

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 8

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 8 · 21. 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



INSZENIERUNG HEUTE WICHTIGER DENN JE

Das Freizeitverhalten ändert sich mit den zunehmenden Möglichkeiten der multimedialen Informationsmittel. Der Gast hat seine Vorstellungen und Erwartungen über ein Reise- und Ausflugsziel oder über eine Veranstaltung bereits vor Beginn schon geprägt.

Wer braucht Inszenierung - und welche?

Anbieter im Tourismus werden dank Inszenierung deutlicher wahrgenommen. Egal, ob es sich um ein Hotel, ein Restaurant, eine Veranstaltung, ein Geschäft, eine Bergbahn oder um eine Destination handelt. Inszenierung hilft, die Sinne anzusprechen. Eine Abgrenzung zu Kitsch und Klischee wird gelingen, wenn die Inszenierung auf Kultur, Natur und Landschaft oder Historie beruht. Die visuelle Ebene ist nur ein Element der Inszenierung. Es geht um die Ansprache oder mehr noch um die Resonanz der Sinnesorgane, Augen, Ohren, Nase, Zunge und sogar der Haut. Der Anspruch, möglichst viele Sinne zu erreichen, ist Planungsaufgabe. Die Inszenierung dient der Imagebildung und hilft der Bekanntheits- und Attraktivitätssteigerung. Es geht um Emotionen, die ausgelöst werden. Diese sind immer echt, passend und begründet!

Eine Veranstaltung, die beispielsweise regionalen, handwerklich hergestellten Käse in den Mittelpunkt stellt, wird zum Festival für alle Sinne, wenn die Produzenten die Käsesorten vorstellen und erläutern. Die Käseproduktion demonstriert eine Schaukäse, und Säumer der Sbrinzroute mit ihren Maultieren wägen wie früher Käse mit Waag-

schalen. Die Dekoration mit Holz, Stroh und Heublumen widerspiegelt die herbliche Atmosphäre. Der Duft von Bratkäse breitet sich in der kühlen Luft aus und lädt zum Verweilen bei Ländlermusik ein. Käsefeste, inszeniert zu «cheese-festivals» in Luzern, Bern, Thun und anderen Orten sprechen Einheimische und Gäste gleichermaßen an.

Erfolgversprechende Inszenierungen

Inszenierungen sind Elemente eines gesamten Konzepts, z. B. für Veranstaltungen. Die Basis ist die eigene Situation und die des Umfelds. Dazu gehört die Beleuchtung der Gästestruktur. Kurz gesagt eine 360-Grad-Analyse. Diese ist Grundlage für das Konzept einer erfolgversprechenden Inszenierung. Ziele, Partnerdefinition und Finanzierung bilden den Kern des Konzepts. Planung und Organisation folgen, ebenso das Einholen von Genehmigungen. Es ist klar zu definieren, ob es ein einmaliger oder wiederkehrender Anlass sein soll. Eine Positionierung ist nur mit kontinuierlich durchgeführten Veranstaltungen erfolgversprechend. Apropos Timing: Für mittelgrosse Veranstaltungen ist der Zeitaufwand von der Idee bis zur Durchführung mit rund zwei Jahren zu veranschlagen. Dann kann es an die Umsetzung, die Durchführung der Veranstaltung gehen.



Rolf-Peter Pfaff
Pfaff Consulting GmbH
Tourismus & Veranstaltungen
www.pfaffconsulting.ch
www.cheese-festival.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Je mehr man liebt,
um so tätiger
wird man sein»

Vincent van Gogh

AGENDA

28. FEBRUAR

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

4.-5. MÄRZ

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

5. MÄRZ

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, Hotel Schweizerhof, Lenzersheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. MÄRZ

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

20. MÄRZ

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

25. MÄRZ

«Farb- und Stilharmonien entdecken», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Visika GmbH, Bern
www.hotelgastrounion.ch

18. APRIL

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

21.-25. APRIL

«Zauberhafte kulinarische Reise», vom Berufsverband Restauration, Pilsen/Prag, Tschechien
www.hotelgastrounion.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

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



Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



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

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.

ELEKTRISCHE UND TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, UNTERHALT UND GEBÄUDE

Gasflaschen

Gefährdung:

- Gefahr einer Explosion

Mögliche Massnahmen:

- Mitarbeitende über Handhabung und Lagerung von Gasflaschen instruieren
- Regelmässige Kontrolle der Schläuche, Ventile und Dichtungen
- Gasflaschen sind im Freien oder bei guter Lüftung zu lagern, keinesfalls in Unterflurräumen
- Gasflaschen gegen Umfallen sichern

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

BEWERBUNGSINTERVIEW: DAS GILT ES ZU BEACHTEN

Das Bewerbungsgespräch ist sowohl dem zukünftigen Chef wie dem Bewerber wichtig. Der Chef muss die richtigen Fragen stellen, und der Bewerber die guten Antworten geben. Doch was soll der Vorgesetzte fragen?

Für Sie als zukünftigen Chef gilt dasselbe wie für den Stellensuchenden: Sie müssen sich gut auf das Interview vorbereiten. Sie sollten das Dossier genau lesen und sich überlegen, welche Fragen Sie stellen wollen, wo noch Unklarheiten sind und so weiter. Denken Sie daran, dass Sie den Betrieb repräsentieren. Ihr Auftreten ist auch Imagepflege. Als Interviewer sind Sie einer der wichtigsten Erstkontakte für neue Mitarbeiter in Ihrem Unternehmen. Ihr Auftritt, Ihre Begeisterung und Ihre Überzeugung werden dem Bewerber lange in Erinnerung bleiben und mit dazu beitragen, ob er sich für Ihr Unternehmen entscheidet. Zudem wollen Sie herausfinden, ob der Bewerber die richtige Person für Ihren Betrieb ist. Sie sollten stets versuchen, die Eignung des Bewerbers objektiv zu beurteilen; trotzdem ist der erste Eindruck wichtig (wirkt der Bewerber sympathisch, passt er zum Team usw.), zumal sich in Situationen wie dem Bewerbungsgespräch subjektive Eindrücke niemals vollständig ausschalten lassen. Grundsätzlich haben Bewerbungsgespräche eine überschaubare Struktur:

- Vorstellung von Betrieb und Ihrer Position**
- Begrüssung, Fragen nach der Anreise, Vorstellungen der Personen
 - Dank für das Interesse am Unternehmen
 - Vertraulichkeit betonen
 - Infos über Unternehmen und Arbeitsplatz
- Vorstellung des Bewerbers**
- Vortrag zur persönlichen Situation, Herkunft, Familie, Wohnort, Lebenslauf etc.
 - Vortrag zum beruflichen Werdegang

Fragen an den Bewerber

- Zu Chronologie, persönlichen Umständen, Details aus dem beruflichen Umfeld, Grund der Veränderungsabsicht, Zukunftsvorstellungen. Lassen Sie den Bewerber möglichst viel von sich erzählen. Stellen Sie dabei offene Fragen und vermeiden Sie geschlossene Fragen (Ja-/Nein-Antworten) oder Suggestivfragen.
- Lassen Sie den Bewerber konkrete Sachverhalte, Situationen, Erlebnisse und Erfahrungen schildern. Geben Sie sich nicht mit allgemeinen Aussagen zufrieden, sondern haken Sie gegebenenfalls nochmals nach. Prüfen Sie das Fachwissen. Anschlussfragen an den Bewerber (zum Beispiel: «Was waren Ihre Gründe in dieser Situation?», «Wie haben Sie sich dabei gefühlt?», «Welche Ziele haben Sie dabei verfolgt?»)

Fragen des Bewerbers an die Unternehmung

- Arbeitsumgebung, Mitarbeiter, Führungsstil, Betriebskonzept, Marktanteile, Markteinschätzung und -potenziale, Lohn und Pensionskasse.
- Beenden Sie das Gespräch niemals abrupt innerhalb der ersten halben Stunde, auch wenn Ihre Entscheidung bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt feststehen sollte. Jedes Gespräch sollte einen professionellen und verbindlichen Rahmen erhalten. Geben Sie am Ende des Gesprächs keinen Entscheid bekannt, auch wenn er für Sie klar sein sollte. Vereinbaren Sie einen Termin, bis wann Sie sich gegenseitig Bescheid geben.

Mario Gsell

BUCHTIPP

PRAKTISCHES HANDBUCH FÜR UNANGENEHME ARBEIT

Bald müssen wir alle in den sauren Apfel beissen und das wohl unbeliebteste Formular ausfüllen, das es gibt: die Steuererklärung! Denn in den meisten Kantonen muss die Steuererklärung bis zum 15. März auf dem Steueramt der Wohngemeinde abgegeben werden. Der Beobachter-Ratgeber bringt alle aktuellen Zahlen, die man beim Ausfüllen der Formulare für 2012 braucht. Welche Kantone kennen das Splitting für Ehepaare? Wie hoch ist der Abzug für die Kinderbetreuung? Was gilt bei Berufsauslagen und Weiterbildungs-kosten? Solche und andere Fragen beantwortet der Ratgeber übersichtlich und kompetent. Der Autor beschreibt bevorstehende Neuerungen und hilft so bei der langfristigen Optimierung. Steuerbegünstigte Altersvorsorge, Eigenmietwert und Bausparen, steuerlich günstige Nachfolgeregelung für KMU – hier erfahren Steuerpflichtige, wie sie heute und in Zukunft Steuern sparen. Praktisches Handbuch für alle Steuerpflichtigen in der Schweiz – sowohl für Angestellte als auch für Selbstständigerwerbende und Eigenheimbesitzer. Mit diesem Ratgeber geht das Ausfüllen schneller und leichter.



«Steuern leicht gemacht»

Beobachter-Edition von Bernhard Kislig
9. aktualisierte Auflage, Januar 2013

ISBN
978-3-85569-597-3
CHF 36.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfs

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 19.02.13, Start Herbst: 29.08.13
Level 3: Start Frühling: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen:
Gastro Suisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

25086-9557

KADER



IHRE CHANCE IM SONNIGEN WALLIS

Partner/-in gesucht - für das Matterhorn Valley Turm Hotel Grächen/Herz

Wir suchen:

- einen jungen dynamischen Partner der anfänglich in geregelter Kaderanstellung mit uns unser Hotel führt und später dieses in Eigenverantwortung übernehmen kann
- gut ausgebildeten, dynamischen und flexiblen, diplomierten Hotelfachmann (oder gleichwertige Ausbildung) mit Unternehmerrgeist und dem Wunsch zur Selbstständigkeit
- Partner mit Fachwissen im Bereich Zimmervermarktung (SEO, Yield Management etc.)
- neben Deutsch wären Englisch und Französisch von Vorteil

Wir bieten:

- wirtschaftlich gesunden und renommierten Familienbetrieb
- gut etablierte Gastronomie
- Einsatz in den verschiedenen Abteilungen des Hotels
- partnerschaftliches, vertrauensvolles Verhältnis und Mitspracherecht bei der strategischen Ausrichtung des Hotels
- Möglichkeit nach einer intensiven Einführungsphase zur Selbstständigkeit (Nachfolgeregelung)
- Mitsprache/Gestaltung in projektiertem, bewilligtem Hotelausbau

Wenn Sie diese Chance zur geführten Selbstständigkeit ergreifen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzliste. Eintrittstermin für diese Chance wäre ab Herbst 2013 oder nach Vereinbarung.

Ansprechpartnerin: Jacqueline Fux (Eigentümerin), Postfach 127, 3925 Grächen Tel.: +41 79 220 39 55 E-Mail: jacqueline.fux@gmail.com

www.matterhornvalleyhotels.ch

25025-9745



SENIORENRESIDENZ TALGUT ITTIGEN

Die Seniorenresidenz Talgut Ittigen bietet älteren Menschen ein Zuhause mit Komfort und Sicherheit. Zur Residenz gehört das Spezialitätenrestaurant Arcadia, welches angelehnt an das Römische Reich die mediterrane Küche pflegt. Das Arcadia Taberna Romana wurde von Gault & Millau mit 13 Punkten ausgezeichnet.

Unser bisheriger Küchenchef verlässt unseren Betrieb nach langjähriger Tätigkeit, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Deshalb suchen wir für unsere Gastronomie auf den 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

eine/n jüngere/n Küchenchef/in

Als Teammitglied bereiten Sie frische Speisen für das à la carte Restaurant Arcadia Taberna Romana, den Bankettbereich, die Seniorenverpflegung und die Pflegeabteilung zu. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten, sorgen für eine bedürfnisgerechte Lagerhaltung und überwachen die Einhaltung der Hygienevorschriften. Idealerweise unterstützen Sie die Einarbeitung der Lernenden mit Ihrer Kreativität und Ihren Ideen. Die Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich.

Von unserer/unserem neuen Kadermitarbeiter/in erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung. Zudem haben Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und besitzen ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein. Ihre bisherigen Erfahrungen im Bankettbereich und in der Gemeinschaftsgastronomie unterstützen Sie bei den täglichen Arbeiten. Sie sind flexibel, belastbar und loyal – angenehme Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine spannende, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Betrieb und eine Zusammenarbeit mit einem engagierten Team. Ihr Arbeitsplatz ist modern eingerichtet und gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich.

Haben wir Ihr Interesse für diese aussergewöhnliche Stelle geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Seniorenresidenz Talgut Ittigen, Herrn Walter Kunz, Leiter Gastronomie, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen.

25010-9143

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch



Das Cresta Palace Hotel – ein Bergjuwel inmitten der eindrucksvollen Engadiner Bergwelt – sucht für die kommende Sommersaison engagierte und motivierte Mitarbeiter, welche sich den Herausforderungen der folgenden Positionen stellen möchten:

Chef de réception
Reservationssekretärin
Commis de cuisine
Chef de partie
Commis de rang
Fz/B. Praktikant /
Chef de rang

Wenn Sie eine Anstellung in einem traditionsreichen Haus mit grosser Stammkundschaft und viel Teamgeist interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre ausgefüllten Bewerbungsunterlagen (inkl. Lichtbild) an:

Cresta Palace Hotel | Personalbüro | Via Maistra 75 | CH-7505 Celerina/Schlarigna
jobs@crestapalace.ch

★★★★
CRESTA PALACE, CH-7505 Celerina/St. Moritz
T +41 (0)81 836 56 56 www.crestapalace.ch



25045-9759

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 Schwerpunkte! Dank kürzlich erfolgter substanzieller Um- & Neubauten erwartet Sie eine top neue Küche! Ort des Geschehens: Bestbekannte, lifestyle-geprägte Feriendestination nur eine gute Autostunde von Zürich entfernt.

Hoch 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 Herausforderung. Ihr Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder erfahrener, starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Weitere Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, Freiraum für Direktkontakte zum Gast. Der Eintritt kann auf Mitte Mai erfolgen oder früher nach Vereinbarung. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten 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
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Exklusives Hotel – Leadership – Spitzenküche

Sie kochen auf hohem Niveau und setzen Akzente in den Bereichen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen! 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 marktfreisch, optisch ansprechend, innovativ und dem Zeitgeist entsprechend. **Raffinierte Gourmetdisines** 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 Erstklassenbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungserfahrung gesammelt. **Hohes Qualitätsniveau** auch in einem grösseren Umfeld sicherzustellen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung! Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener ambitionierter Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef.

Highlights der Stelle: Kurze Entscheidungswege, **Mitglied des Kaders**, professionelles Management, attraktive Entlohnung 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

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

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 lebhafteste 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 Reservationswesen, die Serviceüberwachung, 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 aus.

Sie sind eine frontorientierte 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

Life-Style, Harmonie, starke Marke, magische Momente

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendeter Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbaren Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Fazit: Eines der besten 5-Sterne-Superior-Hotels der Schweiz. Dies an besonders attraktiver Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer **Premium Destinationen** mit Life-Style-Charakter.

Was können dynamische Hands-On Gastroprofis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges «Produkt» der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, beeindruckende Bar-Lounge, exklusiver Spa und wunderschön ausgestattete Komfortzimmer und Suiten sowie ein weitsichtiges **Top Management** Team. Ein Asst.-Rest.-Manager, ein Chef de Service sowie rund 30 Mitarbeitende sind Ihnen unterstellt.

Leiter/in der Restaurants eines Luxus Resorts 5*****

Operations Manager für div. F & B Outlets, grosse Bar, Bankett & Room Service

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

Ausbauende Position für Damen und Herren aus der Spitzenhotellerie, ca. 30–45, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen, Führungsqualitäten sowie entsprechender Restaurant-Leitungspraxis. Trotz saisonalen Charakters sind Sie ganzjährig angestellt! Komfortables Studio oder Kader-Wohnung vorhanden. Eintritt: Juni, Juli. – Stehen Sie für **Service Excellence**? Suchen Sie das Aussergewöhnliche? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

CAMPUS SURSEE
Seminarzentrum

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.

BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

NEUERÖFFNUNG! Auf April 2013 suchen wir mehrere**Restaurationsfachleute****100%****Aufgaben**

- Fachkompetenter Service auf gehobenem Niveau
- Selbstständiges Führen einer Servicestation inkl. Inkasso

Ihr Profil

- ausgebildete Restaurationsfachperson (m/w) mit top Fachkenntnissen
- Freude an Gästen aus dem Bauhauptgewerbe
- natürliche Freundlichkeit, gepflegtes Erscheinungsbild, charmanter Umgang mit Gästen
- teamangepasstes und selbstständiges Arbeiten gewohnt
- sehr gute Deutschkenntnisse (Schweizerdeutsch von Vorteil)

Wir bieten Ihnen

- attraktive Öffnungszeiten: Mo – Sa, 11:15 – 14:00 Uhr und 17:00 – 24:00 Uhr
- neuer Betrieb mit moderner Infrastruktur
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Mitarbeiter-Aufenthaltsraum für Zimmerstunde

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern Thomas Hegnauer, Leiter Gastronomie, Tel. 041 926 23 23.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch/portraet/jobs>

Duni

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.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweisliche Erfolge 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 zukunftsreiche Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Foto, Zeugnis kopien, Gehaltsangabe und möglichem Eintrittstermin bis spätestens 1. März 2013 an:

DUNI AG

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 Anbieter 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 Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nordeuropa, Asien und der pazifische Raum sowie USA.

2011 betrug der Nettoumsatz Fr. 550 Mio.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX kotiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mitarbeiter.

Sie sind unser Gastgeber!



Stv. Chef de Service (m/w) 100%

Das Restaurant Olivo ist mit 15 Gault Millau-Punkten ein Aushängeschild des Grand Casino Luzern. Es besticht durch mediterrane Gastfreundschaft und kulinarische Spezialitäten rund ums Mittelmeer. Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit mediterranem Charme und Freundlichkeit.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstr. 6 – Postfach – 6002 Luzern – recruiter@grandcasinoluzern.ch



www.grandcasinoluzern.ch



In Locarno, am Lago Maggiore ...

Stolz blicken wir auf knapp vier erfolgreiche Jahre im «Ristorante SENSI» zurück und mit grossem Elan in die Zukunft! Auf das Frühjahr 2013 suchen wir einen neuen

Küchenchef m/w

Italianità und eine Prise aus der asiatischen Küche sind der Kern unseres Angebots – Traditionelles zeitgemäss präsentiert!

Liegen Ihnen Qualität in Produkt und Zubereitung am Herzen – sind Sie ein Teamleader, der mit grosser Professionalität seine Mitarbeiter führt und dabei stets auch die familiären Werte der Unternehmung verkörpert?

Für diese Aufgabe erwarten wir eine fundierte mehrjährige Berufserfahrung sowie beste Kenntnisse der italienischen Sprache.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

hjakob@ristoranti-ff.ch / Herr H. P. Jakob Dir.
Ristoranti Fred Feldpausch, Via Varenna 20, 6600 Locarno
www.ristoranti-ff.ch

Küchenchef (w/m)

Gastronomie im Stadion Letzigrund
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

per 25. März 2013

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



Möchten Sie im CabriO zur Arbeit fahren?

Chef de Partie / 2. Stv Küche

Drehrestaurant Rondorama Stanserhorn
6370 Stans

Luzerner Psychiatrie

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 900 Mitarbeitende.

Für die Klinik St. Urban mit 220 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St. Urban, suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung einen

Koch mit Zusatzausbildung Bäcker/Konditor (m/w) 100%

Ist Kochen und Backen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine abwechslungsreiche Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten und Gäste mit Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Koch, ergänzt mit der Zusatzausbildung als Bäcker / Konditor.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie

Personalmanagement
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch
personalmanagement@lups.ch



Das Sunstar Hotel Grindelwald**** ist ein vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimeligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau-Region ist gross.

Für unser vielseitiges Ferien- und Seminarhotel suchen wir

Seminarkoordinator m/w

Eintritt nach Vereinbarung
In dieser abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe sind Sie für den gesamten administrativen Bereich im Seminarwesen verantwortlich.

Unsere Erwartungen an Sie:

Als Seminar- & Eventkoordinator betreuen Sie unsere Kunden vom ersten Kontakt an und während des Anlasses bis hin zur Rechnungsstellung. Sie planen Anlässe mit bis zu 250 Personen und führen diese mit dem ganzen Team durch. Weiter arbeiten Sie sehr eng mit der Gruppenreservation und dem Front-Office zusammen.

Als Grundlage bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit und konnten bereits Erfahrungen im Front-Office oder der Reservation sammeln.

Sie sprechen Deutsch, Englisch sowie von Vorteil Französisch und haben Kenntnisse in Fidoio V8 und evtl. Sales & Catering.

Auch wir haben einiges zu bieten:

Gute Weiterbildungsmöglichkeiten

Eine solide und starke Hotelgruppe im Hintergrund

Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und Selbstständigkeit

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
Herr Yves P. Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald
Dorfstrasse 168
3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77, E-Mail: direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

AROSA | DAVOS | FILMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie*Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälén

Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

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

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23

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.htr.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.htr.ch / www.immoaufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoaufgeschaltet.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede 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.

Viamala

Viamala Tourismus ist die regionale Tourismusorganisation für die Talschaften am Hinterrhein und ist sowohl für die Gästeinformation als auch für den Marktauftritt und die Kommunikation zuständig.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n Mitarbeiter/in (100%) für den Bereich

Marketing / Content

Sie sind verantwortlich für die Inhalte im Internet sowie für die Produktion sämtlicher Imprime. Als flexible/r Mitarbeiter/in werden Sie nach Bedarf auch mit weiteren Aufgaben betraut (Angebotsgestaltung) und helfen sporadisch auch in der Gästeinformation mit.

Sie verfügen über eine Ausbildung im Tourismus oder Marketing, sind initiativ, teamfähig und belastbar. Sie besitzen sehr gute Fähigkeiten bei der Texterstellung und -bearbeitung, verfügen über stilichere Deutsch- sowie vorzugsweise auch über Italienischkenntnisse und bringen gute IT-Anwenderkenntnisse mit. Der Arbeitsort ist Thusis (teilweise Splügen).

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Viamala Tourismus, Denise Dillier, Bodenplatz, 7435 Splügen.

Das Erfahrungsreich im Internet: www.viamala.ch

graubünden

Marché
RESTAURANT

Für unser **Marché-Restaurant Deitingen Nord** suchen wir per sofort eine/n engagierte/n

Teamleiter Restaurant (w/m)

In dieser Kaderposition sind Sie zuständig für:

- Gästebetreuung und -beratung
- Führung und Förderung der Mitarbeiter
- Bestellwesen
- Unterstützung der Personalplanung
- Schichtführung

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung in der Gastronomie
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Führungserfahrung

Wir bieten Ihnen ein internes Förderprogramm mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten und einen nicht ganz alltäglichen Arbeitsplatz. Wir freuen uns auf Ihre qualifizierte Bewerbung per E-Mail.

Marché Deitingen Nord, Martin Held
Autobahnrestaurant A1, CH-4543 Deitingen
martin.held@marche-restaurants.com

ALLGEMEINE BERUFSSCHULE ZÜRICH SUCHT: BERUFSSCHULLEHRPERSON FÜR BERUFSKUNDE BILINGUAL HOTELFACHFRAU/-MANN

An der Allgemeinen Berufsschule Zürich werden in der Grundbildung über 2500 Lernende in rund 16 verschiedenen Berufen unterrichtet.

Zur Ergänzung unseres Teams im Berufsfeld Hotelfachfrau/-mann suchen wir auf Beginn des Herbstsemesters 2013/14 (Beginn 19. August 2013) eine Lehrperson für das Fach Berufskunde (4 Wochenlektionen), die bereit ist, in Zukunft zweisprachigen Fachunterricht zu erteilen. Das heisst, Sie bringen bereits gute Englischkenntnisse mit und sind bereit, eine dementsprechende pädagogische Ausbildung zu absolvieren.

Ihr Verhältnis zu Jugendlichen ist geprägt von pädagogischem Flair. Sie verfügen über eine erfolgreiche Berufserfahrung (abgeschlossene Berufslehre und die Berufsprüfung Hotellerie-Hauswirtschaft sind Bedingung, die Höhere Fachprüfung ist von Vorteil). Zu Ihren Fähigkeiten gehören didaktisches Geschick, Geduld und die Eigenschaft, zuhören zu können; aber auch Durchsetzungsvermögen und Überzeugungskraft. Die Zusammenarbeit im Team und die Loyalität zur Schule sind für Sie selbstverständlich. Ihrem beruflichen Werdegang entsprechend sind Sie in der Lage, aktuelle Entwicklungen im Gebiet der Hotellerie-Hauswirtschaft in zukunftsgerichtete Unterrichtskonzepte umzusetzen und jugendliche Lernende auf dem aktuellen Stand des Wissens zu unterrichten.

Die Anstellung erfolgt gemäss der kantonalen Mittel- und Berufsschullehrerverordnung des Kantons Zürich. Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne:
Elisabeth Zbinden, Fachgruppenleiterin Hotellerie, E-Mail: elisabeth.zbinden@a-b-z.ch;
Brigitta Walser Zalusardo, Rektorin der Allgemeinen Berufsschule Zürich, E-Mail: brigitta.walser@a-b-z.ch.
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 31. März 2013 an die Allgemeine Berufsschule Zürich, Ausstellungstrasse 60, 8090 Zürich.



MITTELSCHUL- UND BERUFSBILDUNGSAMT
KANTON ZÜRICH | BILDUNGSDIREKTION



ALLGEMEINE BERUFSSCHULE
ZÜRICH

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 the contact network and distribution channels;
- Develop and maintain 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 25th of 2013 to the following address: rh@geneve-tourisme.ch

GENÈVE
UN MONDE EN SOI®



Gastroprojekte
www.schauss.ch
0041 79 704 10 44

Für Ihr

- Betriebskonzept
 - Produktentwicklung
 - Kostenrechnung
- Wenige % entscheiden über Sein oder Nichtsein!
Für Sie sind wir aktiv!

Historisches Hotel-Restaurant am Murtensee sucht für lange Sommersaison enthusiastische, begeisterte

- Servicefachkraft D/F
- Koch/Metzger
- Etagemitarbeiterin
- Küchenhilfe/Allround

Auf Ihre kurze Bewerbung freuen wir uns
RS Gastroprojekte
Murtenstrasse 15, CH 3210 Kerzers



Koch (Chef de Partie) (w/m)

Sorell Hotel Tamina
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

per 01. April 2013

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





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
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Beausite Park Hotel

Spa Jungfrau
Wengen
Schweiz

Das 4*-Superior-Hotel ist eines der führenden Hotels in der Jungfrau-Region. 2013 wurde es auf TripAdvisor zum viertbesten Hotel in der Schweiz gewählt.

Wir suchen per 20. Mai 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten, kreativen und kompetenten

Commis de Cuisine

(mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Partie)
für die kommende Sommer- und Wintersaison 2013

Anforderungsprofil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und bringen Berufserfahrung mit. Sie sind motiviert und engagiert und haben einen hohen Qualitätsanspruch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Beausite Park Hotel
Daniel Schüpfer und Denise Mani
3823 Wengen
T 033 856 51 61 / hotel@parkwengen.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:

Barbara und Martin Seelhofer
Gasterweg 1, 8730 Uznach

ANZEIGEN

Ankauf von versilbertem Besteck
www.fishkian.net
jinx@bluewin.ch
J.Urech 076 381 78 34

SVIZZERA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



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 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-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: **RÉCEPTIONISTEN D.E.F.**
CÔCHE/PÂTISSERIE: **COMMIS PÂTISSIER**

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.

GAULTMILLAU

«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



ALLGEMEINE BERUFSSCHULE ZÜRICH SUCHT: BERUFSSCHULEHRPERSON FÜR BERUFSKUNDE HOTELFACHFRAU/-MANN

An der Allgemeinen Berufsschule Zürich werden in der Grundbildung über 2500 Lernende in rund 16 verschiedenen Berufen unterrichtet. Zur Ergänzung unseres Teams im Berufsfeld Hotelfachfrau/-mann suchen wir auf Beginn des Herbstsemesters 2013/14 (Beginn 19. August 2013) eine Lehrperson für das Fach Berufskunde mit einem Unterrichtspensum von 4 Wochenlektionen.

Ihr Verhältnis zu Jugendlichen ist geprägt von pädagogischem Flair. Sie verfügen über eine erfolgreiche Berufserfahrung (abgeschlossene Berufslehre und die Berufsprüfung Hotellerie-Hauswirtschaft sind Bedingung, die Höhere Fachprüfung ist von Vorteil). Zu Ihren Fähigkeiten gehören didaktisches Geschick, Geduld und die Eigenschaft, zuhören zu können; aber auch Durchsetzungsvermögen und Überzeugungskraft. Die Zusammenarbeit im Team und die Loyalität zur Schule sind für Sie selbstverständlich. Ihrem beruflichen Werdegang entsprechend sind Sie in der Lage, aktuelle Entwicklungen im Gebiet der Hotellerie-Hauswirtschaft in zukunftsgerichtete Unterrichtskonzepte umzusetzen und jugendliche Lernende auf dem aktuellen Stand des Wissens zu unterrichten.

Die Anstellung erfolgt gemäss der kantonalen Mittel- und Berufsschullehrerverordnung des Kantons Zürich. Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne:
Elisabeth Zbinden, Fachgruppenleiterin Hotellerie, E-Mail: elisabeth.zbinden@a-b-z.ch;
Brigitte Walser Zalusardo, Rektorin der Allgemeinen Berufsschule Zürich, E-Mail: brigitta.walser@a-b-z.ch.
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 31. März 2013 an die Allgemeine Berufsschule Zürich, Ausstellungsstrasse 60, 8090 Zürich.



MITTELSCHUL- UND BERUFSBILDUNGSAMT
KANTON ZÜRICH | BILDUNGSDIREKTION



ALLGEMEINE BERUFSSCHULE
ZÜRICH

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

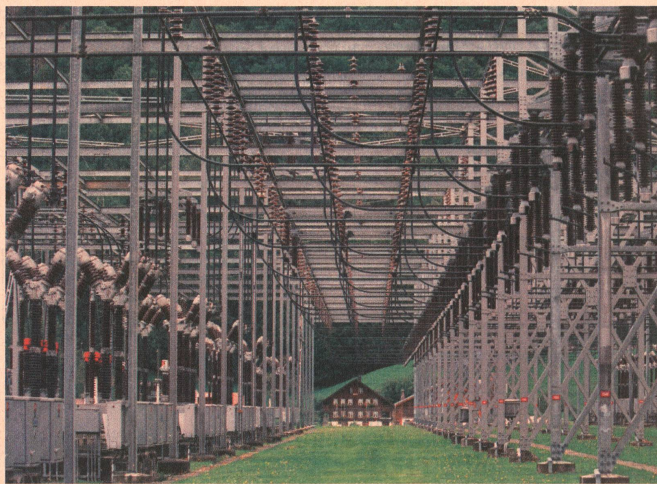


Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

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

ENERGIE-STRATEGIE 2050



KEYSTONE

Energiestrategie ist für viele ein Schlagwort. Doch ein genauer Blick auf die Massnahmen zeigt, dass jeder davon betroffen sein wird.

Die Energiestrategie 2050 basiert auf dem Szenario «politisches Massnahmenpaket», welches vor allem auf die Förderung von Energieeffizienz, den Ausbau der Stromproduktion aus neuen erneuerbaren Energien und die Erhöhung von Abgaben auf Energieverbräuche setzt. Grundsätzlich und damit unabhängig von jedem möglichen Szenario werden die Kosten für Energie bzw. deren Verwendung weiterhin ansteigen, so dass die Optimierung der Energiebeschaffung und des Energieeinsatzes eine immer bedeutendere Rolle einnehmen wird.

Veränderungen für die Hotellerie

Folgende Massnahmen haben Auswirkungen auf die Hotellerie: Die Verwendung von Strom für Widerstandsheizungen und Warmwasseraufbereitung wird ab 2015 mit einer Sanierungspflicht innert zehn Jahren verboten. Die Warmwasseraufbereitung muss bei wesentlichen Sanierungen ab 2020 zum grössten

Teil durch erneuerbare Energien erfolgen. Es gibt neue eine Pflicht zur Energieinspektion bezüglich der Gebäudetechnik und zur Betriebsoptimierung der Gebäude. Gleichzeitig gibt es steuerliche Anreize zu Investitionen mit energetischer Wirkung und zur Durchführung von Gesamtsanierungen anstatt Teilsanierungen. Weiter sollen Industrie- und Dienstleistungsunternehmen, die sich zu Gesamtenergieeffizienzzielen verpflichten, ab 2021 gleichzeitig von der CO₂-Abgabe und dem Netzzuschlag befreit werden können. Die Effizienzvorschriften für Elektrogeräte sollen auf weitere Gerätekategorien ausgeweitet und periodisch den technischen Möglichkeiten angepasst werden, was steigende Anschaffungskosten für Elektrogeräte zur Folge haben kann. Ebenfalls sind neue Gebrauchsvorschriften für Elektrogeräte nicht ausgeschlossen.

Finanzielle Förderungen

Die Mittel für die wettbewerblichen Ausschreibungen werden zwischen 2013 und 2020 von 25 auf 50 Millionen Franken/Jahr erhöht. Für die Zeit nach 2020 ist ein weiterer Ausbau auf rund

100 Millionen/Jahr vorgesehen. Veränderungen gibt es auch bei der kostendeckenden Einspeisevergütung (KEV): Bei Photovoltaik (PV) gibt es Investitionshilfe von 30% für kleine PV-Anlagen anstatt der bisherigen Vergütung. Zudem ist die Einführung der Eigenverbrauchsregelung vorgesehen, was den Eigenverbrauch von selbst produziertem Strom möglich macht. Gefördert werden ebenfalls Wärmekraft-Kopplungsanlagen (WKK) bis 20 MW. Somit ist möglicherweise eine WKK-Anlage für (grössere) Hotelleriebetriebe eine Alternative – gerade dann, wenn ein entsprechender Wärmebedarf (für z. B. Schwimmbad, Wellness) vorhanden ist. Bei all diesen Punkten wird eine kompetente Beratung benötigt, um alle Möglichkeiten optimal auszuschöpfen.



Chris-André Cotting
Leiter Vertrieb KMU-Kunden und
Vertriebspartner
BKW FMB Energie AG

Mattig-Suter und Treuhand- und Partner Schwyz Revisionsgesellschaft

ZU VERKAUFEN 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Oberwalliser Ski- & Wanderstation

Region / Verkaufsobjekt: Beim Verkaufsobjekt handelt es sich um einen 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb in einer beliebten Ski- & Wanderstation im sonnigen Oberwallis an vorzüglicher Lage. Mit freier Sicht auf die Berglandschaft ist Erholung garantiert!

Kurzbeschreibung: gut investierter, wirtschaftlich erfolgreicher 3-Sterne Hotel-/Gastrobetrieb mit modernen & grosszügig eingerichteten Zimmern, frischer & gutbürgerlicher Schweizer-Küche, hervorragendem Service und herzlicher Atmosphäre

Liegenschaften: Betriebsseigene Hotelliegenschaft im Baurecht
Nutzfläche: 770m²; Grundstück: 403m² (hohe Ausnützung)
Kauf weiterer nichtbetriebsnotwendigen Immobilien möglich

Raumprogramm: Hotel mit 16 Hotelzimmer / 37 Betten
Restaurant, Saal und Gartenterrasse (Total ~125 Sitzplätze)
80% Schweizer Kunden; Rest aus benachbarten EU-Staaten
Gästebewertung HolidayCheck: 5.6 von max. 6
100%ige Weiterempfehlungsrate
Aktivsportler / Tagesausflügler / Geniesser

Verkaufsgrund: Persönliche Neuorientierung des heutigen Eigentümers

Übernahme: per sofort oder nach Vereinbarung

Spezielle Stärken: privilegiert Standort (unverbaubare, freie Bergsicht; kurze Entfernung zu touristischen Anlagen und öffentlicher Infrastruktur; Passantenlage; etc.)
hoher Stammkundenanteil
Geringe Euro-Abhängigkeit
gute Ausstattung / hohe Ertragskraft

Weitere Infos / Kontakt: Treuhand- & Revisionsgesellschaft
Mattig-Suter und Partner
Lothar Gwerder
Bahnhofstrasse 28
6430 Schwyz
Tel.: 041 819 54 00
Fax: 041 819 54 01
Mail: lothar.gwerder@mattig.ch

SWISS Hotel
SANTA ELENA / MONTEVERDE
COSTA RICA

Zu verkaufen oder Miete/Kauf
Kleines Berghotel mit Restaurant in Monteverde/Costa Rica

Aus gesundheitlichen Gründen, aber auch altershalber, bieten wir unser schönes Berghotel zum Verkauf an.
Das Miramontes mit 650 m² Gebäudefläche liegt an guter Lage in Monteverde/Costa Rica auf zwei Grundstücken mit 4000 m². Es verfügt über 10 Zimmer, ein Restaurant mit 40 Plätzen, eine Bar mit 10 Plätzen, 8 Nebenräume, Parkplatz, Garten und einen Trinkwasserturm (3500 l) mit Aussichtsplattform.
Schätzwert der Bank \$ 640 000.-
Infos zum Hotel findet man unter: www.swisshotelmiramontes.com

Interessenten melden sich bitte bei:
Walter Faisthuber, miramont@racsa.co.cr
Tel. 00506 2645-5152

Ideales Pächterpaar gesucht
per Herbst/Winter 2013 oder nach Vereinbarung
für ein beliebtes Gourmetlokal in der Region Basel

Sie sind ein aufgestelltes jüngerer Schweizer Wirtepaar, mit Leib und Seele Gastgeberin und träumen von einem eigenen Betrieb?

Sie wünschen sich ein stilvolles Dorfrestaurant und möchten ein gemütliches Feinschmeckerlokal führen?

Sie haben Erfahrung in Küche und Service der gehobenen Gastronomie und bringen das betriebswirtschaftliche Know-how mit?

Charmantes Haus mit kleiner Wohnung, Zentrumslage. Ganzjahresbetrieb. 60 Plätze mit flexibler Aufteilung. Inventar vorhanden. Attraktive Konditionen (Details werden bei Eignung im persönlichen Gespräch mitgeteilt).

Wenn Sie echtes Interesse bekunden und die Fragen mit «Ja» beantworten können, dann danken wir Ihnen für Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

An Chiffre 25653-9762, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Joint Hotel Association

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

JETZT BUCHEN

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

You are welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH