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

**Band:** - (2013)

Heft: 9

**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:** 09.12.2025

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

htr hotel revue Nr. 9 · 28. Februar 2013

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG** 

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT-AUFLAGE** 

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ..... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# «Der einzige Mensch, der sich vernünftig benimmt, ist mein Schneider. Er nimmt

HFCK-UP

jedes Mal neu Mass, wenn er mich trifft. Alle anderen legen immer die alten Massstäbe an, in der Meinung, sie passten auch heute noch.» George Bernard Shaw

Auch in der heutigen schwierigen Situation, in der sich viele Hotelbetriebe befinden, ist es (fast) nie zu spät, «neu Mass» zu nehmen. Das heisst nicht, dass die alten Massstäbe alle verjährt sind. Es geht um das bewusste Innehal-ten und Betrachten der aktuellen Situation und um die gezielte Planung der Zukunft. In vielen Hotelbetrieben fühlt sich die operative Leitung in ihrem Handlungsspielraum eingeschränkt; Investitionsbedarf und Arbeitsbelastung sind hoch; die Perspektiven wenig optimistisch. Umso wichtiger wird es da für die Leitung des betreffenden Unternehmens, dass sie hinter der gewählten Strategie stehen kann.

Mit einem Check-up kann beispielsweise überprüft werden, ob der vor Jahren erstellte Busiessplan der heutigen Realität noch entspricht, die Strategie wie vorgesehen umgesetzt wurde und das Leitbild zur aktuellen Unternehmens-kultur passt. Umfeld, Marktsituation, aber auch die eigene Optik sind in einem laufenden Veränderungsprozess. Dabei gilt es, sowohl die betriebsinterne Sichtweise der Betriebsleitung und der Mitarbeitenden als auch die Wahrnehmung aller externen Anspruchsgruppen (Gäste Lieferanten, Partner, Öffentlichkeit etc.) zu berücksichtigen.

eines Unternehmens genauso selbstverständlich sein wie der Service beim eigenen Auto. Oftmals genügt bereits schon «der kleine Service», um einer grösseren Panne vorzubeugen.

## Kurz-Check-up für Ihr Unternehmen

- 1. Welche Eigenschaften ideeller oder materieller Natur zeichnen unser Unternehmen aus?
- 2. Deckt sich die Grundeinstellung des Ma-
- nagements mit der Strategie unseres Betriebs?

  3. Welche Dienstleistungen sind genau so nur bei uns erhältlich?
- 4. Worum beneiden uns unsere Berufskollegen und-kolleginnen?
- 5. Worum beneiden wir andere? Was können wir unternehmen, um dasselbe zu erreichen?
- **6.** Über welches erreichte Ziel würden wir uns am meisten freuen?

«I am the master of my fate, I am the captain of my soul.» Ich bin der Meister meines Schicksals; ich bin meiner Seele Herr – mit dieser Einstellung meisterte Nelson Mandela seine 27-jährige Gefangenschaft. Er hat gezeigt, dass es auf die persönliche Einstellung ankommt und ist damit für viele ein Vorbild.



Barbara Urfer Wyss Geschäftsleitung Swiss Hospitality Communications AG www.yourasset.ch

«Wäre jeder Tag ein Feiertag, sich vergnügen wäre so ermüdend wie arbeiten»

William Shakespeare

## 4.-5. MÄRZ

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

## 5. MÄRZ

:::::

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

## 14. MÄR7

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», im Hotel Metropole www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AGENDA

## 19./20./21. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, im Ausbildungszentrum WäBi, www.hotelgastrounion.ch

## 20. MÄRZ

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

«Mitarbeiter führen», vom Berufsverband Hotel · Administration Management, Luzern www.hotelgastrounion.ch

## 3. APRIL

Informationsveranstaltung: Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, Hotel Cascada Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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

## ...... 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.

## Gestelle, Regale, Podeste Gefährdung:

- · Verletzung durch Herunterfallen des Materials, einbrechende Böden, umstürzende Lagereinrichtungen
- · Verletzung durch Abstürzen

## Mögliche Massnahmen:

- · Standfestigkeit und Kippsicherung: Regale an Wand oder Decke befestigen und miteinander verbinden
- · Regale zugänglich machen
- · Beschriftung mit zulässiger Belastung für Boden (kg/m²) und Regale (kg/Fach) anbringen und einhalten
- · Rammschutz anbringen
- · Geeignete und sichere Aufstiegs hilfen bereitstellen und verwenden

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

# VERKAUFEN SIE SICH GUT BEI DER STELLENSUCHE

Auf eine Stelle bewerben sich meist Dutzende von Personen. Damit Ihre Bewerbung berücksichtigt wird, müssen Sie hervorheben, was Sie wirklich gut können.

er eine neue Stelle sucht, der muss sich gut verkaufen können. Das gilt sowohl V V bei der Bewerbung wie beim Vorstellungsgespräch. Sie müssen sich also im Vorfeld gut überlegen, wo Ihre Stärken liegen. Das gilt einerseits für Ihre berufliche Erfahrung und Ihr Können. Aber daneben gibt es noch andere Kompetenzen, die Sie vielleicht haben. Hier einige Beispiele in Frageform. Die Punkte, die für Sie zutreffen und die Sie in Ihrem Beruf einsetzen können, sollten Sie spätestens beim Vorstellungsgespräch erwähnen.

# ARBEITSSTIL UND METHODENKOMPETENZ

- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehr-dimensionale 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? Inwiefern 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 organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie beim Erwerb und der Erweiterung von Qualifikationen sowie bei der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?

- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situa tionen die Übersicht und Ruhe?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Materialengpässen,
- Zusatzaufträgen, anderen Prioritäten) um? Inwiefern «erspüren» Sie «intuitiv» mit Ihrem «sechsten Sinn», ob Arbeitssituationen normal oder kritisch sind, erkennen Störun-
- gen und beheben diese prompt? Erkennen Sie organisatorische Schwachstellen rasch, improvisieren sinnvoll und mobilisieren die notwendigen Ressourcen?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufga-
- ben, so dass Kontrollen unnötig sind? Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben?

## FÜHRUNGSKOMPETENZ

- Wie zielführend und motivierend ist Ihr Führungsstil?
- Wie souverän, ruhig und gelassen bleiben Sie bei schwierigen Entscheidungen und in neuen, unbekannten Situationen?
- Kennen Sie erfolgreiche Strategien der Führung und strahlen gegenüber den Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit aus?

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

BUCHTIPP .....

## NONVERBALE KOMMUNI-KATION IM BERUFSALLTAG

Die Körpersprache sagt viel über die Menschen aus. Angefangen mit den verschie denen Kopfhaltungen über den Gang und den Händedruck erfahren Sie im Buch alles zu den verschiedenen Ausdrücken von Offenheit, Ablehnung, Unsicherheit, Dominanz und vielen weiteren Aussagen. Die Gliederung dieser Inhalte basiert auf der Aussage des körpersprachlichen Sig-nals und zeigt nacheinander die verschie denen Ausprägungen. Sie finden jeweils die Abbildung, die dazugehörige Aussage und/oder verschiedene Aussagen in ver-schiedenen Situationen zum Signal und die mögliche Reaktion darauf. Mit dem Wissen von über 60 körpersprachlichen Signalen aus dem Berufsalltag können Sie zukünftig zielorientierter und effizienter in Besprechungen und Vorstellungs- und Mitarbeitergesprächen agieren Spannend ist auch das Kapitel «Lüge» Die Körpersprache kann Menschen beim Lügen entlarven. Das Buch kann eine Unterstützung sein in alltäglichen und herausfordernden Situationen. Und Sie erfahren viel über Ihre eigene Körpersprache und Reaktion.



«Ohne Worte»

Schilling-Verlag Yvonne Schubert ISBN 978-3-930816-26-2

CHF 47.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE



# reception@hotelleriesuisse den Hotelempfang erwerben Telefon 031 370 43 01

## **KADER**

Charmantes Landhotel mit stilvollem Dorfrestaurant und gemütlichem Feinschmeckerlokal im Raum SO/AG/ZH bietet jungem, dynamischem

## Küchenchef m/w

die einmalige Gelegenheit!

- fundierte Berufserfahrung in gehobener Küche
   hohes Qualitätsbewusstsein in Produkt und
   Zubereitung
   professionelle Führung des Teams und der Lehrlinge
   (bis 8 MA)
- Verantwortungsbewusstsein, Engagement und Team-geist zeichnen Sie aus

Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen unter Chiffre 25697-9787 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



## Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Restaurant Mishio im Vatterland Bärenplatz 2, 3011 Bern

per 1. April 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch







wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" zur Verfügung. Im Weiteren verfügt das Hotel über zwei Seminarräume und einen kleinen Wellness-Bereich.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## **Manager Operations Hotel Terrace** (w/m)

Als verantwortliche Person Hotel Terrace sind Sie dem Direktor TITLIS Hotels & Gastronomie unterstellt und für das operative Geschäft des \*\*\*-Hotels Terrace (168 Zimmer) verantwortlich.

Mit Ihrer mehrjährigen Hotel- und Front-Erfahrung sind Sie der herzliche, proaktive Gastgeber und nehmen die Herausforderung unserer unterschiedlichen multi-kulturellen Gästesegmente gemeinsam mit Ihrem Team (Winter 60 Mitarbeiter, Sommer 55 Mitarbeiter) mit Freude an. Sie führen die Mitarbeitenden sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild. Mit Ihrer Erfahrung, Ihrer lüberzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für alle Belange im Hotel und schätzen die Einbindung "Ihres" Hotels in eine grosse und doch nicht anonyme Tourismusunternehmung.

Anfallende administrative Aufgaben erledigen Sie kompetent und werden hierfür von den zentralen Diensten der TITLIS Bergbahnen in verschiedenen Bereichen unterstützt. Sie sprechen fliessend Deutsch und Englisch (weitere Fremdsprachen von Vorteil).

Interessiert? Gerne geben wir unter 041 639 50 53 weitere Informationen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: ITILIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, swaser@titlis.ch



Das GramPi's ist seit Jahren ein beliebtes und bekanntes In-Lokal an der pulsierenden Zermatter Bahnhofstrasse. Wir suchen für die Sommersaison 2013 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit, vorzugsweise mit Wirtepatent, als

## Geschäftsführer (in)

Sie sind eine gewinnbringende und aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt, unsere internationalen Gäste an vorderster Front zu verwöhnen und zu umsorgen.

Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, die Be-dürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen und verfügen über gute Deutsch- und Fremdsprachen-kenntnisse.

Ferner legen Sie Wert auf eine gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick. Sie leiten den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und sozialen Grundsätzen und vertreten den Geschäftsinha-

# Sekretärin (Arbeitspensum 50–70%)

Sie sind eine engagierte, selbständig arbeitende Persönlichkeit, idealerweise mit Branchenerfahrung und guten Sprach- und EDV-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung in unserem Betrieb. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

GramPi's, Herr Mario Julen, Bahnhofstrasse 70 3920 Zermatt, info@grampis.ch, Telefon 027 967 77 73



## Für Ihr

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

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

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

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

# Ahaan Thai

Wir suchen ab der kommenden Som-mersaison 2013 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche & thailän-discher Küchenchef/in für unser Restaurant Ahaan Thai

## Anforderung:

- Gault Millau u./o. Michelin Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik jobs@arosakulm.ch

Culm. AROSA

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa Fon +41 (0)81 378 88 - 07 · Fax – 89 bs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

orientierte Persönlichkeit als

Für ein attraktives 50-Betten-Hotel mit Hallenbad

und gepflegter Restauration, inmitten der Ostschweizer Berg- und Seenwelt, suchen wir auf Frühling/Sommer 2013 eine dynamische, team-

Gastgeber

w/m oder Paar Ausgebildete Fachleute mit Lust, Power und Herz-

blut für das Gastgewerbe, welche an einem selbständigen und langfristigen Jahresengagement interessiert sind, melden sich unter

RERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles Swiss Lodge Hotel

mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (15 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Anfang Mai für Sommersaison

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche. Wir freuen uns auf Sie Dorly und Willy Camps-Stalder CH-6356 Rigi Kaltbad www.bergsonne.ch hotel@bergsonne.ch Telefon 041 399 80 10

Chiffre 25668-9767 an htr hotelrevue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

## Life-Style, Harmonie, starke Marke, magische Momente

Gastronomie & Hotellerie in höchst vollendeter Form, der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzig-artigen Ambiente. Fazit: Eines der besten 5-Etrene-Superior-Hotels der Schweizz. 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 eProdukt der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F ei B Outlets, beeindruckende Bar-Lounge, exklusiver Spa und wunderschön ausgestattete Komfortzimmer und Suiten sowie ein weitschliegs 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\*\*\*\*\*S Operations Manager für div. F & B Outlets, grosse Bar, Bankett & Room Service

Das kullnarische Angehot reicht von sinnlicher Kreafvküche 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 inter-nationaler Prominenz wohlfühlen.

Ausbaubare Position für Damen und Herren aus der Spitzenhotellerie, ca. 30–45, idealerweise mit Auslands-Erfahrung, ausgezeichneten Weinkenntnissen, Führungsqualitäten sowie entsprechender Restaurant-Leitungs-praxis. Trotz saisonalen Charakters sind Sie ganzjährig angestellt Komfortables Studio oder Kader-Wohnung vor-handen. 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 & Ania Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Wir suchen per Mai eine selbständige und aufgestellte

## Service-Mitarbeiterin

für unser Alphüttli (Bar/Restaurant, 25 Sitzplätze und Terrasse).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Fam. Rubi, Hotel Chemihüttli 3855 Axalp, Telefon 033 952 10 10 info@chemihuettli.ch www.chemihuettli.ch

## NEUERÖFFNUNG

in Rickenbach TG/per sofort oder nach Vereinbarung

Für die Neueröffnung unserer stilvollen Trend-Bar, Lounge und unseres Speiseres-taurants mit Grillspezialitäten, auch eingerichtet für moderne Musikevents und an-dere spannende Konzepte, suchen wir eine motivierte Führungspersönlichkeit für die Position als

## Geschäftsführer/in / Eventmanager/in

Wir erwarten eine ergebnisorientierte und selbstsändige Führungspersönlichkeit. Sie erarbeiten die Konzeption, Planung und Umsetzung von Events, sorgen für eine aktive Entwicklung und Optimierung der Organisation, der Abläufe sowie eine zielund leistungsorientierte Personalplanung, -führung und -förderung. Ihr Profil: fundierte Ausbildung in der Bargastronomie – Ihr unternehmerisches Denken und Ihr Durchsetzungsvermögen zeichnen Sie aus – überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten – hohe Selbstständigkeit und Einsatzwille, auch in hektischem Umfeld – teamfähig, flexibel, belastbar.

Um unsere Gäste auf gehobenem Level kulinarisch mit exklusiven Fleischgerichten vom Grill verwöhnen zu können, suchen wir für unsere Küche:

## Küchenchef mit Führungserfahrung und Koch/Köchin

Gleichzeitig suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Bardame/Barmixer und Serviceangestellte mit sehr guter Erfahrung in gehobenem Bar- und Speisebetrieb

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail an:

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil, E-Mail: info@laghetto.ch, www.laghetto.ch, Fax++41 71 920 15 17, Tel. ++41 71 920 01 01



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

Für den Golfpark Holzhäusern suchen wir zur Unterstützung unseres Serviceteams vom 1. April bis 31. Oktober 2013 zuverlässige Persönlichkeiten als

## Servicefachangestellte 100% (w/m)

## Ihr Aufgabengebiet

- Gästebetreuung und -beratung im A-la-carte-Restaurant, im Selbst-bedienungsbereich sowie bei Banketten Kassaführung und -abrechnung Sicherstellung der Verkaufsbereitschaft am Buffet

## **Unsere Anforderungen**

- Seie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung im Service und sind Gastgeber/in aus Leidenschaft Zuverlässiges sowie team- und kundenorientiertes Verhalten zeichnet Sie
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden und Abenden ist für Sie

Eine abwechslungsreiche und kundenorientierte Saisonstelle im Golfpark Holzhäusern sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleis-

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

Genossenschaft Migros Luzern Geschäftssitz Dierikon Philipp Lustenberger, Personelles Postfach, 6031 Ebikon





... Hier ist **«die Ferienecke und schönste Terrasse»** in Interlaken! Zum Verwöhnen unserer internationalen und lokalen Gäste mit einer gehobenen und kreati-ven Küche suchen wir Sie (w/m):

## Küchenteam:

- Haben wir Ihr Interesse geweckt ... Marc, unser Küchenchef, würde sich auf eine gute Zusammenarbeit freuenl Tel. 033 822 29 22/dulac@bluewin.ch Ernst und Barbara Hofmann-Rieben



- Chef de partie mit Flair und Erfahrung
- Commis-Jungkoch mit Lust auf Neues



Im Frühjahr 2015 eröffnet das KAMEHA GRAND ZÜRICH, das erste 5-Sterne Lifestyle Hotel in Zürich. Finden Sie Ihren Lieblingsplatz und leiten als Mitglied unseres Executive Teams unsere Verkaufabteilung zum nächstmöglichen Zeitpunkt als

## DIRECTOR OF SALES (m/w)

Ab Herbst 2013 SALES MANAGER MICE und SALES MANAGER CORPORATE. Alle anderen 250 Positionen ab Januar 2014.

Wenn Sie über mehrjähriger Berufserfahrung in vergleichbarer Position verfügen und sich ferner durch erstklassige Marktkenntnisse in Zürich und Kundenkontakte auszeichnen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an info@lheg.com. www.lheg.com

& E

are you coming to the KAMEHA GRAND?





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.





Agrotourismus Schweiz (AT) ist die Dachorganisation für Ferien- und Freizeiterlebnisse auf dem Bauernhof und positioniert sich als Kompetenzzentrum und zentrale Schalt- und Koordinationsstelle. Als Dienstleistungszentrum für unsere Mitglieder gehören die Weiterentwicklung der Angebote und Produkte, das Qualitätsmanagement, der Betrieb einer Informations- und Reservationsplattform, ein wirkungsvolles Marketing sowie Networkingarbeit zur Verbesserung der Rahmenbedingungen der Anbieter zu unseren Hauptarbeitsberei-

cnen. Auf den 1. Januar 2014 werden die operativen Tätigkeiten der drei Organisa-tionen «Ferien auf dem Bauernhof», «Schlaf im Strohl» und «Tourisme rural» in unserer Geschäftsstelle zusammengeführt.

Per 1. Mai (oder nach Vereinbarung) suchen wir eine/n

## Assistenten/Assistentin des Geschäftsführers (80-100%)

- Folgende Aufgabenbereiche erwarten Sie in unserer Geschäftsstelle in Bern:

  Administrative Arbeiten und Unterstützung des Geschäftsstelle in Bern:

  Unterhalt und Leiten von Projekten gemäss Marketingkonzept

  Unterhalt und Weiterentwicklung der Homepage

  Sicherstellen des Betriebes der Reservationsplattform

  Mithilfe in der Information gegen innen und aussen, u. a. Gestaltung des Newsletters (Print und elektronisch), Unterstützung bei der Medienarbeit

  Koordination und Umsetzung Werbemassnahmen (Messen, Prospekte etc.)

  Ansprechperson für die Anbieter und Partnerorganisationen

- Folgende Eigenschaften bringen Sie für diese Aufgaben mit:

  höhere Ausbildung im kaufmännischen Bereich, im Marketing, im Tourissmus (z. B. Tourismusfachschule oder andere HF)

  Verständnis für die Aufgaben/Abläufe auf einem Bauernhof (bäuerlicher
- Hintergrund von Vorteil)
  Hohe Affinität zu Internet, elektronischen Medien und EDV (Windows, Excel, Page Maker etc.)
- Grosse Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit, Freude an Kontakten mit ganz unterschiedlichen Personen, Flair für Kommunikation und vernetztes Denken
- Sprachen (Französisch, Englisch, evtl. Italienisch) in Wort und Schrift

- Was bieten wir Ihnen als Arbeitgeber:

  Zeitgemässe Entlöhnung inkl. Sozialleistungen
  Zentraler, attraktiver Arbeitsplatz in Bern
  Platz für eigene Ideen, selbstständiges Arbeiten in kreativem Umfeld
  Ein attraktives Tourismusprodukt mit grossen Entwicklungsmöglichkeiten

Vollständige Bewerbungsunterlagen an: Persönlich, Oliver von Allmen, c/o Agrotourismus Schweiz, Finkenhubel-weg 11, Postfach 8275, 3001 Bern, oder per E-Mail an: ova@bluewin.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gour-met- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

## Servicefachmitarbeiter/in für den gepflegten A-la-carte

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, notivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilli-gung B oder C.

Häberli's Schützenhaus Jakob Häberli Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee www.haeberlis.com

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



## Golfpark Holzhäusern (Saison)

Spass macht.» ere Jobs unter www.migros.ch

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

Für den Golfpark Holzhäusern suchen wir zur Unterstützung unseres Küchenteams vom 1. April bis 31. Oktober 2013 zuverlässige Persönlichkeiten als

## Koch 100% (w/m)

## Ihr Aufgabengebiet

- Vor- und Zubereitung der warmen und kalten Küche unter Einhaltung von Rezept, Qualität und Hygiene im A-la-Carte-Restaurant, Selbstbedienungsbereich sowie an Banketten Gästebedienung und -beratung Unterhalt von Maschinen und Arbeitsgeräten in Bezug auf Sauberkeit und
- Funktionstüchtigkeit

## Unsere Anforderungen

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Köchin/Koch sowie fundierte Kenntnisse in der Gastronomie Organisationstalent, Eigeninitiative und selbstständiges Arbeiten zeichnen
- Sie sind Köchin/Koch aus Leidenschaft und flexibel einsetzbar
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden sowie Abenden ist für Sie selbstverständlich

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

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

Genossenschaft Migros Luzern Geschäftssitz Dierikon Philipp Lustenberger, Personelles Postfach, 6031 Ebikon





Engadin St. Moritz Mountains ist eines der grössten Bergbahnunterne der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavt Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls ge verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Auf Anfang Mai 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

# PRODUCT MANAGER (M/W, 100%)

In dieser verantwortungsvollen Position arbeiten Sie in einem kleinen Team und sind verantwortlich für einen unserer Erlebnisberge mit den Sommer- und Winterangeboten, welche von Sport über Lifestyle bis hin zur Gastronomie und Hotellerie reichen. Sie rapportieren dem Leiter Marketing & Verkauf.

- Thre Aufgaben

  Sie konzipieren, entwickeln und implementieren neue Produkte in enger Zusammenarbeit mit internen und externen Partnern.

  Das Unterhalten, Weiterentwickeln und Ausbauen von bestehenden Produkten und Angeboten gehört ebenso zu Ihrer Aufgabe wie die Verantwortung über die Führung und den Unterhalt des gesamten Produktportfolios über den ganzen Produktbehenszyklus Ihres Verantwortungsbereiches. Regelmässige Markt- und Sortimentsanalysen machen Sie zu einem Profi Ihres Bergangebots.

  Zwecks Absatz der Produkte und Angebote definieren Sie die Kommunikationsmassnahmen und setzen diese eigenverantwortlich um.

  Sie übernehmen Projektverantwortung und stellen sicher, dass Ihr Produktportfolio in Abstimmung mit dem Gesamtangebot unsere Gäste begeistert.

- ere Anforderungen 3 Jahre Berufserfahrung im Produktmanagement oder in ähnlicher Funktion
- Erfahrung im Projektmanagement
  Erfahrung in der Dienstleistungsbranche, idealerweise im Tourismus
  Fundierte Ausbildung im Bereich Produktmanagement oder Marketing
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch sowie gute Kenntnisse der italienischen

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit viel Freiraum um Ideen umzusetzen suchen, gerne im Engadin leben und eine hohe Affinität zum Winter- und Sommerbergsport haben, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit einem Motivationsschreiben und Lebenslauf inkl. Foto per E-Mail an:

gadin St. Moritz Mountains AG. Michael Baumann, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz.

CORVIGLIA • DIAVCLEZZA • MUOTTAS MURAGL 💝







Die Verpflegung im Zug ist ein wesentlicher Bestandteil des Angebotes der Rhätischen Bahn und der Matterhorn Gotthard Bahn. Insbesondere bei den beiden Top-Brands Glacier Express und Bernina Express mit ihrer Internationalen Kundschaft hat das Gastronomieerlebis einen hohen Stellenwert.

Um diese Positionierung zu stärken suchen wir einen

## **Gastronomie Betreiber**

Rhätische Bahn und Matterhorn Gotthard Bahn

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine Unternehmung mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie und in der Logistik. Als eigenständiges Gastro-Unternehmen prägen Sie als leidenschaftlicher Gastgeber den Service in unseren Zügen. Sie entwickeln neue Konzepte und setzen diese kundenorientiert in die Praxis um. Sie festigen die Gastfreundlichkeit beider Bahnen und bauen diese mit innovativen Angeboten weiter aus. Mit Ihrem motivierten Team sorgen Sie für eine entspannte Atmosphäre und für eine konstant hohe Dienstleistungsqualität.

Beide Bahnen verfügen über verschiedene Produkte, bei welchen eine Verpflegung angeboten wird. Dies sind unter anderem Glacier Express, Bernina Express, Railbars, nostalgi-sche Speisewagen sowie weitere Charterwagen. Die Bahnen bieten Ihnen ein spannendes Aufgabengebiet mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und langfristigen Perspektiven. Wir freuen uns auf Sie!

Informationsveranstaltung
Interessenten werden herzlich zu einer Informationsveranstaltung eingeladen. Sie erhalten an diesem Anlass weitere wichtige Informationen sowie alle nötigen Unterlagen für Ihre Offerte respektive Bewerbung für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Datum: 13. März 2013 Zeit: 10.00 Uhr

Ort: Bahnhof Chur (Besammlung vor RhB/SBB-Billettschalter)

Für Fragen stehen Ihnen Herr Piotr Caviezel, Leiter Vertrieb Rhätische Bahn sowie Herr Marco Tacchella, Leiter Vertrieb und Marketing Matterhorn Gotthard Bahn, gerne zur Verfügung. Interessenten werden gebeten sich bei einer der untenstehenden E-Mail-Adressen anzumelden.

## Rhätische Bahn AG

Bahnhofstrasse 25 CH-7002 Chur Telefon +41 (0)81 288 65 76 p.caviezel@rhb.ch

Matterhorn Gotthard Bahn Bahnhofplatz 7 CH-3900 Brig Telefon +41 (0)27 927 71 02 marco.tacchella@mgbahn.ch

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote Lehrstellen/ Praktikum Bewerberprofile



Jobangebote

News

Ratgeber

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

**OSSIETS** 

ewerbero

hoteljob.ch



Das Hotel Terrace ist ein \*\*\*-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" zur Verfügung. Im Weiteren verfügt das Hotel über zwei Seminarräume und einen kleinen Wellness-Bereich.

Wir suchen per 1. Mai 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

## Executive Housekeeper (m/w)

Als Executive Housekeeper unterstützen Sie zusammen mit Ihrer Stellvertretung tatkräftig Ihr 16-köpfiges Team bei allen anfallenden Arbeiten im Bereich Housekeeping (168 Zimmer, ca. 75'000 Logiernächte pro Jahr). Um einen bestmöglichen Gästeservice zu erreichen, arbeiten Sie zudem eng mit den verschiedenen Bereichen (Front- & Back Office, F&B, Haustechnik)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fach- und Sozialkompetenz sowie Ihre Führungserfahrung in die Tat umzusetzen und unser Housekeeping-Team kompetent und effizient zu leiten. Idealerweise bringen Sie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit, verfügen über eine hohe Selbständigkeit und haben den Blick fürs Detail. Zuverlässigkeit, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität runden zusammen mit Ihrer Kommunikationsfähigkeit (Deutsch- und Englischkentnisse, weitere Sprachen von Vorteil) und Ihrem Organisations- und Administrationstalent Ihre beruflichen Fähigkeiten ab.

Interessiert? Gerne geben wir Ihnen unter 041 639 50 53 weitere Informationen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: TITLIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / swaser@titlis.ch



Das Hotel Adler in Reichenau steht für Tradition und exzellenten Service, gelegen am historischen Ort in Graubünden. Hier treffen an spektakulärer Lage der Vorder- und der Hinterrhein zusammen. Gegenüber liegt das Schloss Reichenau aus dem 17. Jahrhundert, das die Weinkellerei der Familie von Tscharner beherbergt.

Für dieses einzigartige Hotel in charmanter Umgebung suchen wir nach Ver-

## neue Gastgeber/Pächter

Es erwarten Sie..

Ein gut eingeführtes (regional verankertes), traditionelles Hotel mit drei Restaurants, Bankett- und Konferenzsaal, herrlicher Terrasse und fantasti-scher Gartenanlage und Park. Ein betreiberfreundliches Pachtzinsangebot als Basis für eine langjährige Zusammenarbeit.

Gastgeber/in mit Leidenschaft und innovativen Ideen. Verfügen über eine so-lide Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und haben Erfahrung als Pächter.

Haben wir Ihr Interesse geweckt – Dann freut sich RRT AG Treuhand & Revision, Frau Pia Crufer, auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Zeugnissen und Fähigkeitsausweis. p.crufer@rrt.ch, Poststrasse 22, 7002 Chur, Telefon 081 258 46 33.



Congrex Travel gehört zur weltweit mit 18 Standorten im Kongressmanagement tätigen Congrex-Gruppe. Wir übernehmen für zahlreiche, vor allem internationale Kongresse den Einkauf der Hotelkontingente und bieten zusätzliche touristische Dienstleistungen an.

Per 1. 5. 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team in Basel eine/n erfahrene/n und

## **Accommodation Purchase Manager**

Sie tragen die fachliche Verantwortung für den Hoteleinkauf. Ihr Aufgabengebiet umfasst dabei das Einholen und Bearbeiten von Hotelkontingenten in weltweiten Destinationen und die entsprechenden Preis- und Konditionsverhandlungen vor Ort. Die Vertragsabschlüsse und die damit verbundene Administration gehören ebenfalls in Ihren Verantwortungsbereich.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in einem internationalen Umfeld suchen, ein sicheres Auftreten mit guten Kommunikationsfähigkeiten mitbringen, an selbständiges und erfolgsorientiertes Arbeiten gewöhnt sind, über Sozialkompetenz und Teamgeist verfügen und zudem den professionellen Umgang mit anspruchsvollen Auftraggebern nicht scheuen, dann sind Sie bei uns richtig.

## Ihr Profil:

- Int Profil:

  Ausbildung in der Hotellerie und/oder Kongressbranche

  Mehrjährige Berufserfahrung und vorzugsweise Weiterbildung in obigen Fachbereichen

  Stilsicheres Deutsch, fliessend Englisch und gute Französischkenntnisse

  Gewinnende, positive und belastbare Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen

  Verhandlungsgeschick mit der nötigen Diplomatie

  Fundierte PC-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)

  Flexibilität und Reisebereitschaft

  Führerschein für PW unerlässlich

Wir bieten ein interessantes Aufgabengebiet in einem jungen, dynamischen Team, attraktive Arbeitskonditionen, fünf Wochen Ferien und eine moderne Infrastruktur.

Wenn Sie unseren Anforderungen entsprechen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung inklusive Salärwunsch vorzugsweise per E-Mail an: claudia.jeker@congrex.com







## Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Sie wollen:

In einem jungen Team arbeiten! Verantwortung übernehmen! Sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten!

Genussvoll! Energiegeladen! Begeisterungsfähig! Gäste-und teamorientiert! Haben menschliche und fachliche

Kompetenz! Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung als

Chef de Partie ab Mai (Saisonstelle) Chef de Rang ab April/Mai (Saisonstelle)

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Moosegg Frau Nicole Lehmann, CH-3543 Emmenmatt +41 (0)34 409 06 06 oder hotel@moosegg.ch

per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung

# Chef de Partie m/w Jungkoch

Jobcode hoteljob.ch: J58762

Hotel Oktogon

Stallikerstrasse 1 8906 Bonstetten +41 43 466 10 50 s.koch@hotel-oktogon.ch

## STELLENGESUCHE

## Gesucht Ausbildungsplatz

Lehrstelle Ich will den hervorragenden Beruf Köchin erlernen.

Haben Sie in Ihrem Lehrbetrieb per sofort eine freie Lehrstelle? Oder ab August 2013, um den perfekten Einstieg ins 1. oder 2. Lehrjahr zu erhalten?

Gerne sende ich Ihnen die Bewer-

bungsunterlagen. Zum Kennenlernen komme ich auch vorbei und schnuppere einige Tage.

079 516 87 32

# 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

## Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

## Barbara König Philipp Bitze 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

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif 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

## 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 auto tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ 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

## ANTEIGENSCHILLSS. 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.

## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# GASTRONOMIE

Stellen Sie sich vor, Sie sind in einem Restaurant verabredet. Alle sind bereits dort und haben ihre Plätze am Tisch eingenommen. Dieser steht schräg gegenüber dem Eingang und zwar so, dass ein paar Ihrer Freunde Sie sofort hereinkommen sehen, während die anderen Ihnen den Rücken kehren. Was glauben Sie, wo ist noch ein Platz für Sie frei? Sehr wahrscheinlich ist es einer der Plätze, wo auch Sie mit dem Rücken zum Eingang sitzen (müssen). Instinktiv, ohne darüber nachzudenken, ziehen wir den Platz vor, der uns einen Freien Blick in den Raum gewährt.

FENG SHUI IN DER

Dies ist ein simples Beispiel, welches unsere Bedürfnisse innerhalb eines Raums verdeutlicht. Bei der Platzwahl handeln wir instinktiv nach den Prinzipien des Feng Shui. Wir wählen den Platz, der uns Überblick und somit Sicherheit vermittelt. Sie wissen, dass es in einem Gastbetrieb einige Bereiche gibt, bei denen es entscheidend sein kann, dass sich Gäste und Mitarbeitende gleichermassen wohl fühlen. Positive Emotionen ziehen Gäste in ein Lokal und motivieren Mitarbeitende zu besseren Leistungen. Beides spiegelt sich langfristig in einem gesunden Ge-

schäftsverlauf. Leider sind nicht alle räumlichen Gegebenheiten so deutlich, wie das zuvor geschilderte Beispiel. Durch Feng Shui erhalten wir Methoden für eine Raumanalyse, welche uns die «Sprache des Raums» übersetzt.

Die aus einer solchen Analyse resultierenden Ergebnisse sind inspirierend. Räume können so gestaltet werden, dass der Betrieb reibungsloser fliesst. In der Beratungspraxis ist es nicht selten, dass in Lokalen, die in Konkurs gingen, die Nachfolger ähnliche Widerstände erleben. Aber warum? Die Frage drängt sich vor allem dann auf, wenn die Dienstleistung, das Angebot und die Preise stimmten und das Personal fachkundig und freundlich war.

Ein Blick durch die «Feng-Shui-Brille» kann Hinweise geben, warum in diesen Räumen Ziele nur mit viel Energieaufwand erreicht werden konnten. Aber muss es erst so weit kommen? Wäre es nicht spannend, mal wieder ganz bewusst zu beobachten, wo Ihre Gäste sich am liebsten aufhalten, wo weniger gerne und woran das liegen könnte? Schenken Sie vor allem auch

dem Eingangsbereich Aufmerksamkeit, da dieser ein neuralgischer Punkt ist. Durch diese Beobachtungen könnten sich ganz neue Raumlösungen eröffnen. Optimierungsmöglichkeiten sind (fast) immer vorhanden! Warum nicht die vorhandenen Potenziale ausschöpfen? Gleichzeitig können Sie mögliche Hinderisse und Störfaktoren erkennen und beheben. Ihre fundierten Fachkenntnisse, Ihre Motivation und Ihr Arbeitseinsatz, kombiniert mit harmonischen Räumen, heben nicht nur das Wohlergehen von Gästen und Mitarbeitenden, sondern auch Arbeitsleistung, Umsatz und Gewinn.



Ute Born Feng Shui Beratungen www.fengshuiberatungen.ch



# LIDOLOCARNO

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

Sie sind ein aufgestelltes jüngeres Schweizer Wirtepaar, mit Leib und Seele Gastgeberln und träumen von einem eigenen Betrieb? Sie wünschen sich ein stilvolles Dorfrestaurant und möchten ein gemütliches Feinschmeckerlokal führen?

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. Attaktive Konditionen (Details werdten 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 Iernen.

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

Bauernfamilien in Guinea-Bissau stoppen den umweltschädlichen Phosphatabbau auf ihrem Land.

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



SWISSAID

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue