Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 7

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: 05.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

Nr. 7 · 14. Februar 2013

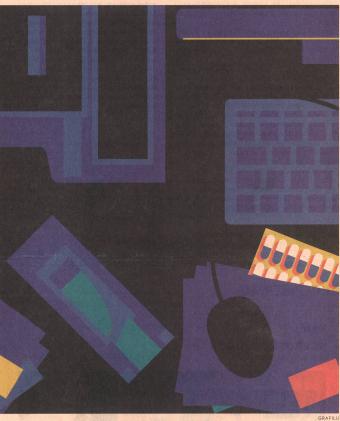
htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



SUCHT AM

Radikal wandelnde Bedingungen in der Arbeitswelt haben das Suchtverhalten explosionsartig in die Höhe schnellen lassen. Der wachsende Druck führt dazu, dass zunächst die Leistungsgeminderten den Sparbemühungen der Arbeitgeber zum Opfer fallen. Vor diesem Hintergrund ein betriebliches Suchtpräventi-onsprogramm zu gestalten und als integralen Bestandteil betrieblicher Sozialpolitik zu eta-blieren, stellt eine lohnende Herausforderung dar. Das Ziel heutiger Suchtprogramme ist die Wiederherstellung oder Erhaltung der individuellen Arbeitskraft des Gefährdeten oder Abhängigen und zwar unter den gegebenen Arbeitsbedingungen. Suchtkontrolle oder unverfänglich formuliert: «Fremdmotivation» scheint das Mittel der Wahl zu sein.

Jeder Betrieb hat seine eigenen Gesetze oder Gesetzlichkeiten. Im Zusammenhang mit der betrieblichen Trinkkultur existieren zwar all-seits bekannte, aber ungeschriebene Gesetze und Verhaltensweisen. Niemand weiss offensichtlich, wer in Bezug auf den betrieblichen Umgang mit Suchtmitteln die ungeschriebe-nen Spielregeln entworfen hat; aber die aller-meisten Beschäftigten sind offenbar bereit, sich an diese «Rahmenbedingungen», die besser als «Kodex» und «Ritual» zu bezeichnen sind, zu halten. Getragen wird dieses Erschei-nungsbild durch das Auslösen von typischen Mechanismen wie zum Beispiel dem Verharm-losen und Verdrängen, Wegsehen und Übersehen, Erklären und Entschuldigen, Appellieren und Verzeihen, Beschützen und Decken. Alles

soll so bleiben, wie es ist. Die hier aufgeführten Verhaltensweisen sind auf allen Hierarchieebenen anzutreffen. Sie werden zunächst zäh als die einzige - wenn auch meist als erfolglos erlebte – «Strategie der Hilfe» verteidigt. Wie gross muss trotz der Negativerlebnisse der persönliche Nutzen aller Beteiligten sein, der aus der Einhaltung dieses Teils des ungeschriebenen betrieblichen «Verhaltenskodexes» gezo-gen wird? Viele Ängste und Befürchtungen, besonders auf der Beziehungsebene, sind sofort präsent, wenn in Zusammenhang mit der Einführung eines betrieblichen Präventionspro-gramms auch über die radikale Veränderung des eigenen Verhaltens diskutiert werden soll. Auch wenn die einzelnen Betriebe sehr unterschiedlich sind, so gibt es dennoch eine Vielzahl an Gemeinsamkeiten. Da die Suchtarbeit im Betrieb als ein Bestandteil betrieblicher Sozi-alpolitik und Unternehmenskultur zu sehen ist, wird es professionelle Lösungen dort geben, wo entsprechend qualifizierte haupt- oder nebenamtliche Fachkräfte eingesetzt werden.

Fazit: Suchtprävention in das betriebliche Gesundheitsmanagement zu integrieren, erweist sich als erfolgversprechend. Das ist keine Utopie, sondern bereits real gewordene Praxis.



Susanne Richter

«Wer noch nie einen Fehler gemacht hat, hat sich noch nie an etwas Neuem versucht»

Albert Einstein

21. FEBRUAR

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

28. FEBRUAR

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzerr www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4.-5. MÄRZ

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

AGENDA

11. MÄRZ

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

26./27. MÄRZ

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

18. APRIL

«Inspirationsforum zu den neuesten Trends», vom SBKPV www.hotelgastrounion.ch

21.-25. APRIL

«Kulinarische Reise nach Böhmen und Prag», vom Berufsverband Restauration, Pilsen/Prag www.hotelgastrounion.ch

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel

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

Schweizerische Nationalbibliothek NB Bibliothèque nationale suisse BN Biblioteca nazionale svizzera BN Biblioteca nazionale svizza BN

Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch marktplatz.ch

..... ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1,000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist, «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Sicherheit durch Schulung Ausbildung und Instruktion sind ein wichtiger Bestandteil der Arbeitssicherheit. So werden Mitarbeitende mitverantwortlich für ihre Sicherheit:

- Instruieren und bilden Sie Ihre Mitarbeitenden systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen
- Übertragen Sie Arbeiten mit besonderen Gefahren nur an Mitarbeitende, die dafür ausgebildet sind
- Führen Sie Neueintretende sorgfältigein
- Wiederholen Sie Instruktionen regelmässig

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

50PLUS: AUCH MIT SOZIAL-KOMPETENZ PUNKTEN

Für Mitarbeitende über 50 ist die Stellensuche ein hartes Pflaster, Letztes Mal zeigte «Profil», dass der grosse Erfahrungsschatz ein Plus für ältere Mitarbeitende ist. Sie haben noch ein zweites Plus: die Sozialkompetenz.

- berlegen Sie sich, welche der folgenden
- Sozialkompetenzen auf Sie zutreffen: Haben Sie bereits berufliche und private Ver änderungen erlebt und sind diesbezüglich krisensicher?
- Wie ausgeprägt sind Ihre soziale Kompetenz, Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit sowie Ihr Einfühlungsvermögen? Wie gelassen gehen Sie mit Konflikten um?
- Wie lösen Sie diese umsichtig? Auf Konkurrenzkämpfe auf der Karrierelei-ter lassen Sie sich nicht mehr ein und sind somit ein konstruktiver, lösungsorientierter Gesprächspartner.
- Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese ge-zielt im Unternehmen ein? Wie und wo?
- Bezüglich Ihrer Schwächen handeln Sie reflektiert und delegieren an geeignete andere
- Erzielen Sie durch nachvollziehbare Argumentation eine hohe Akzeptanz im Team und weisen so eine kollegiale Durchsetzungskraft
- Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig
- und sachlich zu lösen? Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein,
- Ihre Umsicht und Zuverlässigkeit? Sind Ihre Kinder bereits erwachsen? Sind Sie zeitlich höchst flexibel und können Ihre Energie auf Ihren Job konzentrieren?
- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise?
- Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?

- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen? Können Sie die Perspektive wechseln? Inwie-
- fern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatori-sche und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie im Erwerb und in der Erweiterung von Qualifikationen sowie in der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?
- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situa tionen die Übersicht?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Warenengpässen, Zu-
- satzaufträgen, veränderten Prioritäten) um? Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufga ben, so dass äussere Kontrollen unnötig sind?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben? Sicher gibt es einige dieser Kompetenzen, die auf Sie zutreffen. Die wichtigsten sollten Sie am besten im Bewerbungsschreiben oder spätestens im Vorstellungsgespräch erwähnen

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

BUCHTIPP

VOM MIETANTRITT BIS ZUR KÜNDIGUNG

Rund zwei Drittel aller Mitarbeitenden sind in der Schweiz Mieterinnen und Mieter. Auch über die Hälfte aller Wirte haben ihren Betrieb gemietet oder gepachtet. Grund genug, sich über das Mietrecht schlau zu machen. Denn Streitigkeiten unter den Vertragsparteien sind nicht selten. Der Saldo-Ratgeber gibt einen guten Überblick. Zwei Rechtsanwälte, die aufs Mietrecht spezialisiert sind, geben Mietern und Vermietern Antworten auf die Fragen im Zusammenhang mit dem Vertrag. Der Saldo-Ratgeber zeigt unter anderem, wie man sich ohne teure Anwaltskosten gegen eine drohende Mietzinserhöhung oder gegen eine unbegründete Schadenersatzforderung wehrt und wie man korrekte Verträge und gültige Kündigungen verfasst. Das Buch ist in zwölf übersichtliche Kapitel eingeteilt: vom Mietbeginn über Nebenkosten, Mietzinserhöhung, Mietzinssenkung sowie Mängel und Reparaturen, bis hin zu Musterverträgen und nützlichen



«Das Mietrecht im Überblick»

Saldo-Ratgeber von Matthias Brunner und Peter Nideröst

ISBN 978-3-907955-33-8 CHF 32.00

KADER



Das Alterswohnheim Bodenmatt in Malters betreut und pflegt 67 Menschen und bietet ihnen ein Daheim, in welchem das «Läbe ond Begägne» im Zent-

Der Bereich Hauswirtschaft leistet mit einer modernen, gepflegten und an die speziellen Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner angepassten Infrastruktur einen wesentlichen Beitrag zu deren Wohlbefinden.

Wir suchen auf den 1. April 2013 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leitung Hauswirtschaft 80%

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle auf unserer Homepage detaillierter vor: www.awh-malters.ch

HOTEL **EIGET** MÜRREN

Natur pur umgibt unser 4-Sterne Haus im autofreien Mürren auf rund 1650m. Als junger Familienbetrieb pflegen wir eine herzliche Gastfreundschaft und eine persönliche Atmosphäre mit Gästen und Mitarbeiter. Unser Küchenteam besteht aus rund 8 Personen. Wir bieten à-la-carte Restauration und tägliche 5-Gang Kreationen zur Halbpension an. Wir suchen ab Juni einen jungen

Küchenchef

als Führungspersönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent mit Freude und Kreativität und verstehen es Neues mit Bewährtem zu kombinieren. und Neadward uit of versierierier se vedez inn bewariterier Authoriterieri. Sie arbeiten geme mit Frischprodukten und suchen die Selbstverant-wortung beim Einkauf, Produktion und Ihren Kreationen. Die Mitarbeiter-planung und Führung gehört genauso zu Ihren Aufgaben wie die Menüplanung, Wir sind ein Zweisaisonbetrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder Email.

Hotel Eiger Mürren Familie Stähli Tel: 033 856 54 54, www.hoteleiger.com
Ihr Ansprechspartner: Adrian Stähli, adrian@hoteleiger.com



DEUTSCHE SCHWEIZ

Nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikant/in

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelsschule oder zur Vor-bereitung einer Hotelfachschule. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen: Hotel Ambassador Niklaus-Konrad-Strasse 21 4500 Solothurn direktion@ambassador-hotel.ch

Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.ch

DEUTSCHE SCHWEIZ

WÎN

SEEROSE RESORT & SPA





ZEITGEMÄSSES UND AUSSERGEWÖHNLICHES DESIGNHOTEL SUCHT **ENGAGIERTE MITARBEITENDE**

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Dazu die Möglichkeit, in der spannenden Eröffnungsphase unseres Erweiterungsbaus Seerose Cocon mit Spa, Wellness, Restauration und Hotellerie dabei zu sein und ein bereits eingespieltes Team unterstützen zu können.

Individuell für Sie

Ob für eine dynamische Sommersaison oder für eine längere Zusammenarbeit: Die attraktiven Stellenangebote in den Bereichen

- Küche
- Service
- Empfang

Seerose Resort & Spa Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden T + 41 56 676 68 68, F + 41 56 676 68 88 mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch

- Wellness & Spa
- Hauswirtschaft Anlassorganisation
- Marketing

sind auf unserer Website www.seerose.ch detailliert beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten März, April, Mai und Juni 2013.

Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger -. Verantwortliche Mitarbeiter.

Bis bald - bei uns am See.



BALANCE HOTELS

www.balancehotels.ch

Führendes Boutique-Hotel am Ort – Spitzenküche – Internationales Publikum

Highlights sind die unübertroffene Lage und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten, legendären Spitzenbetriebes in einer der angesagtesten, weltbekannten, grossen Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz. Dank grosszügiger Investitionen und gelungener Komplettrenovation ist alles and dem neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf höchstem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend. Traumjob für Küchenprofis mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen; die mit salsonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus å 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 ft 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 will-kommen! Angedachter Eintrittstermin: Anfangs Juni oder nach Vereinbarung. Wann hören wir von Ihnen? Wir freu-en uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 441 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefergortner.ch

Legendäres, führendes Boutique-Hotel – kulinarische Gipfelerlebnisse

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F. B. 3-Angehote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels – es zählt zu den am Ort und im Kanton führenden
Hotelbetrieben im Topsegment – optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants, F. B. D-Outlets und
Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chij der Branche – herzlich willkommen.
Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekannheitsgrad und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter
Investitionen und Komplettrenovation haben dem Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Standort: An einzigartiger Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten, grossen Top Resort Destinationen
der Deutschschweiz. Als überzeugender Gastgeber und Organisator mit Gespär und klarem Führungsstil tragen Sie
aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- R Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verheifen.

Vizedirektor/in

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

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie Erfahrung als F & B Manager, FAM oder Direktionsassistent ife of F & B verbunden mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser å fonds und haben Erfahrung in Sachen F**ührung mehrerer** Teams bzw. starker Departement 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 Spilzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermassen wohlfühlen und Sie einen gehörigen 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 Geschäftsleitur

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
IEL. +41 (44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
amsgarschaefer@schaeferpartner.ch

Top neue Küche | 4-Stern-Superior Hotel | Profi-Management

Brillant kochen, den persönlichen Kontakt zum Hotel-/Restaurant-Gast aktiv pflegen, kreativ und vorausschauend Angebote planen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die wichtigsten Schwerpunktel Dank kürzlich erfolgter subkanzieller Um- at Neubauten erwartet Sie eine top neue Küchel Ort des Geschehens: Bestbekannte, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

hech motivierte Mitarbeitende, der im Hotel spürbare Spirit, professionelles Management und ein ausgewogener Angebotsmix charakterisieren das Besondere des Hauses. Drei Restaurants – das Gourmet-Restaurant auf Stufe 15 GM – eine weit über 1000 m² grosse ausgezeichnete Wellness-Oase und eine insgesamt hervorragende Hotel-Infrastruktur mit gelungener innenarchitektur bilden ein harmonisches Ganzes.

Küchenchef/in mit Flair für das Besondere oder Executive Sous-chef mit Potential zur Führung der 12–14-köpfigen Brigade

In einem anerkannten Spitzenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Heraus-forderung. In 'Idealprofil: Exzellenter Halands-on Chef de Cuisines oder erfahrener, starker Sous-chef mit entspre-chenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, Feriraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintritt kann auf Mitte Mai erfolgen oder früher nach Vereinbarung. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkelten informieren wir gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Idealerweise vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
| Diberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf | Tell. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01 | Human Resources Consultants | ansgar.schaefergartner.ch

Exklusives Hotel - Leadership - Spitzenküche

Sie kochen auf hohem Niveau und setzen Akzente in den Bereichen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturenl Drei Schwerpunkte prägen die spannende Aufgabe: Modernstes Küchenmanagement, Top Cuisine und die Leitung einer kompetenten grossen Crew. Unser Auftraggeber ist ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes First Class Hotel mit spektakulärer Architektur und Premium Spa-Angebot in einer kleinen aber feinen Deutschschweizer Resort Destination

Der kulinarische Fokus liegt auf marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ und dem Zeitgeist entsprechend. Raffinierte Gourmetdiners ergänzen sich optimal mit saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung möglichst vieler einheimischer Erzeugnisse. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Executive Chef mit Flair für Haute Cuisine w/m oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der 25-köpfigen Brigade

In einem von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungserfahrung gesammelt. Hohes Qualitätsniveau auch in einem grösseren Umfeld sicherzustellen sehen Sie gliechermassen als Chance und Herausforderung! Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisines oder ein erfahrener ambitionierter Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung grave Krehnechef

Zum Kuchencher.

Highlights der Stelle: Kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, professionelles Management, attraktive Entlöhung und ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters. Angedachter Eintrittstermin: Mitte Mai, anfangs Juni oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten – Damen und Herren – informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 3 8600 Dübendorf
Ell. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Gesucht wird per Mitte April/Anfang Mai 2013

Servicefachangestellte

Restaurant zum Alten Schweizer Dorfgasse 19 2513 Twann



des Kantons Bern Amt für Zentrale Dienste Postgasse 68

Ausschreibung Catering Rathaus Bern

Im Rahmen der Erneuerung des Rathauses in Bern wird in einer ersten Phase die gastronomische Infrastruktur optimiert und das Verpflegungsangebot aufgewertet. Für dessen Betrieb suchen wir per 1. September

Betreiber/in/Caterer

Im Rathaus entsteht eine einfache, aber attraktive Theken-Gastronomie inn Hatinaus eritsteint eine einlache, aber attraktiver innkert-Gassnorntem mit einem gepflegten Cafeteria-Angebot während den Sessionen, Ergänzend zur Rathaushalle wird eine Cateringinfrastruktur für die Durchführung von Empfängen und Anlässen bis 400 Personen realisiert. Für die vielfältigen Caterings ist eine enge Zusammenarbeit mit der Staatskanzlei

vielfältigen Caterings ist eine enge Zusammenarbeit mit der Staatskanzlei vorgesehen.

Die künftige Betreiberfirma stellt den Betrieb der Cafeteria und die gelegentliche Verpflegung der Regierung sicher und führt sämtliche Anlässe und Empfänge auf eigene Rechnung im Rathaus durch. Die Vermietung der Räumlichkeiten obliegt der Staatskanzlei.

Die Ausschreibung wird als selektives Verfahren durchgeführt. Geeignete Cateringunternehmungen sind eingeladen, die Ausschreibungsunterlagen anzufordern und sich zusammen mit der Abgabe eines Firmenporträts für die Begehung am 4. März 2013 anzumelden. Die Ausschreibungsunterlagen und die Informationen zur Begehung erhalten Sie beim Beauftragten für die Selektion: volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn, richard@volkartundrichard.ch



3715 Adelboden, Berner Oberland

sucht für Saison- oder Jahresstelle ab 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

Alleinkoch m/w

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen?

Auf Ihren Anruf oder Ihre Auf mirer Antin doer me Bewerbungsunterlagen freut sich: Therese Aellig Kreuzgasse 8,3715 Adelboden Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11 www.restaurant-wildstrubel.ch

Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brienzersee, 5 km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter. Deutschkenntnisse zwingend erforderlich.

Hilfskoch/Küchenhilfe (m/w)

Zimmerfrau/Lingerie Aushilfen für Zimmer Auch während der Schulferien und Wochenenden

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich



Golfpark Oberkirch (Saison)



Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für unseren 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir befristet vom 1. März bis 30. September 2013 eine zuverlässige Persönlichkeit als

Köchin/Koch 100%

- Produktion der warmen und kalten Küche unter Einhaltung von Rezept, Qualität und Hygiene im Ä-la-Carte-Restaurant Unterhalt von Maschinen und Arbeitsgeräten in Bezug auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit

Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Köchin/Koch
- und Berufserfahrung im A-la-Carte- und Bankettbereich Organisationstalent, Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten zeichnen
- Sie aus Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden sowie Abenden ist für Sie selbstverständlich

Wir hieten

Eine abwechslungsreiche Saisonstelle im Golfpark Oberkirch sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Marc Moretti, Küchenchef Restaurant OASE, unter Telefon 041 925 24 60 gerne zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre voll-ständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon Philipp Lustenberger, Personelles Postfach, 6031 Ebikon



per sofort

RéceptionistIn 100%

Nr. 7 · 14. Februar 2013

Der Teufelhof Basel Leonhardsgraben 47 4051 Basel



GRINDELWALD

4*-Hotel Kreuz und Post an privilegierter Lage im Zentrum. Ä-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 Jahresstelle mit Eintritt ab Mitte Mai 2013 oder nach Vereinbarung. Team: heisst bei uns nicht, toll, ein anderer machts, 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



Für das traditionsreiche 3-Sterne-Superior-Hotel Matterhorn Resort Walliserhof in Täsch suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und zuverlässige/n

Geschäftsführer/in

Das Hotel Matterhorn Resort Walliserhof verfügt über 85 Hotelbetten in 45 Hotelzimmern. Das hoteleigene Restaurant wird vorwiegend für den Hotelgast zugänglich sein.

Ebenfalls ist ein moderner Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad im Hotel integriert.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, die Umsetzung unserer Philosophie sowie die Rekrutierung und das Führen von Mitarbeiter/innen.

Für diese Gastgebertätigkeit benötigen Sie die notwendigen Patente. Sie denken und handeln gast- und mitarbeiterorientiert, sind zuverlässig und verrichten Ihren Beruf mit Freude. Gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie bereit, Ihren Einsatz für dieses Familienunternehmen und seine Gäste zu leisten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an die

Steiner und Pfaffen Treuhand AG, Oberer Saltinadamm 4, Postfach 247, 3902 Brig-Glis

S :::::

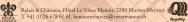
Unser Relais & Châteaux-Hotel liegt an einer traum-haften Lage in der Region Bern. Im besten Landhotel Europas 2012 pflegen wir den Sinn für aussergewöhnliche Gastfreundschaft und legen grossen Wert auf einen persönlichen Service. Das Landhaus verfügt über 36 individuell eingerichtete Zimmer, zwei Restaurants mit Terrassen, diverse Salons, einen grossen Park mit priva-tem Badestrand und Bootsanlegeplatz.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir eine aufgestellte und erfahrene Persönlichkeit für die Stelle als:

1. HAUSDAME (D. F. E)

Als Hands-on-Hausdame unterstützen Sie zusammen mit Ihrer Stellvertretung tatkräftig Ihr 8-köpfiges Team und sorgen für einen bestmöglichen Gästeservice in Ihrem Verantwortungsbereich. Ihnen obliegen in dieser Position die Planung, Führung und Kontrolle des gesamten Hauswirtschaftsbereichs sowie des definierten Aussenbereichs.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und vielseitige Kaderposition in einem motivierten Team. Eintritt im März nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder per Post an Frau Regula Beglinger, Verantwortliche Human Resources.



Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für die ausführ-liche Stellenbeschreibung sowie für weitere Stelleninserate.

«52 Mal anders, 52 Mal besonders». Die 52 Häuser der Schweizer Jugendherbergen, www.youthhostel.ch, überraschen mit individuellem Ambiente – von modern bis traditionell – und werden damit den unterschiedlichen Komfortansprüchen ihrer nationalen und internationalen Gäste gerecht. Mit rund 500 Mitarbeitenden und 925'000 Logiernächten sind die Schweizer Jugendherbergen ein bedeutender Anbieter im preisgünstigen Schweizer Übernachtungssegment und überzeugen durch verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln.

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir eine unternehmerisch denkende und füh-

Chief Operation Officer

Ihre Aufgaben
Sie tragen die Verantwortung für die Führung und die betrieblichen Prozesse der 45 eigenen und 7. Franchise Betriebe, sowie für die Bereiche Qualität, Non Food und Projekte. In dieser wichtigen Drehscheibenfunktion kanalisieren und koordinieren Sie via den Bereichsleitungen Betriebe und Projekte und den übrigen Bereichen verschiedenste Anliegen aus den Betrieben und stellen so effiziente Abläufe sicher und vermeiden Doppelspurigkeiten. Daneben unterstützen Sie die Geschäftsleitung massgeblich bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung der Betriebe und setzen die Strategien erfolgreich um. Sie sind direkt dem CEO unterstellt und in dieser neu geschaffenen Stelle Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung.

Was Sie mitbringen

Was Sie mitbringen
Sie sind eine engagierte und nachweislich erfolgreiche Person, idealerweise mit Kenntnissen der Beherbergungsbranche aus einem Gruppen- oder Filialsystem, Ihre solide betriebswirtschaftliche Ausbildung haben Sie bereits mit mehrstufiger Führungserfahrung ergänzt. Dank Ihrer Anpassungs- und Kontaktfähigkeit kommunizieren Sie problemlos auf verschiedenen Ebenen und können in der Führung je nach Situation sowohl integrierend wie auch taktgebend wirken. Ihr gutes vernetztes Denken und Ihre Analysefähigkeit wird Ihnen helfen Situationen schnell und richtig zu erfassen sowie sich eine eigene klare Meinung zu bilden. Sie haben bereits für ein grösseren autonales oder internationales Unternehmen gearbeitet, sodass Sie sich auch in grösseren Strukturen gerne und problemlos bewegen können. Stilsicheres Deutsch und Englisch, sowie mindestens gute mündliche Französischkenntnisse setzen wir voraus.

Eine herausfordernde Aufgabe in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation. Auf Sie wartet eine vielseitige Herausforderung, bei welcher Sie Ihre Führungsfähigkeiten, Ihr fachliches Know-how und Ihre Überzeugungskraft taglich mit Elan einsetzen können. Sie nehmen eine wichtige Drehscheibenfunktion ein und können diese neu geschaffene Position durch Ihre Persönlichkeit massgeblich prägen. Ihr Arbeitsort befindet sich mitten in Zürich. Ein motiviertes Team, moderne Arbeitsbedingungen und ein attraktives Leistungspaket warten auf Sie.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie, die Ref. Nr. CH-MULU-003707 zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter Tel. + 41 (0)41 228 80 90.



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.





Die Gastronomie in der Sternwarte umfasst drei der wohl etabliertesten Gastronomielokale in Zürich. Die renommierte Brasserie Lipp ist nicht nur im Raum Zürich ein
bekannter Ort für exzellente Meeresfrüchte und als die im französischen Stil wohl
klassischste Brasserie der Stadt. «The Lion» ist ein Pub der besonderen Art; ein Ort,
der mittags und abends auf eine treue Stammkundschaft zählen darf. Die Jules Verne Panoramabar legt jedem Besucher unsere wunderschöne Stadt zu Füssen; ein
Treffpunkt für Leute aus nah und fern. Unsere Stammgäste und langjährigen Mitarbeiter schaffen ein unvergleichbares Ambiente, bei dem unsere Gäste hohe Qualität aus
unserer klassischen Küche erwarten dürfen.

Für einen der wohl erfolgreichsten Gastronomiebetriebe im Herzen der Stadt Zürich suchen wir eine gewinnende Gastgeberpersönlichkeit als

Direktor der Gastronomiebetriebe: Brasserie Lipp, The Lion, Jules Verne Bar (m/w)

Unternehmerisch übernehmen Sie die Gesamtverantwortung und führen diese Unternehmenseinheit autonom. Als begeisterter Gastgeber sind Sie ein Vorbild für sämtliche Mitarbeiter (Team von ca. 80 Personen) und prägen das Unternehmen durch Ihre starke Präsenz. Sie kennen Ihre Stammgäste beim Namen und pflegen mit ihnen einen persönlichen und respektvollen Kontakt.
Qualitäts-, Arbeitssicherheits- und Hygienestandards sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Ebenso gehört das Aufbereiten des Zahlenmaterials für Monatsabschlüsse, Analyse der Ergebnisse sowie das Einleiten von Massnahmen zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet. Daneben werden Sie von den zentralen Diensten der Candrian Catering AG bei Ihrer Aufgabenerfüllung tatkräftig unterstützt.

In dieser Position und als einer der oberen Führungskader von Candrian Catering sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Catering sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

 Gastgeberpersönlichkeit, die es schafft, zusammen mit Ihrem Kaderteam, unseren Gästen unvergessliche Momente und aussergewöhnliche Erlebnisse zu bieten
 Führung, Qualifikation, Schulung und Coaching der unterstellten Mitarbeitenden (Kader, Service, Küche, Facility Management) und diese zu Höchstleistungen motivieren
 Konstante Einhaltung und Weiterentwicklung von Prozessen und Qualität sowie Förderung von Synergien innerhalb Candrian Catering
 Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit, welche unser Unternehmen gegen aussen vertritt und neue Kontakte zu Kunden aufbaut
 Diverse administrative Tätigkeiten, welche aus täglichen Führungsaufgaben oder aus Projekten entstehen

Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine:

- Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine:
 Fach- und Führungspersönlichkeit mit solider Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie und im Managementbereich
 Erfahrung in der Führung von mehreren Gastronomiebetrieben
 Besonderes Flair für die französische Küche und den frankophonen Lebensstil
 Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und gutes Durchsetzungsvermögen
 Entscheidungsfreudigkeit, Dynamik und Flexibilität runden Ihr Profil ab
 Idealalter zwischen 35 und 50 Jahren
 Stilsicheres Deutsch, Englisch und Französisch sind Voraussetzung.
 Jede weitere Fremdsprache ist von Vorteil

Wir bieten eine einmalige Chance, die Verantwortung dieser aussergewöhnlichen Betriebe zu übernehmen und Ihre bereits erworbene Führungserfahrung und Motiva-tionsfähigkeit unter Beweis zu stellen. Zudem partizipieren Sie durch unser attraktives Vergütungssystem an Ihrem Geschäftserfolg.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

p.sommer@candriancatering.ch oder an Candrian Catering AG, Herr Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Bahnhofplatz 15, 8021 Zürich

Pascal Sommer, Leiter Human Resources, Candrian Catering AG Bahnhofplatz 15, Postfach 8328, 8021 Zürich Telefon +41 44 217 15 37, Telefax +41 44 217 15 09 p.sommer@candriancatering.ch, www.candriancatering.ch



GRINDELWALD

Das Hotel Kreuz und Post steht für Qualität und exzellenten Service.

Wir suchen ab 15. Mai motivierte, bestens ausgebildete, charmante Persönlichkeiten

Oberkellner/in / Chef de Service Sprachen D/E/F

Serviceangestellte

Koch/Köchin

Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett 3818 Grindelwald Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch



Möchtest Du bei einem jungen Team mitwirken? Möchtest Du am Wochenende arbeiten?

Bereichsleiter/in in Restauration 100%

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Bereichsleiter Service, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt

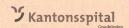
Köchin/Koch

Du solltest ein flexibler und belastbarer Teamplayer sein, mit abgeschlossener Berufslehre als Koch, einige Jahre Berufserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen haben und zwischen 20 und 35 Jahre alt sein.

Ein aufgestelltes Team erwartet Dich!

Gerne lernen wir dich persönlich kennen, nachdem Du uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post gesandt hast.

Beat Schläppi, Leiter Gastronomie, Hermikonstrasse 68, 8600 Dübendorf, E-Mail: gastro@sfd-ag.ch



PROFIL

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. April 2013 oder nach Verein-

Hotel- oder Restaurationsfachfrauen/-männer

(Arbeitspensum 30-100%)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
 Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen
- Mahlzeiten- und Getränkeservice Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann

Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- wirtschaft
 Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbständig
 Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist Ihr oberstes Gebot
 Sie sind teamfähig und flexibel
 Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
 Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungs-reiche Tätigkeit
 Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
 Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
 Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 7 und 19 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung (Telefon 081 255 23 30).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 12/13 an: Kantons-spital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch



Verkaufsberater/in im Grossraum Bulle/Bern - Berner Oberland

Auf den 1. August 2013 suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers für unseren Vertriebsbereich Professional eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum Bulle, Bern sowie des gesamten Berner Oberlandes.

Ihre Aufgaben
Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die
Betreuung der Gastronomie-Kunden sowie die Betreuung der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den
weiteren Ausbau.

Thre Qualifikation

Thre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweisliche Etfolge im Aussendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Deutsch (Wort und Schrift), Französisch und Englisch (von Vorteil) sowie gute Computer-Kenntnisse von MS Office sind ein Muss.

Unser Angebot

Sie erwartet der Führungsstil und das Klima eines sehr erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Einkommen, Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmen-Auto) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert?
Nutzen Sie die Chance, eine interessante und zukunftssichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Gehaltsangabe und möglichem Eintrittstermin bis spätestens 1. März 2013 an:

Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbie-ter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den ter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angenehmer und das tägliche Leben einfacher machen. Wir bieten Lösungen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Horels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nord-europa, Asien und der pazifische europa, Asien und der pazifische Raum sowie USA.

2011 betrug der Nettoumsatz Fr.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX ko-tiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mit-arbeiter.



Die Region Disentis-Sedrun/Andermatt, www.disentis-sedrun.com, ist ein Geheim-tipp 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, mit 35 Zimmer, 2 Restaurants und 1 Bar, sowie dem Cucagna Hostel mit 19 Zimmer. 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 Persön-lichkeit arbeiten Sie selbständig 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 Alpsu 10, 7180 Disentis oder s.schwarz@cucagna.ch

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

Projektleiter/in & Akquisition



Zählen Sie die Akquisitionsfähigkeit zur Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motiviert Teams werden und uns beim Erreichen der ambitiösen Wachstumsziele unterstützen.

Projektleiter/in & Akquisition Gemeinschaftsgastronomie

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebietes umfassen Marktanalysen, Kundenakquise sowie aktiver Verkauf unserer Konzeptionen im Bereich der Gemeinschaftsgastrono-mie. Sie erstellen kundenspezifische Offerten und unterstützen in den Verhandlungen sowie bei den Vertragsausarbeitungen. Sie arbeiten aktiv in der Vorbereitungs- und Hochlaufphase der neuen Betriebe mit und unterstützen die Betriebsleitung im ge-Pflege der Verkaufsdokumentationen verantwortlich und überprüfen gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten die strategischen Vorgaben.

Unsere Anforderungen

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis oder h\u00f6he-rer Fachpr\u00fcrfung bspw. G2, G3, Hotelfachschule etc.
 Weiterbildung im Bereich Verkauf oder mehrj\u00e4hrige Berufserfahrung in einem \u00e4hn-
- lichen Bereich

- Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten Verhandlungssicherheit Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwille sowie Innovativität Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten sowie persönliche und berufliche Weiterentwicklung bieten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Wehrli, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, unter Telefon 079 669 27 25 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen



Genossenschaft Migros Ostschweiz Cornelia Willi, HR Beraterin

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

News

Praktikumstellen

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch



Wir suchen für unseren Betrieb in Bern per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiter/in

Sie sind gelernte Servicemitarbeiter/in oder einfach sehr erfahren im Service. Sie sprechen fliessend Deutsch und können sich auf Englisch und Französisch verständigen. Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre jung, freundlich, top motiviert und belastbar, dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

ANZEIGEN



Suche

Spitzenweine aus Frankreich & Italien, sowie Spirituosen aller Art

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

www.winklerwein.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli Herr Christian Joye, Küchenchef Postfach 271, 3000 Bern 15 Tel: 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

INTERNATIONAL

Kanada/Ontario – Sommer 2013 Juni bis September gesucht

2 Hotelfachangestellte sowie 2 Köche/Köchinnen

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendaustausch – bist Du unter 30, Allrounder/in, selbst. Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil!

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



CASTELLO DEL SOLE



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 sowie in der BILANZ 2009/2012. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau Punten bewertet. Der Exklusive PA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2013. SAISONDAUER VOM 22. MÄRZ BIS 20. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RÉCEPTION

RÉCEPTIONISTINNEN D,E,F

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

(GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007» CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



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

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 ^{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 Nobs Wyss Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf 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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.hrc.h/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 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.

stars&hotels

You are come!





DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

HOTELIMMOBILIE, HOTELBETRIEB UND HOTEL MARKE



An exklusiven Lagen sind Hotelobjekte ähnlich begehrt wie andere Liegenschaften. Da die institutionellen Investoren ihre verfügbaren Mittel anlegen müssen, sind die bisher als riskant beurteilten Hotelimmobilien auch in den Fokus ihrer Anlagestrategien gelangt. So hat ein Ende 2010 lancierter Hotelimmobilienfonds rund 40 Hotels und hotelähnliche Immo bilien in seinem Portefeuille. Diese gut positionierten Hotelimmobilien sind zur Minimierung der Anlegerrisiken und wegen gesetzlicher Auflagen von Pachtgesellschaften zu betreiben.

Entkopplung Immobilie, Betrieb und Marke

Immer häufiger ist die Dreiteilung in Eigentümergesellschaft, Betriebsgesellschaft und Besitzgesellschaft der Markenrechte anzutreffen. Die Entkopplung erhöht die Konzentration auf die Kernkompetenz, teilt Verantwortung und Risiken und erhöht dank Kostenvariabilisierung die Flexibilität. Die Komplexität des Anlageentscheides wird massiv reduziert.

Die Ausgestaltung des Pachtvertrages ist für den Investitionsentscheid bedeutsam. Vorteilhaft ist eine partnerschaftliche

Vertragsbindung, die sowohl den Investoren wie auch den Betreibern den optimalen ertragsorientierten Einsatz der Ressourcen ermöglicht. Hybridartige Verträge - Pachtverträge mit managementvertragsähnlichen und Managementverträge mit pachtvertragsähnlichen Komponenten - sind heute üblich. Verbreitet sind auch Net-Lease-Verträge. Der Begriff Triple-Net Lease umschreibt Pachtverträge, die dem Verpächter das Mietzinseinkommen dreifach netto gewährleisten, indem der Pächter nebst Pachtzins auch noch die mit dem Grundstück verbundenen Abgaben sowie die Instandhaltungs- und Instand-setzungskosten zu tragen hat. Double-Net Lease schliesst dagegen die Kosten für Instandhaltung und Instandsetzung aus. Da internationale Hotelketten kaum Pachtverträge eingehen, wird der Pachtgesellschaft die Marktschlagkraft über einen Franchisevertrag mit einer internationalen Marke abverlangt

Komplexe, aber kompetente Machbarkeitsentscheide

Ein wichtiges Element für den Ausweis der Machbarkeit, finanziellen Tragbarkeit und Finanzierbarkeit der Hotelinvestition ist die Unternehmensbewertung. Die Durchführung bedingt Fachexpertise, die weitgehende Auseinandersetzung mit

dem Unternehmen, den Absichten der Investoren und Betreiber sowie den zu erwartenden Geldflüssen.

Im Interesse einer gesamtheitlichen, transparenten Betrachtungsweise erweist sich die Bewertung des Gesamtunternehmens unter Annahme der Personalunion von Eigentümer und Betreiber (Eigentümerbetrieb) als wertorientiert. Mithilfe der Abgrenzungsliste der Investitionen können der Hotelbetrieb und seine Geldflüsse auf Immobilie und Betrieb aufgeteilt sowie das für beide Partner tragbare Vertragskonstrukt ausgelotet werden. Gesucht werden die optimalen finanziellen Tragbarkei-ten sowohl für den Investor wie auch die Pachtgesellschaft. So lässt sich der für das Projekt massgebende, nachhaltige Unternehmenswert berechnen.



René Betten Managing Partner, CFB network AG rene.bettenmann@cfbnetwork.ch



Die aussergewöhnliche Freizeit-, Sport- und Wellness-Oase am Lago Maggiore:

- mit Hallenbad, Rutschen und Thermal-Aussenbad 365 Tage im Jahr geöffnet;
- mit über 400'000 Besucher im Jahr einer der meistbesuchten Badeanlagen des Landes.

Sucht einen unabhängigen Partner zum Betrieb des gesamten Gastronomieangebots auf dem grossen Areal der Anlage.

Die an unvergleichbarer Lage am See, nahe an verschiedenen Sportzentren gelegene Restaurants sind auch für nicht ins Badezentrum eintretende Gäste von aussen zugänglich.

Informationen zu den Strukturen und das Verfahren finden Sie unter www.lidolocarno.ch/ricerca-gestore-gastro

Bergün GR - Hotel/Restaurant

An Top-Lage, sonnig, ruhig, neu renoviert, mit vollständigem Inventar. Wir suchen innovatives, kreatives

Pächterpaar

70 Sitzplätze 50 Sitzplätze 10 mit allem Komfort Restaurant: Sonnenterrasse: Hotelzimmer:

Günstige Miete, späterer Kauf möglich Bewerbungen bitte an:

Ascoswiss AG

z. Hd. Hr. Trachsel

Auskunft unter Telefon 071 466 33 66 E-Mail: info@ascoswiss.com





www.swisshotels.com





Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue