

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 6

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.02.2026

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 6 · 7. Februar 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Alle Grossen waren Arbeiter,
unermüdlich nicht nur im Erfinden,
sondern auch im Verwerfen,
Sichten, Umgestalten, Ordnen»

Friedrich Nietzsche

LEARNING BY DOING

Seit 25 Jahren bilden wir im «Adler», Adelboden, Lehrlinge aus. Über 80 Lernende haben mittlerweile das Qualifikationsverfahren mit Erfolg bestanden.

Nur was sich ändert, bleibt, so hat sich das ganze Ausbildungswesen in den letzten 25 Jahren markant verändert und verbessert. Neue Ausbildungsprogramme wurden entwickelt, neues Lehrmaterial erstellt und das Mittelschul- und Berufsbildungsamt hat ebenfalls Reformen erhalten. Es ist eine grosse Herausforderung, all diese Komponenten zu vereinen und zu wissen, was man wie und wo im Ausbildungsbereich der Hotellerie anwenden und weitergeben muss. Wenn die Schweizer Hotellerie auch in Zukunft Erfolg haben will, geht dies nur über eine Topausbildung von jungen Berufsleuten. Es ist gut zu wissen, dass hotelleriesuisse hier immer an vorderster Front mitarbeitet.

Immer auf der Suche nach Neuem und nach spannenden Informationen sprang mir das Angebot vom Berufsbildnerkurs «Learning by Doing» sofort ins Auge: sechs Modultage, verteilt auf fünf Monate, mit allen notwendigen Informationen über Lehrlingsausbildung von Refas und Hofas. Spontan habe ich mich für die Weiterbildung angemeldet. Und da wurde tatsächlich nicht zu viel versprochen – meine Erwartungen wurden bei weitem übertroffen. Jeder der Ausbildungstage stand unter einem anderen Thema. Der Anlass wurde auch durch das Mittelschul- und Berufsbildungsamt unterstützt. Schon bei der ersten Begegnung mit den anderen Teilnehmerinnen merkten wir, wie gut unsere zusammengewürfelte Gruppe aus

Kadermitarbeiterinnen und Betriebsleiterinnen aus Stadt und Land funktionierte. Unter der professionellen Leitung von Claudia Wagner erlebten wir abwechslungsreiche, interessante, intensive und lehrreiche Tage unter gleich gesinnten Berufsleuten. Da wurde heftig diskutiert, Erfahrungen ausgetauscht, Entscheidungen in Frage gestellt, neue Erkenntnisse vermittelt und alles Wissenswerte, auch in schriftlicher Form, an uns weitergegeben. Alle Details wurden informativ und praxisnah vermittelt.

Mir persönlich hat die aktive Mitarbeit am Unterricht gefallen. Der Abschlussstag an der Hotelfachschule in Thun war das Tüpfelchen auf dem i. In Kleingruppen von zwei bis drei Personen wurden die einzelnen Themen der Modultage noch einmal repetiert und dann auch spannend und persönlich interpretiert. Im Anschluss an die Führung durch die Räumlichkeiten der Hotelfachschule offerierte uns hotelleriesuisse einen Apéro und überreichte uns das Diplom des Kurses. Ein herzliches Dankeschön an alle, die an der Vorbereitung und Ausführung beteiligt waren. Der Besuch dieses Kurses hat sich für mich vollumfänglich gelohnt.



Käthi Loretan
Hoteldirektorin
Hotel Adler, Adelboden

AGENDA

18.-19. FEBRUAR

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

14. FEBRUAR

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

21. FEBRUAR

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von

hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5. MÄRZ

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

9. MÄRZ

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Liestal
www.hotelgastrounion.ch

18. MÄRZ

«Wein und Schokolade», vom Berufsverband Restauration, Zürich
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Microsoft Office Kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Entsorgung, Reinigungsboys, Container, Sammelbehälter und Abfallverdichter

Gefährdung:

- Finger einklemmen oder quetschen, Schnitt- und Stichverletzungen
- Brandgefahr durch Selbstentzündung

Mögliche Massnahmen:

- Schutzeinrichtungen nicht entfernen
- Schutzhandschuhe tragen
- Abfalltrennung vornehmen
- Keine glimmenden Abfälle in brennbare Behälter kippen
- Mitarbeiternde instruieren

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

© Profil AG, Imprint Druck AG, Zürich, 2013

50 PLUS: MIT ERFAHRUNGSWISSEN PUNKTEN

Im Durchschnitt sind die Erwerbstätigen der Schweiz 49 Jahre alt (www.bfs.ch). Dennoch ist für viele Mitarbeitende über 50 die Stellensuche ein hartes Pflaster. So wird es etwas einfacher.

Altere Mitarbeitende haben eine grosse Chance; nämlich ihren Erfahrungsschatz. Und diesen gilt es, bei der Bewerbung auszuspielen. Sie sind verstärkt gefordert, den Bedarf potenzieller zukünftiger Arbeitgeber genau zu recherchieren und den Mehrwert ihres beruflichen Profils, im Besonderen ihrer Erfahrung für die Herausforderungen des Unternehmens aufzuzeigen. Hier einige Denkanstösse zu möglichen Erfahrungen.

Umfangreiche einschlägige Branchen- und Marktkenntnisse

Kennen Sie die Chancen, Herausforderungen, Schwierigkeiten und Risiken Ihrer Branche sowie Aufgaben und wissen, diese erfolgreich zu meistern?

Haben Sie bereits mehrere Wirtschaftslagen miterlebt und bewiesen, dass Sie die aktuelle Lage realistisch einschätzen und nachhaltige, angepasste Lösungen erarbeiten und umsetzen können?

Erfahrungswissen, Fachkompetenz, Leistungen, Erfolge

Weisen Sie reichhaltiges, aktuelles, einschlägiges Know-how sowie erprobte Praxiserfahrung auf?

Können Sie nachweisliche Leistungen und Erfolge bieten, die Sie auch bei nächsten Arbeitgebern einbringen werden? Welche? Sind diese u. a. in Arbeitszeugnissen belegt und machen Sie einsichtbar?

Wo haben Sie aufgrund Ihres Erfahrungswissens rasche, sichere, für das Unternehmen

tragfähige Entscheidungen getroffen, die alle relevanten Faktoren berücksichtigen?

MÖGLICHE VORTEILE

Restauration: Gäste wissen es zu schätzen, wenn sie von erfahrenen «Verkäufern» mit höflichem Umgang beraten werden. Sie gehen auf ihre Gäste ein und haben sich ein entsprechendes Fachwissen erarbeitet. Zufriedene Gäste kommen immer wieder.

Administration/Réception: Erfahrene Mitarbeitende haben trotz aller Hektik die Termine im Griff. Sie bewahren in Stresssituationen die Übersicht. Erfahrene Buchhalter behalten den Überblick über Zahlen, Konten und Rechnungen.

Köche: Langjährige Köche haben in vielen Betrieben gearbeitet, kennen vieles aus dem Effeff und lassen sich bei Stress weniger schnell aus der Ruhe bringen.

In einer schnellebigen und dynamischen Umwelt sind Betriebe gut beraten, wenn sie Erfahrungswissen, Nachhaltigkeit und langfristiges Denken bei der Rekrutierung hoch bewerten. Bringen Sie diese Verkaufargumente so zur Geltung, dass Ihre potenziellen Arbeitgeber sie auch erkennen und schätzen. Wenn sich Ü50-Mitarbeitende ihrer speziellen Stärken bewusst sind, befinden sie sich selten in direkter Konkurrenz mit Jüngeren. Mario Gsell

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

BUCH TIPP

KOMPETENZ HILFT, KONFLIKTE ZU VERMEIDEN

Viele Arbeitskonflikte entstehen nicht aus bösem Willen der Beteiligten, sondern aus Unachtsamkeit oder Unwissenheit. Wer beispielsweise darüber Bescheid weiß, welche Punkte er im Vertrag ausdrücklich regeln sollte, kann später Konflikte am Arbeitsplatz vermeiden. Und wer im Streitfall seine Rechte kennt, weiß auch, wie er sich im Falle eines Falles verhalten muss.

Das notwendige Wissen vermittelt dieser Ratgeber. Vier kompetente Rechtsanwälte aus Aarau, Basel und Zürich kennen nach über 20 Jahren Erfahrung im Arbeitsrecht die Punkte, auf die es ankommt. Ihre Tipps sind mit Fallbeispielen illustriert und mit Musterbriefen ergänzt. Natürlich ist der Ratgeber allgemein abgefasst und berücksichtigt Abmachungen im L-GAV nicht. Trotzdem ist das Buch mit Beispielen von der Bewerbung bis zum Arbeitszeugnis sowohl für Mitarbeiter wie Chefs ein wertvoller Ratgeber. Er ist aufgeteilt in zehn übersichtliche Kapitel. Am Schluss hat es, wie üblich bei den Saldo-Ratgebern, nützliche Adressen.



«Arbeitsrecht:
Was Angestellte
wissen müssen»,
Saldo-Ratgeber von
Thomas Gabathuler,
René Schuhmacher,
Hanspeter Thür und
Hans Ulrich Stauffer
ISBN 978-3-
907955-45-1
CHF 32.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Der Wert der Edelbrände kennen, verstehen und verkosten können.
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: Einzelberatend
oder Gruppenweise Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen:
Gastronomie
Eckstrasse 1
8004 Zürich
Tel.: 044 377 111 | www.gastrosuisse.ch

25364-0603

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

www.hotelieressuisse.ch/rds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieressuisse.ch

hotelleressuisse
Swiss Hotel Association

KADER

Hammer & Hammer CONSULTING & COACHING

Für ein renommiertes Speiserestaurant in der Stadt Zürich suche ich
eine Persönlichkeit als Gastgeber/in

(Leiter Restaurant und Mitglied der Geschäftsleitung)

Der lebhafte und sehr gut frequentierte Betrieb steht für eine authentische schweizerische Gastgeberkultur. Ein beliebter Treffpunkt für Gäste aller Schichten, Generationen und Nationen.

Die Gastgeberfunktion beinhaltet neben dem kompetenten Empfang und der Platzierung der Gäste auch die Gästebetreuung und die Mithilfe im Service. Gleichzeitig liegt die Verantwortung für das Reservierungswesen, die Service-Überwachung, die Mitarbeiterausbildung und Einsatzplanung in diesem Aufgabenbereich. Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie für die laufende Weiterentwicklung und die Qualitätssicherung mitverantwortlich.

Sie bringen fundierte fachliche Kenntnisse im Gastronomiebereich mit, haben eine abgeschlossene gastronomische Grundausbildung und idealerweise einen Hotelfachschulabschluss und weisen bereits einige Jahre Führungserfahrung in ähnlicher Funktion auf.

Sie sind eine frondorientierte Fachperson und eine/talentierte/r, verkaufsgewandte/r Gastgeber/in, welche/r sich mit Freude und grossem Engagement für das Wohl der Gäste einsetzen will. Sie führen ca. 35 Mitarbeitende team- und zielorientiert, sind belastbar und motiviert, in einem zeitweise etwas hektischen, gut organisierten Betrieb unterstützend mitzuwirken. Muttersprache Deutsch, konversationsfähig in Englisch und weiteren Sprachen.

Eintritt: nach Übereinkunft

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:
Gabriela A. Hammer
Hammer & Hammer Consulting & Coaching
Postfach 3057
8022 Zürich

25297-9602



Mövenpick Wein sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Leitung des attraktiven Gastronomiebetriebes im Herzen von Zürich eine/n jüngere/n

Geschäftsführer/in 100% (m/w)

Die Mövenpick-Wein-Bar und das 20/20 Restaurant by Mövenpick Wein haben sich in kürzester Zeit zu einem In-Place entwickelt und sind ein echter Treffpunkt für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber mit gehobenem Anspruch. Das Angebot umfasst die 250 beliebtesten Weine aus dem Sortiment von Mövenpick. Neben diesem Angebot erwartet die Gäste in der Wein-Bar auch eine Speisekarte mit wechselnden Mittagsmenüs. Im 1. Stock werden die Gäste im 20/20 Restaurant by Mövenpick Wein, ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten, von der erstklassigen Küchenchefin mit einer Auswahl an saisonalen, ausschliesslich frisch zubereiteten Gerichten, in kulinarischem Hochgenuss und in entspannter Atmosphäre verwöhnt. Das reichhaltige Angebot bietet Kreationen vom gehobenen Apéro Riche bis zum Gourmet-Menü und wird für geschäftliche und private Events genutzt.

In dieser abwechslungsreichen und interessanten Führungsfunktion leiten Sie ein Team von bis zu 20 Mitarbeitern/innen, stellen reibungslose Betriebsabläufe sicher und gewährleisten einen konstant hohen Standard. Als Top-Gastgeber/in behalten Sie engeren Kontakt zu unseren anspruchsvollen Gästen und erfüllen Ihnen jeden Wunsch. Sie repräsentieren das Image und Ansehen und prägen die gepflegte Kultur mit Ihrer charmanten und überzeugenden Persönlichkeit.

Sie haben eine abgeschlossene Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe und konnten Ihre Fähigkeiten und Kenntnisse bereits in einem ähnlichen Umfeld der gehobenen Gastronomie einsetzen. Ihre Stärken liegen in sehr guten organisatorischen und kommunikativen Fähigkeiten sowie hervorragenden Umgangsformen. Als erfahrene Führungsperson sind Sie Vorbild und überzeugt, dass nur das Team als Ganzes ausgezeichnete Leistungen erbringen kann. Auch in hektischen Zeiten sind Sie perfekte/r Gastgeber/in und behalten jederzeit den Überblick. Wein und Kulinarik bereiten Ihnen Freude, und es macht Ihnen Spass, Ihr Wissen weiter auszubauen. Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift und verfügen über gute mündliche Englischkenntnisse. Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil.

Es erwarten Sie ein aufgestelltes und gut eingespieltes Team, eine optimale Einführung in Ihre Aufgabe sowie viel Eigenverantwortung. Zudem genießen Sie zielorientierte, fachtechnische Weiterentwicklungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit einer Arbeitswoche von Montag bis Samstag.

Interessiert Sie diese spannende Herausforderung? Dann freut sich Theres Hewawasam auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Mövenpick Wein AG
Theres Hewawasam
Human Resources
Oberneuhofstrasse 12
6340 Baar
theres.hewawasam@moevenpick.com
www.moevenpick-wein.com

25363-9602

Führendes Boutique-Hotel am Ort – Spitzenküche – Internationales Publikum

Highlights sind die unübertrogene Lage und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten, legendären Spitzenbetriebes in einer der angestesteten, weltbekannten, grossen Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz. Dank grosszügiger Investitionen und gelungener Komplettrenovation ist alles auf den neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf höchstem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für Küchenprofis mit dem Augen für Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen; die mit saisonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, Bankett-Geschäft und Menü-Kompositionen für Feriengäste. Mit einem gut eingespielten Management-Team aus der internationalen Luxushotellerie werden Sie das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen für eine spannende Zukunft.

Executive Sous-chef mit direkt unterstelltem Team

als Stv. des Küchendirektors

Als organisatorisch starke Executive Chef-Stv.-Persönlichkeit beschreiten Sie mit uns neue Wege, leiten eine Crew von bis zu ca. 20 Mitarbeitenden direkt und werden für mehrere F & B-Outlets produzieren. In einer exklusiven lebendigen Umgebung – als Stellvertreter eines der bekanntesten und besten Kochkünstler der Schweiz – werden Sie für Feriengäste, Seminarteilnehmer, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz verführerische Kreationen arrangieren.

Fachlich versierte, jüngere Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen! Angeleiteter Eintrittstermin: Anfangs Juni oder nach Vereinbarung. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

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@schaefepartner.ch

Legendäres, führendes Boutique-Hotel – kulinarische Gipfelerlebnisse

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels – zählt zu den am Ort und im Kanton führenden Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad und eine perfekte Infrastruktur dank hamhafter Investitionen und Komplettrenovation haben dem Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Standort: An einzigartiger Lage in einer der angestesteten, weltbekannten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als überzeugender Gastgeber und Organisator mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Vizedirektor/in

EAM i/c Food & Beverage, Events, Meeting & Conference

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie Erfahrung als F & B Manager, EAM oder Direktionsassistent i/c of F & B verbunden mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi und suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clienten und internationale High-Society gleichermaßen wohlfühlen, und Sie einen geböhrten Touch „Swissness“ mitbringen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

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@schaefepartner.ch

25385-9698

italia & amore sucht ab sofort

3 Aussendienstmitarbeiter mit Leib und Seele

für die Zentralschweiz, für Graubünden/Engadin und für die französisch sprechende Schweiz. Sie lieben Wein und gutes Essen? Zudem haben Sie Verkaufstalent, ausgezeichnete Lebensmittelkenntnisse, haben bevorzugt als Koch gearbeitet, scheuen sich nicht, neue Türen zu öffnen, denken und handeln selbstständig, kunden- und serviceorientiert und sind flexibel hinsichtlich der Arbeitszeit? Dann helfen wir Ihnen, Ihr Talent richtig einzusetzen.

Um handwerklich hergestellte Lebensmittel und unsere Weine aus Italien nach unserem grandiosen Start noch bekannter zu machen, suchen wir dringend Aussendienstmitarbeiter mit Affinität zu unseren Produkten. Für Firmenwagen und eine Spitzenentlohnung ist gesorgt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Fine Wine Trade AG, Mühlebühl 7, 9100 Herisau, info@italiaamore.it
Telefon 071 351 76 76

25378-9697

Die F. Tobler AG ist ein Organisator für Feste/Events aller Art. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Projektleiter/Koch, 100%

Wir erwarten eine flexible, motivierte und verantwortungsbesessene Person mit abgeschlossener Kochlehre und mehrjähriger Berufserfahrung (von Vorteil im Bankett-/Cateringbereich).

Sie arbeiten eng mit der Geschäftsführung zusammen und unterstützen sie in der Akquisition, Organisation und Durchführung von Catering- und Eventprojekten.

Wenn Sie sich zudem durch eine zuverlässige Arbeitsweise, Teamfähigkeit sowie hohe Belastbarkeit auszeichnen, dann sind Sie die richtige Person für diese abwechslungsreiche und interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

F. Tobler AG
Festorganisationen
Christoph Tobler
Eichbühl 14 Tel. 062 756 62 10
6246 Altishofen info@festportal.ch

25387-9699



WALDMANNSBURG

entdecken · feiern · genießen

Wir suchen per Mitte März

Restaurationsfachfrau/mann 100%

Wir pflegen eine klassische, kreative Küche und zelebrieren das Arbeiten mit und auch vor dem Gast. Unsere umfassende Weinkarte bietet Ihnen viele Möglichkeiten, unsere Gäste so richtig zu verwöhnen.

Sie besitzen einen Abschluss als Refa oder eine vergleichbare Ausbildung, verfügen über gute Umgangsformen, sind teamfähig und haben Freude an Ihrem Beruf.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fabian Aegerter
Schloss-Strasse 86, 8600 Dübendorf
Telefon 043 355 10 00
info@waldmannsburg.ch

25383-9696

Universitäre Psychiatrische Kliniken

UPK

Basel

**LEITUNG HAUSWIRTSCHAFT 100%
BETRIEB / HOTELLERIE / RAUMSERVICE**

Die Universitären Psychiatrischen Kliniken Basel erfüllen mit rund 1000 Mitarbeitenden anspruchsvolle Aufgaben in der psychiatrischen Versorgung und Ausbildung sowie der universitären Lehre und Forschung.

Für den Bereich Reinigung/Hauswirtschaft suchen wir nach Vereinbarung eine Leitung Hauswirtschaft 100%. In dieser Funktion sind Sie direkt dem Leiter Hotellerie unterstellt und für die Führung von rund 50 Mitarbeitenden und ihren Gruppenleitungen verantwortlich.

Hohe Qualitäts- und Hygienestandards in sämtlichen Räumen der Kliniken und eine ausgeprägte Servicekultur sind für uns von zentraler Bedeutung und tragen dazu bei, den Aufenthalt unserer Patientinnen und Patienten so angenehm wie möglich zu gestalten.

Als Leitung Hauswirtschaft tragen Sie die personelle, fachliche und finanzielle Gesamtverantwortung für den Bereich Raumservice/Hauswirtschaft, der die Abteilungen Unterhaltsreinigung, Spezial- und Küchenreinigung sowie die Geschirrwaschanlage umfasst. In diesen Gebieten sind Sie zuständig für die Standardisierung und kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Dienstleistungen und gewährleisten die fachgerechte Reinigung und werterhaltende Pflege sämtlicher Gebäude. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Vergabe, Koordination und Qualitätssicherung von hauswirtschaftlichen Fremdleistungen. Sie stellen Budgetierung, Kostenkontrolle, Leistungserfassung und -verrechnung in Ihrem Verantwortungsbereich sicher. Im Rahmen Ihrer Führungsverantwortung sorgen Sie für die laufende Förderung und Ausbildung der Mitarbeitenden und der Lernenden und stellen die Personaladministration sicher.

SIE VERFÜGEN über eine Grundbildung und eine Weiterbildung (Berufsprüfung, höhere Fachprüfung) in den Bereichen Hotellerie oder Hauswirtschaft/Reinigung oder Äquivalente sowie über 3 bis 5 Jahre Erfahrung in vergleichbarer Funktion in einem grösseren Unternehmen. Als kommunikative, zielorientierte und durchsetzungstarke Persönlichkeit verstehen Sie es, Ihr Team verantwortungsbewusst zu führen und mit Begeisterung zu motivieren. Wenn Sie Ihr Organisationstalent kombiniert mit Sozialkompetenz und dem Blick für Detail in diese vielfältige Funktion einbringen möchten, würden wir Sie gerne persönlich kennen lernen.

WIR BIETEN Ihnen eine herausfordernde und interessante Tätigkeit in einem lebhaften Betriebsumfeld. Die Anstellungsbedingungen orientieren sich an den kantonalen Richtlinien. Bei Bedarf unterstützt Sie unsere Abteilung Personal bei der Suche nach einem Kinderkrippenplatz.

Für Fragen und weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Hotellerie, Herr Jona Bocek, Telefon +41 61 325 52 82, zur Verfügung.

> WIR BEVORZUGEN Ihre Online-Bewerbung.

Universitäre Psychiatrische Kliniken Basel

Wilhelm-Klein-Strasse 27 | CH-4012 Basel | Tel. +41 61 325 51 11

Fax +41 61 325 52 58 | info@upkbs.ch | www.upkbs.ch

25378-9690



Belvédère Hotels Scuol – eine starke Gemeinschaft

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior-Hotel mit SPA Vita Nova. Romantik & Boutique-Hotel Guardaval: Ein 4-Sterne-Boutique-Hotel mit Gourmetrestaurant (GM). Badehotel Belvâr: Das 3-Sterne-Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Restaurant Nam Thai.

Silvia und Heribert Dietrich haben das Romantik & Boutique-Hotel Guardaval seit dem Kauf im 2008 erfolgreich positioniert und mit grossem Engagement geführt. Sie übernehmen im Sommer 2013 eine neue berufliche Herausforderung.

Nun suchen wir für das Romantik & Boutique-Hotel Guardaval per 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung einen/eine

Direktor/in oder Direktion

Für diese Gastgeberaktivität benötigen Sie den Abschluss einer Hotelfachschule und eine fundierte Führungsabsbildung. Sie haben bereits erste Führungserfahrungen in der gepflegten, gehobenen Hotellerie gesammelt und sind bereit für den Sprung nach oben. Sie denken und handeln gast- und mitarbeiterorientiert und sind verhandlungs- und entscheidungssicher. Sie sind mindestens 28 Jahre jung, flexibel einsetzbar, belastbar und wenn möglich vertraut mit ISO-Standards oder Q-Systemen. Ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie gute Computer- und Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Sie übernehmen nach einer intensiven Einführungsphase die Gesamtverantwortung für das Guardaval und arbeiten eng mit der restlichen Hotelgruppe zusammen. Als frontorientierte und sozialkompetente Gastgeberpersönlichkeit(en) führen und motivieren Sie rund 30 Mitarbeitende. Sie bringen sich aktiv bei Projekttaufgaben innerhalb der Belvédère-Gruppe ein und pflegen die Zusammenarbeit mit Einheimischen und Tourismusorganisationen.

Für Ihre/n Partner/in, welche/r evtl. nicht im gleichen Betrieb arbeiten möchte oder kann, bieten wir auf Wunsch interessante Voll- oder Teilzeitanstellungen innerhalb der Hotelgruppe. Denkarb ist auch, dass ein Direktionspaar (z. B. Frau als Direktorin und Mann als Küchenchef) die Leitung des Guardaval übernimmt.

Sind Sie bereit, einen überdurchschnittlichen Einsatz für dieses innovative und vielseitige Familienunternehmen und seine Gäste zu leisten? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto per Post an das Beratungsunternehmen Fravi & Fravil AG, Lianne Fravi, Riedstrasse 8, 8908 Hedingen, www.frauivundfravi.ch.

Belvédère Scuol
Nähere Infos zu den Hotels finden Sie unter
www.guardaval-scuol.ch und www.belvedere-hotels.ch

25383-9694

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Praktikumstellen

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilssysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette).

Unser langjähriger Vertreter für die Ostschweiz und Graubünden nimmt eine neue Herausforderung an. Wir suchen deshalb eine engagierte und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungspakets
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität zur Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungs- geschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, der fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionssunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
rebekka.beerli@berndorf.ch
www.berndorf.ch

25299-9650

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

KLINIKGUT ST. MORITZ

Wir sind eine gut etablierte Privatklinik für Orthopädie und Unfallchirurgie an den Standorten St. Moritz und Chur. An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik in St. Moritz mit viel internationaler Kundschaft suchen wir per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine/h

Réceptionist/in 80–100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben.

Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen (bspw. als MPA) oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen. Sie sind offen für Neues und bereit, unregelmäßige Arbeitseinsätze zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Sprachkenntnisse in (D/E/F) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Luciana Codifero, Chef de Réception, unter Telefon 081 836 34 34.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Klinik Gut St. Moritz AG
Manuela Gadient
Via Arona 34
7500 St. Moritz
m.gadiet@klinik-gut.ch
www.klinik-gut.ch

Member of
THE SWISS
LEADING HOTELS
HOSPITALS
Best in class.

25330-9670

Flyhof

Am Rande von Weesen, nur ein paar Minuten ab der Auto- haftsausfahrt Weesen, direkt am Walensee befindet sich der «Flyhof». Gelegen in einem historischen und denkmalge- schützten Haus, umgeben von Seenlandschaften und Bergwel- ten, bietet der «Flyhof» den perfekten Ort für eine kurze Aus- zeitung vom Alttag.

Für diesen aussergewöhnlichen Betrieb mit den verschiede- nen Holzstufen und gemütlichen Gästezimmern mit privatem Badestrond, dem idyllischen Garten und Trottencäller mit offenem Cheminée suchen wir auf Anfang März 2013 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Küche:	Chef de Partie	w/m	100 %
	Hilfskoch/Office	w/m	100 %
	Allrounder/Office	w/m	Teilzeit (40 bis 80 %)

Service:	Servicemitarbeiter	w/m	100 %
	Servicemitarbeiter	w/m	Teilzeit (Pensum 20 bis 80 %)

Etage:	Housekeeping/Lingerie	w	Teilzeit (Pensum 20 bis 80 %)
--------	-----------------------	---	-------------------------------

Es erwarten Sie eine interessante Aufgabe, welche Spaß macht und zugleich auch fordert. Wir bieten einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz, ein gutes Arbeitsklima in einem jungen und auf- gestellten Team sowie zeitgemäße Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewer- bung mit Foto per Post oder E-Mail.

Hotel Restaurant Flyhof
Burkhard Zerlauth
Bettlerstrasse 16
8872 Weesen - Fli
Tel. +41 79 618 48 24
b.zerlauth@bluewin.ch

25389-9700

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

VERVICE
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@immpofil.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 Auftragerteilung

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

VERKAUF

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

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

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kadernubrik 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 Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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自动-
matisch 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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immpofil.ch abrufbar

ANZEIGEN SCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise

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

NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.– in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.– Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen
mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 250 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unserer 25-köpfigen Service-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/r 100 %

Können Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlzufühlen? Dann lesen Sie weiter...

Das Aufgabengebiet

- Gepflegter Speise- und Getränkeservice
- Etageservice
- Unterstützung am Buffet

Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Servicefachperson (oder gleichwertige Ausbildung) mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Gutes Fachwissen für einen professionellen Arbeitsablauf
- Idealalter zwischen 25 und 35 Jahren
- Fremdsprachen sind von Vorteil
- Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
- Flexibilität, Belastbarkeit und Selbständigkeit

Wir bieten

- Abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- Angenehme Arbeitsbedingungen mit geregelter 42-Stunden-Woche (Abenddienste im Sommer bis 22.00 Uhr / im Winter bis 21.30 Uhr)
- Zeitgemäße Anstellung mit guten Sozialleistungen, u.a. 5 Wochen Ferien
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung per Post an unten stehende Adresse. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Maître d'hôtel, Herr Uradin unter der Telefonnummer 052 742 11 11 gerne zur Verfügung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING ■
HOSPITALS

www.claraspital.ch

stClaraspital

In besten Händen.

Das Claraspital ist das grösste Basler Privatspital mit einer überregionalen Ausstrahlung in seinen Spezialgebieten. Unsere Mitarbeitenden sind Persönlichkeiten, die den Menschen in den Mittelpunkt stellen und unser Credo «gemeinsam, kompetent, verantwortungsbewusst» mittragen.

Für den Bereich Diätküche suchen wir zur Verstärkung unseres Teams auf den 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung für unsere ISO-zertifizierte Spitätküche einen/e

Diätköchin / Diätkoch 100%

Ihre Aufgaben sind

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einer Spitätküche
- Fachgerechte und wirtschaftliche Zubereitung der Speisen unter Einhaltung der Hygienestandards
- Unterstützung bei der Menüplanung durch Einbringen von Anregungen, Ideen und Rezepturen

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit Zusatzausbildung Diätkoch
- Mehrere Jahre Berufserfahrung im Bereich Diätküche
- Saubere, exakte und selbständige Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähige, kreative, motivierte und flexible Persönlichkeit

Wir bieten

- Ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet
- Eine fundierte Einarbeitung
- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem dynamischen und internationalen Team
- Gute Sozialversicherungsleistungen und attraktive Ferienregelung
- Vielfältige interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Jacques Navarro, Küchenchef, T +41 61 685 86 11. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: St. Claraspital, Personaldienst, Postfach, CH-4016 Basel.



GRINDELWALD

4*-Hotel Kreuz und Post an privilegierter Lage im Zentrum. À-la-Carte-Restaurants, Halbpensionsbereich, Snack-Bar, Wellness.

Wir suchen einen kreativen und kompetenten

Sous Chef/Saucier

mit Aufstiegsmöglichkeit zum Küchenchef

- Fundierte Grundausbildung
- Mehrjährige Erfahrung in der Schweizer Gastronomie
 - Verantwortungsbewusst
 - Motiviert, mit hohem Qualitätsanspruch

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

Team: heisst bei uns nicht, toll, ein anderer macht's, sondern, Top-Einsatz aller Mitarbeiter!

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an:

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

SVIZZERA ITALIANA

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

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/Gläne 1

25381-9631

SUISSE ROMANDE

To join our marketing team as soon as possible, we are searching for a:

Market Manager overseas countries

Responsibilities include:

- Represent and promote Geneva to the Middle Eastern, South American and Russian markets targeting bed night increase through different distribution channels essentially B2B
- Guarantee the promotion of Geneva and grow its positive image by organizing or participating to sales calls, workshops, promotional events, promotional and media actions, etc.
- Organize and participate in selected Switzerland tourism actions
- Generate visits of familiarization trips for TOs and TAs
- Further develop and maintain a network of key partners in the designated markets
- Develop and maintain of the contact network and distribution channels
- Develop and maintain of a high level of knowledge about Geneva as a destination (culture, economics, trends...)

Minimum requirements hard skills:

- Hotel management, travel or marketing degree with a minimum 3 years' experience in tourism promotion/marketing/project management, experience abroad is a plus
- Fluent in English and French (written and oral mandatory), good knowledge of either Arabic, Russian, Spanish or Portuguese is a plus
- Representing skills and willing to travel, flexible about working evenings and week-ends
- Passionate and aware of Middle Eastern, South American and Russian values and cultures
- Unbeatable knowledge about Geneva as a destination (politics, culture, tourism)

Required soft skills:

- Team oriented as well as very comfortable working independently
- Proven ability to build consensus and work effectively within a cross-departmental team
- Excellent communication and interpersonal skills
- Open minded and receptive to different cultures
- Proven ability to manage multiple projects
- Curious, honest, energetic and proactive

Please send us your cover letter, CV and picture before February 15 of 2013 to the following address: rh@geneve-tourisme.ch

GENÈVE
UN MONDE EN SOI®

Genève
Tourisme
& Congrès

eigentlich
braucht es nicht viele
Worte. Sondern Taten.
Und Ihre Hilfe.

Einfach per SMS
5 Franken spenden:
Hilfe 5 an 227

CARITAS
www.caritas.ch

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

KÄLTETECHNIK UND ENERGIE- EFFIZIENZ

Neue Broschüren und Checklisten zeigen, wie die Stromkosten für Klima- und Kälteanlagen gesenkt werden können.

In der Schweiz geben Hotellerie und Gastronomie jährlich rund 110 Millionen Franken für den Strom der Klima- und Kälteanlagen aus. Expertinnen und Experten aus der Kältebranche sind sich einig, dass in der Kälte – bei bestehenden Klimaanlagen, Kühl- und Tiefkühlräumen – ein Einsparpotenzial von bis zu 20 Prozent liegt. Wie der Kostenfaktor Kälte verringert werden kann, zeigt ein Optimierungsdossier der Kampagne «Effiziente Kälte» mit verschiedenen Informationen und Checklisten.

Ein besonderes Augenmerk auf Energieeffizienz sollte man bei Erneuerung und Neubau der Klima- und Kältetechnik richten. Wer in der Planung dem Stromverbrauch zu wenig Beachtung schenkt, nimmt für die gesamte Lebensdauer der Anlage unnötig hohe Betriebskosten in Kauf. Aus diesem Grund sollten Bauherren bei Offerten für neue Anlagen unbedingt die neue «Leis-

tungsgarantie Kälteanlagen» verlangen, die vom Bundesamt für Energie BFE und vom Schweizerischen Verein für Kältetechnik SVK getragen wird. Damit verpflichtet sich der Kälteunternehmer, dass die Anlage den Empfehlungen von SVK und BFE bezüglich Energieeffizienz und Qualität entspricht.

Beim Neubau auf Stolpersteine achten

Auf Bauherrschaften, die nur selten eine Kälte- oder Klimaanlage erneuern oder neu bauen, warten zahlreiche Fallstricke. Diese können zu teuren Baumängeln, Mehrkosten oder langfristig hohen Betriebskosten führen. Eine gute Ergänzung zur Leistungsgarantie ist daher die Broschüre «Die teuersten Bauherrenfallen und was man dagegen tun kann». In dieser Broschüre finden Sie zahlreiche Tipps, um die gängigsten Stolpersteine beim Bau einer Anlage zu umgehen. So stellen zum Beispiel moderne Kälteanlagen mit umweltverträglichen Kältemitteln besondere Anforderungen an den Maschinenraum, die schon bei der Planung berücksichtigt werden müssen. Damit können beim Neubau von Gebäuden aktuelle und künftige «Kälte-

aufgaben» frühzeitig bedacht und entsprechende energieeffiziente Lösungen geplant werden.

Informationsplattform «Effiziente Kälte»

Die Checklisten, Informationen und Broschüren für eine bessere Energieeffizienz in der Kältetechnik haben der Schweizerische Verein für Kältetechnik SVK und das Bundesamt für Energie (Programm Energie Schweiz) im Rahmen der Kampagne «Effiziente Kälte» entwickelt. Getragen wird die Kampagne überdies von 36 engagierten Partnern. Alle Informationen und der Gratis-Download der Dokumente finden sich auf der Webseite der Kampagne: www.effiziente-kaelte.ch.



Robert Dumortier
 Präsident Association Suisse du Froid ASF
www.svk.ch/www.asf.ch



KEystone

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 abbezahlt werden. Verträge 10 bis 20 Jahre.

gastrothailand@gmail.com

25308-9658

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

25313-9662

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

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



ZU VERKAUFEN Hotel-Restaurant in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der 1995 komplett umgebauten Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletschendorf. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmern bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese Liegenschaft.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
 Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
 CH-3818 Grindelwald
 Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch www.griwatreuhand.ch



Gastrolokal in Zürich-Wollishofen zu vermieten!

Für eine grosszügige Gastro-Fläche in Zürich-Wollishofen suchen wir ab Juli 2013 (oder nach Absprache) einen neuen Mieter.

Steckbrief:

- Innen ca. 115 Sitzplätze
- Außen ca. 65 Sitzplätze
- Nutzungsrecht für 14 Tiefgaragenstellplätze
- Komplett eingerichtet (ca. 400 m², italienisches Restaurant)
- Fixmiete: Fr. 150 000.–/Jahr exkl. Nebenkosten
- Kleininventar in Höhe von ca. Fr. 30 000.– ist zu übernehmen
- Kein Schlüsselgeld
- Layout eignet sich auch gut für Mischnutzungen (z. B. Restaurant und Bar/Lounge)

Die attraktive Lage bietet sowohl über den Mittag als auch am Abend ein gutes Kundenpotenzial (Mitarbeitende,ortsansässiger Unternehmen, Anwohner und Touristen). Die Vermieterin wünscht sich eine gastronomische Nutzung mit einer breit abgestützten, populären Küche.
 Die Ausschreibungsunterlagen mit allen Details können auf der Website von Jürg landert gastronomie_konzepte_consulting ltd. (www.jlz.ch), unter der Sparte «Aktuelles», eingesehen und heruntergeladen werden.

**Diese Zeitung ist
 lebenswichtig für Sie.
 Nachts, wenn Sie
 auf dem kalten Boden
 schlafen müssen.**

Traurige Realität für Millionen ausgebeuteter Kinder.

Sie können helfen: www.tdh.ch · PCK 10-11504-8

 Terre des hommes

Kinder brauchen uns. tdh.ch