG – VERZICHEN SIE AUF DIE ABRECHNUNG

Im letzten «Profil» ging es darum, worauf ein Chef achten sollte, wenn er einem Mitarbeiter kündigen muss. Diesmal gibt es Tipps für Mitarbeitende, wenn sie kündigen wollen.

**V**ielleicht haben Sie den Traumjob gefunden. Oder vielleicht haben Sie einfach die Nase voll von Ihrem jetzigen Betrieb, und Sie wollen deshalb kündigen? Eines vorweg: Überlegen Sie es sich gut, ob Sie kündigen wollen, wenn Sie noch keine neue Stelle haben. Denn wenn Sie nach dem Ende des Arbeitsverhältnisses keine neue Stelle antreten, müssen Sie auf Arbeitsamt. Und wenn Sie unverschuldet selbst gekündigt haben, gibt dies Einstellertage. Das bedeutet, Sie bekommen während einer gewissen Frist kein Arbeitslosengeld. Doch zurück zur Kündigung: Grundsätzlich kann eine Kündigung mündlich ausgesprochen werden, besser ist es aber, wenn sie schriftlich erfolgt. Doch Sie sollten vorher Ihren Vorgesetzten die Kündigung mündlich mitteilen. Das gehört zum guten Ton. Nicht wenige nutzen diese Gelegenheit zur «Kropfereiter». Endlich können sie ihrem Chef alles sagen, was sie sich jahrelang nicht getraut haben. Es gibt auch Mitarbeitende, welche die Gelegenheit nutzen, ihren Arbeitskollegen alles Mögliche an den Kopf zu werfen, was sie schon immer an ihnen gestört hat. Doch was auch immer vorgefallen sein mag – tun Sie es nicht! Ihr Ziel sollte es sein, aufrecht auszuscheiden und kein Geschirr zu zerschlagen – zumindest nicht mehr als allenfalls eh schon in die Brüche gegangen ist.

Denken Sie immer daran, dass man sich im Leben immer zweimal begegnet. Und vergessen Sie nicht, dass Sie dem Chef oder Mitarbeiter, den Sie zuletzt geschmäht und beschimpft haben, plötzlich wieder gegenüberstehen könnten.

Zudem holen manche Personalverantwortliche oder Chefs – auch wenn dies ohne Ihre Einwilligung nicht erlaubt ist – Referenzen bei ehemaligen Arbeitgebern ein, denn viele in der Branche kennen sich ja. Und da der letzte Eindruck der nachhaltigste ist, kann sich «der grosse Knall zum Abschied» – wie befriedet er auch immer sein mag – in Zukunft als karriereschädigend entpuppen.

Bleiben Sie also in jedem Fall sachlich, emotionslos, freundlich – kurzum: professionell.

- Verfassen Sie ein kurzes Kündigungsschreiben, aus dem der Wille zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses klar hervorgeht. Vermeiden Sie jegliche Unklarheit oder Doppeldeutigkeit in den Formulierungen. Mehr als die Höflichkeit geschuldeten Worte bedarf es nicht – aber auch nicht weniger.
- Beachten Sie die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Kündigungsfristen.
- Senden Sie das Kündigungsschreiben als eingeschriebenen Brief, oder übergeben Sie es vor Zeugen dem direkten Vorgesetzten oder dem Personalverantwortlichen.
- Besprechen Sie die Austrittsmodalitäten, vor allem allfällige Verkürzungen der Kündigungsfrist, wenn Sie die neue Stelle frühzeitig antreten wollen, und halten Sie diese schriftlich fest. Während der Kündigungszeit sollten Sie Ihre Arbeit genauso gewissenhaft erledigen wie vorher, denn auch hier gilt wie bei der «grossen Abrechnung»: Sie schaden sich selbst, wenn Sie sich nicht bis zum Schluss professionell verhalten.

Mario Gsell

## BUCH TIPP

SO BEREITEN SIE SICH AUF DIE PENSIONIERUNG VOR

Zum Glück erreichen die meisten von uns das Pensionsalter. Durchschnittlich haben wir dann noch rund 20 Jahre vor uns. Doch die neue Lebensphase braucht auch Vorbereitung. Wenn Sie sich erst ein Jahr vor der Pensionierung Gedanken machen, ob das Geld nachher reicht, ist es zu spät. Der K-Tipp-Ratgeber zeigt Ihnen auf, wie man frühzeitig Kassensturz macht und allfällige Löcher stopfen kann. Sie erfahren, wann welche materiellen Entscheidungen treffen sind, wie Sie die Partnerin oder den Partner optimal begünstigen und welche Versicherungen Sie noch brauchen – und welche nicht. Die psychologische Vorbereitung ist jedoch genauso wichtig. Der Ratgeber gibt deshalb auch Tipps zur Wohnsituation, zur Partnerschaft, zur körperlichen und geistigen Fitness, zum neuen Beziehungsnetz. Und wie man sich darauf vorbereitet, dass das wegfällt, was einem das halbe Leben lang der wichtigste Inhalt war: die Arbeit. Der Ratgeber ist in zehn übersichtliche Kapitel eingeteilt und geht von Finanzen, über Gesundheit, neuen Lebensinn finden bis zu nützlichen Adressen und Musterbriefen.



«Pensionierung richtig planen»  
K-Tipp-Ratgeber  
von Barbara Jud,  
Heidi Lüthy und  
Ernst Meierhofer

ISBN: 978-3-906774-51-0 – CHF 32.00

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung      Kurse      Lehrstellen      Berufsportraits      Jobangebote  
News      Karrieretipps      Veranstaltungen      Praktikumstellen  
Bewerberdossiers

**hoteljob.ch**



### "Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung in der Küche"

Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine marktfrische Küche, Sie arbeiten gerne in einem kleinen jungen Team? Wenn Sie immer noch am lesen sind, dann können Sie als

**Chef de Partie m/w  
Jungkoch m/w**

die erhoffte Verstärkung sein im neu eröffneten **Restaurant Drunder & Drüber** in Hedingen. Sie haben die Chance beim Umsetzen eines erfolgreichen Konzeptes aktiv mitzuwirken. Eintrittsdatum per 01. März 2013

**Interessiert?** Rufen Sie uns an (Tel. 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an: [info@drunderunddrueber.ch](mailto:info@drunderunddrueber.ch)

**Restaurant Drunder & Drüber  
Affolternstrasse 5 • 8908 Hedingen**

25298-9653



Felicitas & Dany Biner  
CH-3920 Zermatt  
T +41 (0)27 966 28 00  
[info@hotelsilvana.ch](mailto:info@hotelsilvana.ch)

### Direktor/in bzw. Direktionspaar/-team

**Unser Betrieb** Bestens unterhalten verfügt er über 21 gemütliche Zimmer, Wellness mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad, urige Lounge, Bar und einmaliges Restaurant mit offenem Kamin, persönlichem, familiärem Service und gediegene Essen mit anspruchsvoller Restauration sowie einer Terrasse direkt an der Skipiste mit vielen Tagesgästen. Zudem über ein kleines Nebenzimmer mit 2 einfach ausgestatteten Doppelpizzenzimmern direkt an der Skipiste und einem ungen Ferienhöfe für 6 Personen mit jeglichem Komfort. Ein kleiner Kino- und Tagungsraum mit moderner Ausstattung rundet das Angebot des Hotels ab, das als Saisonbetrieb geführt wird.

**Ihr Profil** 30 bis 45 Jahre alt, enger Bezug zur Natur und zum Wintersport, führungsäcker, frontorientiert, ausgeprägte(r) Gastgeber. Eine Persönlichkeit – unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt ab Mai 13 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum **8. Februar 2013** an: [mobi@peak-online.ch](mailto:mobi@peak-online.ch) oder PEAK Beratern und Begleiten, Postfach 367, 3900 Brig

25280-9643



und Gourmet Service  
Fritz Gertsch AG, 3603 Thun

→ Sie finden weitere Informationen unter [www.catchmorefish.ch](http://www.catchmorefish.ch)

### Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung

### Kundenberater/in 100%

#### Ihre Aufgaben

- Betreuung bestehender und Akquisition von neuen Kunden im Spital-/Heimbereich und in der Gastronomie (Verkauf Aussen- und Innendienst je ca. 50%)

#### Ihr Profil

- «Macher-Typ» mit angenehmen Umgangsformen
- Kommunikative Persönlichkeit mit Freude am Verkauf
- Ausbildung in der Lebensmittelbranche (vorzugsweise Koch) mit guten Kenntnissen der Comestibles-Produkte
- Selbständiges und zuverlässiges Arbeiten
- Sprachen: deutsch, französisch und englisch erwünscht

#### Wir bieten

- Zukunftsperspektiven in motiviertem, aufgestelltem Team
- Hohe Verdienstmöglichkeit
- Geschäftsfahrzeug
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Menschlich fairen und grosszügiges Arbeitsumfeld

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Diplomen bis am 20. Februar 2013 digital an [f.gertsch@catchmorefish.ch](mailto:f.gertsch@catchmorefish.ch) oder per Post an Comestibles & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG, z. Hd. Fritz Gertsch, Utigenstrasse 138A, 3603 Thun. Wir bitten nur um Bewerbungen, die das Anforderungsprofil erfüllen. Alle übrigen Bewerbungen können wir leider nicht beantworten.

25314-9663

Hotel-Restaurants,  
Golfrestaurant & Catering  
**SOMMERAU-TICINO**  
**Dietikon-Zürich**  
sucht per sofort oder nach  
Vereinbarung einen  
erfahrenen, starken  
**Sous-Chef 100%**

Eine nicht alltägliche, zum Teil mediterrane, kreative Karte, individuelle Bankette und Catering-Services für 10–10 000 Gäste (z. B. Partner von FIFA) fordern einiges, bringen aber auch viel Erfreuliches. Sie sind Partner des Küchenchefs, arbeiten operativ, sind der Administrator und Lehrlingsverantwortliche. Dies in einer jungen, engagierten Brigade. Sie kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und Herz.

Sie führen das Haus mit und helfen mit Ihrer Erfahrung, dieses etablierte Unternehmen (seit 1931) noch bekannter zu machen. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Betrieb mit 170 Betten, 4 Restaurants, Bar, Meetingmöglichkeiten, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.

Interessiert?

Dann bewerben Sie sich bei:  
**FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau Rose**  
[admin@sommerau-ticino.ch](mailto:admin@sommerau-ticino.ch)  
**Hotel-Restaurants Sommersau-Ticino**  
Zürcherstrasse 72; CH-8953 Dietikon-Zürich  
[www.sommerau-ticino.ch](http://www.sommerau-ticino.ch)

25290-9648

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

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

Rhetorisch begabte Verkaufsverständigkeiten mit sehr guten E- & F-Kenntnissen – I-Sprachkenntnisse von Vorteil – erwarten ein spannendes Umfeld: Exklusive Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der internationalen Top-Hotelserie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Lounge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Convention Facilities. Bei Site Inspections können Sie mit vollem Stolz ein ehemaliges Produkt präsentieren!

### Senior Event Sales Manager w/m dem Director of Marketing & Sales, ein Mitglied der GL, direkt unterstellt

Ihre Verkaufstätigkeiten umfassen Meetings & Events, Neukundengewinnung in verschiedenen Segmenten, Telemarketing, Kunden-Presentationen, Auftreten an relevanten lokalen, nationalen und internationalen Fachmessen & Events, Optimierung des MICE-Angebots, sowie konzeptionelle und ausführende Kommunikationsmaßnahmen zusammen mit dem DOSM. Ausserdem: Hauptansprechpartner für Anfragen inkl. Ersterberatung, Offerstellung und Administration rund um das Segment Veranstaltungen sowie Aktivitätspläne und Budgets. Sie verkaufen ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung». Vertriebs erfahrene 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

25293-9649



Die Region Disentis-Sedrun/Andermatt, [www.disentis-sedrun.com](http://www.disentis-sedrun.com), ist ein Geheimtipp unter den Ferienregionen der Schweiz und bietet ein breites Angebot an Winter- sowie Sommeraktivitäten.

Wir suchen ab Mai 2013

### eine/n Gastgeber/in oder ein Gastgeberpaar

Sie übernehmen die operative Führung des Hotel Cucagna\*\*\*, [www.cucagna.ch](http://www.cucagna.ch), mit 35 Zimmern, 2 Restaurants und 1 Bar, sowie dem Cucagna Hostel mit 19 Zimmern. Der Betrieb befindet sich im Dorfzentrum von Disentis und wird seit 35 Jahren erfolgreich als Winter- und Sommerhotel geführt.

Als fachlich kompetenter Gastgeber führen Sie den Betrieb im Sinne des VRs mit Leidenschaft und persönlichem Engagement. Sie führen den Hotelbetrieb aktiv mit und übernehmen gerne Verantwortung. Als innovative und ambitionierte Persönlichkeit arbeiten Sie selbstständig und bringen Ideen mit ein.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Persönliche Gästebetreuung
- Personalführung
- Verantwortung für den gesamten finanziellen Bereich gemäss Budget
- Führen der Gastronomiebereiche
- Aktive Mitarbeit an der Front
- Führen einer fantasievollen und kreativen Küche

Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit in einem gut auf dem Markt positionierten und eingeführten Betrieb. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Hotel Cucagna, Fabian Schwarz, Via Alpus 10, 7180 Disentis.

Gerne steht Ihnen Herr Fabian Schwarz für weitere Auskünfte zur Verfügung: Telefon 081 929 55 55

25306-9657

### Betriebsleitung (w/m)

**SRF Restaurant Fernsehstrasse**  
Fernsehstrasse, 8052 Zürich

per 1. März 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



25305-9656

**taBerna**  
Gastro - Kultur AG

Wir suchen für unsere beiden Betriebe  
Restaurant Marzilibrücke und  
Restaurant Dampfzentrale

ab dem 1. März 2013 oder nach Vereinbarung:

- 1 Sous Chef
- 1 Koch/Jungkoch
- ServicemitarbeiterInnen

Teil- oder Vollzeitanstellung für die Sommersaison 2013 oder länger

Dank Ihrer einzigartigen Atmosphäre und der innovativen, internationalen Küche sind unsere Betriebe weit über die Stadtgrenze bekannt und beliebt.

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

Taberna Gastro-Kultur AG  
Gasstrasse 8, 3005 Bern  
dampfzentrale@taberna.ch  
marzilibrücke@taberna.ch  
[www.taberna.ch](http://www.taberna.ch)

25317-9665

### HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, innovativ und immer offen** – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen MitarbeiterInnen vor!

Für unser Receptions-Team suchen wir nach Vereinbarung eine erfahrene, begeisterungsfähige Führungspersönlichkeit als

### Empfangschef/in – Front Office Manager (m/w)

#### Ihre Aufgaben

- Gesamtverantwortung für die Rezeption und Reservation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (saisonal stark variiertes Gästesegment)
- Führung eines Teams von 10 bis 12 Mitarbeitenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästeakquisition
- Preisgestaltung (Yield Management) in Zusammenarbeit mit dem Revenue Manager (stv. Front Office Manager)

#### Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Berufs- und Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D/E/I zwingend in Wort und Schrift, weitere Sprachen von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS OFFICE, Protel, Outlook, Mirus
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

#### Wir bieten Ihnen

- Selbstständiges Arbeiten und Mitgestaltungsmöglichkeiten im operativen Bereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella

Josy Caduff

Human Resources Manager

7500 St. Moritz

Telefon +41 (0)81 836 06 04 /josy.caduff@laudinella.ch

[www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch)

25311-9660

# DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

## IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON  
**htr hotel revue**

**HOTELLERIE“  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE  
40.000

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



**BUCHEN  
SIE JETZT!**

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

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)



[www.immoPROFIL.ch](http://www.immoPROFIL.ch)

## HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, innovativ und immer offen** – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir SIE per sofort oder nach Vereinbarung

### Frontoffice Supervisor m/w Rezeptionsmitarbeitende m/w

Entsprechende Ausbildung, Berufserfahrung und Sprachkenntnisse in D/E/I werden vorausgesetzt, weitere Sprachen von Vorteil, PC-Kenntnisse: MS Office, Protel

### thailändischer Koch m/w japanischer Koch m/w

Zubereitung der Speisen in 3er- bzw. 4er-Teams  
Stellvertretung des Chefs

Fundierte Ausbildung und Kenntnisse der jeweiligen Küche und Erfahrung in ähnlicher Position  
Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil

**Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild sind für Sie Ehrensache, Belastbarkeit und Flexibilität genauso.**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella  
Josy Caduff  
Human Resources Manager  
7500 St. Moritz  
Telefon +41 (0)81 836 06 04/josy.caduff@laudinella.ch  
www.laudinella.ch

25312-9661

Wir suchen ab 1.3.2013 oder nach Vereinbarung

### Receptionistin Jobcode hoteljob.ch: J54535

Seehotel Sternen  
Winkelstrasse 46, 6048 Horw  
+41 (41) 348 24 82, du@seehotel-sternen.ch

25302-9654

### Gruppenleiter/in (Segment Business)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

per 1. Februar 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

25304-9655

## SUISSE ROMANDE



La société MACAROON SA (LADURÉE)

La Maison LADURÉE, célèbre pour ses pâtisseries et macarons à travers le monde, recherche pour son laboratoire chocolat des:

### CHOCOLATIER/CHOCOLATIÈRE

- Compétences requises**
- Professionnel(l)e de la pâtisserie, 2 ans d'expérience minimum
  - Sens de l'organisation
  - Rigoureux(euse)
  - Soigneux(euse)

Les dossiers de candidature sont à envoyer à  
Macaroon SA  
A l'attention de Sandrine Veigneau  
Route des Rez 2  
1667 Enney  
E-Mail: [sveigneau@groupholder.com](mailto:sveigneau@groupholder.com)

25309-9656

## INTERNATIONAL

Kanada/Ontario – Sommer 2013 Juni bis September gesucht  
**2 Hotelfachangestellte sowie 2 Köche/Köchinnen**  
in ablegendes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendtausch – bist Du unter 30, Allrounder/in, selbst. Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufsschule und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:  
Barbara und Martin Seehofer  
Gasterweg 1, 8730 Uznach

25296-9651



ERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN

SOMMER AM UFER DES RHEINS!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

Wir freuen uns auf Ihre wertvolle Unterstützung während der **Sommersaison 2013** als:

### Réceptionist/in

mit Erfahrung an einer Hotelréception

### Serviceangestellte/r (Voll- oder Teilzeit)

mit Erfahrung im à la carte- und Bankettservice

### Commis de Cuisine und Chef de Partie

mit Lehrabschluss und Freude an einer abwechslungsreichen, kreativen Küche

Schätzen Sie das lebhafte, abwechslungsreiche Umfeld eines Seminarhotels?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an:

**Seminarhotel Unterhof** Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen  
Tel. 052 646 38 11 [www.unterhof.ch](http://www.unterhof.ch) christine.schnoor@unterhof.ch



25282-9645

## 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

### Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### VERLAGE

**htr** hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

### Hotellerie "et" Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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

### 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 Auftragsetteilung

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

### VERKAUF

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

### FAX 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch  
inserate@immoProfil.ch

### PREISE

#### Stellenanzeigen

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragsetteilung mitgeteilt werden.

### Aus- und Weiterbildung

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

### Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragsetteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

### GESTALTUNG

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

### PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

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

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

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

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

# INDER ZU GAST IN DER SCHWEIZ



KEYSTONE

Bei indischen Touristen gilt die Schweiz als beliebtestes Reiseziel in Europa. Sie kennen die Schweiz aus zahlreichen Bollywood-Filmen. Die Schönheit der Schweiz mit ihren Bergen, Seen, Schlössern und alten Städten ist daher bei Indern nachhaltig im Bewusstsein verankert.

Zwischen 2005 und 2011 haben dann auch die Logiernächte der indischen Gäste in der Schweiz um 85% zugenommen. Auch in den kommenden zwei Jahrzehnten ist mit einer anhaltenden Zunahme von Logiernächten indischer Gäste zu rechnen. Um den indischen Gast in der Schweiz optimal betreuen zu können, sind einige Kenntnisse über das Land sowie über die Mentalität und Kultur seiner Bewohner unerlässlich. Mit einer Bevölkerung von 1,2 Milliarden, einer rasant wachsenden Mittelschicht und einem BIP von gut 1,8 Billionen USD zählt Indien bereits heute zu den weltweit grössten Märkten. In der Nähe der Grossstädte hat sich eine kaufkräftige obere Mittelschicht entwickelt, die sehr konsum- und reisefreudig ist. Die Religionsgruppe der Hindus stellt dabei die grösste Bevölkerungsgruppe und prägt die in-

dische Kultur am meisten. Daneben ist die Familie der Kern und Kitt der indischen Gesellschaft, und viele Entscheidungen richten sich nach dem, was für die Familie gut ist.

## Umgang mit Indern

Am so genannten Kastenwesen wird heute vor allem noch von konservativen Kreisen festgehalten. Aufgrund verbesserter Bildung und vermehrter finanzieller Unabhängigkeit wenden sich jedoch immer mehr Indern von dieser Gesellschaftsform ab. Trotzdem sollte man als Ausländer jegliche Kritik am Kastenwesen unterlassen. In der indischen Kultur sind Beziehungen sehr wichtig. Indische Gäste schätzen es, wenn man ihnen das Gefühl gibt, sie seien besonders willkommene Gäste. Eine persönliche Begrüssung ist daher empfehlenswert. Eine indische Frau sollte von einem Mann aber nur per Händedruck begrüßt werden, wenn sie als Erste die Hand reicht. Ansonsten ist eine höfliche verbale Begrüssung ausreichend. Unter Frauen ist der Händedruck unproblematisch. Indern freuen sich, wenn man sich für sie interessiert. Machen Sie daher als Gastgeber den ersten Schritt

und beginnen Sie mit Ihren indischen Gästen ein Gespräch. Indische Gäste werten dies als Zeichen von ehrlich empfundem Interesse. Indische Gäste besuchen die Schweiz meistens zuerst in einer Gruppe. Danach kommen sie ein zweites Mal als Individualtouristen zurück. Sie achten während ihrer Reise auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, legen Wert auf einen guten Service und haben hohe Ansprüche an die Küche. Indische Individualtouristen sind sehr offen für Empfehlungen und Tipps für interessante Aktivitäten und Sehenswürdigkeiten. Eine individuelle Beratung für ihren Aufenthalt wird geschätzt. Die vollständige Broschüre «Inde zu Gast in der Schweiz» kann unter [www.hotelleriesuisse.ch/publikationen](http://www.hotelleriesuisse.ch/publikationen) bestellt werden.



Manuel Staub  
Leiter Kommunikation  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

## Alpine Village

Das Lauchernalp Resort.

Das Alpine Village sucht selbstständige/n

### Gastgeber/in

(Betreiber/in oder Betreiber-Ehepaar)

#### Ihre Herausforderung

Führen der gesamten Ferienanlage  
– Vermietungsmanagement für ca. 60 Wohnungen  
– Rezeption, Restaurant und kleines Hallenbad

Der bisherige Betriebsleiter will sich neu orientieren und führt Sie, sofern von Ihnen gewünscht, gerne in der Sommersaison 2013 in den Betrieb ein.

#### Fühlen Sie sich angesprochen?

Sie finden das gesamte Ausschreibungsdossier im Internet auf [www.alpinevillage.ch/ausschreibung](http://www.alpinevillage.ch/ausschreibung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung per E-Mail bis Mitte März 2013 an [peter.ritz@bpt.ch](mailto:peter.ritz@bpt.ch) - [www.bpt.ch](http://www.bpt.ch).

Im Unterengadin (Nähe Scuol) per 1. Juni 2013

### Pension

mit 30-35 Betten, Restaurant und schöner Gartenterrasse zu verpachten.

Nähre Auskunft unter 044 715 18 87 oder [heinrich.mantel@bluewin.ch](mailto:heinrich.mantel@bluewin.ch)

25319-9662

### Ferienanlage auf Ferieninsel in Thailand

Div. Shops, Restaurants, Bars und Hotel (Komplex), 14 Mieter. Zu verkaufen oder aktiver Partner gesucht, Anteile offen. Partner-Kapitaleinlage ab Fr. 150 000.–, Kaufpreis Fr. 480 000.–. 50% können monatlich vom Gewinn abgezahlt werden. Verträge 10 bis 20 Jahre.

[gastrothailand@gmail.com](mailto:gastrothailand@gmail.com)

25308-9658

Kleinbauern in der Dritten Welt setzen auf Bio-Landbau statt auf Chemie und Pestizide.



Gärtner

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

PC 30-303-5  
[www.swissaid.ch](http://www.swissaid.ch)

SWISSAID  
Ihr mutiges Hilfswerk

Liegenschaften verkaufen – neu auch online  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue