

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 10

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 03.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 10 · 7. März 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Die Menschen glauben, dass man die Arbeit so einrichten müsse, dass sie möglichst viel Ertrag abwerfe. Das ist ein falscher Glaube. Man muss die Arbeit so einrichten, dass sie die Menschen beglückt»

Paul Ernst

KÜCHE GEGEN SERVICE

Stickige Luft, Hitze und lautes Schepern aus der «Plonge» machen jedem Koch das Leben schwer – jeder Küchenmitarbeiter kennt sie. Leere Gläser auf dem Tisch, Gäste, die im Gang auf die Begrüßung warten, heiße Teller, die gleichzeitig am Pass bereitstehen, um an den Tisch gebracht zu werden – diese Situationen lassen jede Kellnerin verzweifeln, und alle Servicemitarbeitenden verstehen sie.

Aber weder eine Köchin noch ein Kellner versteht die Nöte des anderen. Der Pass scheint eine unüberwindbare Schranke zwischen den beiden Bereichen zu sein – sozusagen der «Röstigraben» der Gastronomie! Weshalb entstehen immer wieder Misstimmungen zwischen Küche und Service? Verantwortlich dafür ist der unterschiedliche Blickwinkel. Die Sicht über den Kochtopf ins Restaurant ist eine andere als jene von der Gaststube in die Küche. Und das führt zu Verständigungsschwierigkeiten.

Bauliche und technische Gegebenheiten vereinfachen oder verschärfen die Situation zwischen Küche und Service. Sind Küche und Restaurant nicht auf der gleichen Etage, erschwert dies die Kommunikation noch zusätzlich. Ein weiterer Punkt: die eher unterschiedlichen Charaktereigenschaften. Die Servicemitarbeitenden versuchen, als eher extrovertierte Menschen, die Wünsche der Gäste an die oberste Stelle zu setzen; die eher introvertierten Küchenmitarbeitenden legen ihren Fokus hingegen auf ein kreatives und schmackhaftes Gericht. Der Service versteht die sorgfältig gesetzten Punkte von Balsamico ebenso wenig wie die Küche die vielen verschiedenen Gäste-Extras. Das fehlende Verständnis für

die andere Seite des Passes führt zu Unstimmigkeiten. Hier sind nun die Führungskräfte gefordert!

HAND IN HAND ARBEITEN

Arbeiten Küchenchef und Chef de service Hand in Hand, wirkt sich dies positiv auf alle anderen Mitarbeitenden aus. Beim täglichen Briefing zwischen Küche und Service können einerseits Tagesmenüs sowie Empfehlungen besprochen, andererseits kritische Punkte sofort angesprochen und Erwartungen offen geäußert werden. Mit einem Rollentausch erweitern die Vorgesetzten den Blickwinkel der Mitarbeitenden. Dadurch wird das Verständnis in hektischen Situationen verbessert und die Zusammenarbeit gefördert. Ist zudem die Aufteilung des Trinkgeldes zwischen den Abteilungen klar und fair geregelt, kommt es viel weniger zu leidigen Diskussionen und Misstimmungen. Die Reibereien zwischen Küche und Service sind eine alte, aber nachvollziehbare Erscheinung.

Vielelleicht nicht zu vermeiden, aber doch zu entschärfen. Die Vorgesetzten prägen mit ihrem Verhalten und den vorgegebenen Umgangsformen massgeblich die Zusammenarbeit. Mit einfachen Mitteln wie Rollentausch, Briefing etc. können sie viel zu einem harmonischeren Klima beitragen.



Annatina Christen
Servicefachlehrerin
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

AGENDA

14. MÄRZ

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

26./27. MÄRZ

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

3. APRIL

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

9. APRIL

«Fidelio Frontoffice», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, Stallikon ZH
www.hotelgastrounion.ch

11.–12. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Interlaken in Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurs

12. APRIL

«Reinigung von textilen und Hartbodenbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

15. APRIL

«Spirituosen und Kulinistik», vom Berufsverband Restauration, Bern
www.hotelgastrounion.ch

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

You are welcome!



ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Regeln schaffen Klarheit

Bestimmen Sie aufgrund der Gefährdungen zusammen mit Ihren Mitarbeitenden, für welche Tätigkeiten Regeln der Arbeitssicherheit festgelegt und eingehalten werden müssen. Erstellen Sie für kritische Tätigkeiten und Abläufe Arbeitsanweisungen. Formulieren Sie Arbeitsanweisungen kurz und eindeutig. Klare und verbindliche Abmachungen erhöhen die Sicherheit. Anerkennen Sie sicherheitsgerechtes Verhalten, aber korrigieren Sie sicherheitswidriges umgehend, und ergreifen Sie notfalls Sanktionen. Gehen Sie mit gutem Beispiel voran – Ihr Vorbild spielt eine entscheidende Rolle.

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

DIE VERSCHIEDENEN ARBEITSMODELLE

Gerade in unserer Branche sind längst nicht alle Mitarbeitenden fest und unbegrenzt angestellt. Viele arbeiten als Aushilfen oder haben eine zeitlich begrenzte Anstellung. Es bieten sich verschiedene Möglichkeiten.

Das Angebot unterschiedlicher Arbeitsmodelle hat sich deutlich verbreitert. Eine Vielzahl möglicher Optionen kennzeichnet heute den Arbeitsmarkt. Dies spiegelt sowohl die unterschiedlichen Bedürfnisse der Arbeitgebenden wie auch der Arbeitnehmenden, die neuen Herausforderungen gerade mit neuen Lösungen begegnen. Denn was für den einen eine schlechte Lösung ist, ist für den anderen eine gute.

FESTANSTELLUNG

- Fixe Anstellung bei gleichbleibender Tätigkeit oder kontinuierlicher Weiterentwicklung (Achtung: Mitarbeitende tragen oft selbst die Verantwortung für ihre Weiterqualifizierung; bei einem Stellenwechsel oder -verlust sind sie sonst unter Umständen nicht mehr den Anforderungen des Arbeitsmarktes gewachsen)
- Kündigungsfrist, Wechsel ist nicht unmittelbar möglich
- Sozialleistungen und Ferien sind gesichert

TEMPORÄRSTELLE

- Zeitlich begrenzte Anstellung (bei Try and Hire mit Option auf Festanstellung)
- Hohe Unverbindlichkeit, schneller Wechsel möglich, vieles können lernen, eventuell schnelle Weiterentwicklung
- «Fuss in der Tür», Aufbau eines Netzwerks zu und in Unternehmen, Möglichkeit, sich einen

guten Ruf zu machen und eventuell übernommen zu werden
• Lohn kann nach Erfahrungsberichten deutlich besser oder auch geringer sein (je nach Vermittlungsbüro/Firma)

SAISONSTELLE

- Zeitlich festgelegte Anstellung
- Sozialleistungen, 13. Monatslohn und Ferien sind gesichert
- Kann für Junge sinnvoll sein, um Erfahrungen zu sammeln

AUSHILFE/AUF ABRUF

- Mitarbeitende halten sich auf kurzfristigen Abruf bereit
 - Meist ist die Arbeitszeit nicht fixiert, Lohn pro Stunde
 - Vertraglich kann eine Mindestarbeitszeit pro Woche sowie eine Mindestzeit der Vorinformation über Arbeitsseinsätze festgelegt werden
 - Rechte und Sozialleistungen unterschiedlich geregelt
 - Hohe Flexibilität ist nötig und möglich
 - Die persönliche Zeitplanung ist eventuell erschwert; Arbeit auf Abruf kann sehr anstrengend sein, wenn man zu Hause warten muss, andererseits ist ein Aushilfsjob bei vielen Hausfrauen beliebt
- Mario Gsell

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

BUCHTIPP

UNANGENEHME ARBEIT LEICHT GEMACHT (2).

Wie jedes Jahr, müssen wir auch heuer bis Ende März die Steuererklärung abgeben. In der letzten Ausgabe haben wir einen Ratgeber vom «Beobachter» vorgestellt. Heute stellen wir Ihnen einen zweiten Ratgeber zum Thema Steuern vor: jenen vom K-Tipp. Er behandelt die wichtigsten direkten Steuern und Abgaben, die Angestellte und Selbständigerwerbende betreffen. Das ist nicht ganz so einfach, weil die Schweiz in jedem Kanton ein anderes Steuergesetz hat. Das komplizierte Steuersystem ist die Folge des Schweizer Föderalismus. Es gibt zwar eine gewisse Harmonisierung. Aber die Höhe der Abzüge und auch die Abzugsmöglichkeiten sind in jedem Kanton anders. Dieser K-Tipp-Ratgeber hilft Ihnen, im Steuerdruschengel den Durchblick zu bewahren. Er gibt Antworten auf alle wichtigen Fragen, die sich beim Ausfüllen der Steuererklärung stellen. Und er zeigt auf, wie Sie mit legalen Mitteln Ihre Steuern so tief wie möglich halten können.



«So sparen Sie Steuern»

K-Tipp-Ratgeber von Fredy Hämmeli Ausgabe 2013 ISBN 978-3-906774-53-4 CHF 32.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Das Intensiv-seminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Terme: Herbstbegleiter
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 20.08.13 Level 3: Start Frühling: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen:
Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 111 www.gastrosuisse.ch

25099-9919

DIREKTION

A la recherche d'un nouveau défi?

Cette annonce devrait vous intéresser



Entreprise exploitant un camping et un port au bord du lac de Morat, cherche pour son office du tourisme une/n

DIRECTRICE/DIRECTEUR

Responsabilités et missions:

- Gouvernance de la destination Avenches: information-accueil, promotion, vente, communication, organisation de manifestations
- Définition et mise en œuvre d'une stratégie de marketing de la destination
- Communication vers l'intérieur: partenaires touristiques, économiques, politiques, culturels et population
- Coopération à la stratégie régionale de développement touristique
- Contacts réguliers avec les organisations voisines et faitières du tourisme aux niveaux régional, cantonal et national
- Gestion d'une équipe et du personnel.

Compétences requises:

- Formation en management et marketing touristique
- Connaissance des outils de communication multimédias
- Maîtrise excellente du français, de l'anglais et de l'allemand
- Expérience et faculté de motiver et diriger une équipe
- Charisme et créativité, facilité à communiquer et à convaincre
- Sens de l'écoute et de la négociation
- Solides connaissances en matière de gestion d'entreprise (finances, comptabilité, personnel).

Entrée en fonction: 1er mars 2014.

Préparez votre offre sous pli confidentiel à:
Avenches Tourisme, Monic Bessard, Présidente
Place de l'Eglise 3, 1580 Avenches.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (CV, certificats, prétentions salariales, photo) correspondants au profil ci-dessus.

Le cahier des charges est disponible sur demande. Mme Monic Bessard se tient à disposition pour tous renseignements complémentaires (079/285 21 33, mbessard@avenches.ch)

DEUTSCHE SCHWEIZ



"Innovativer Betrieb sucht Verstärkung in der Küche"

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

Jungkoch m/w
(Jahressiegle)
und Tempärärstelle

die erhoffte Verstärkung sein im Restaurant Central in Affoltern. Eintrittsdatum per 01. April 2013

Interessiert? Rufen Sie uns an (Tel. 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof) oder schreiben Sie an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis

25771-9819

Wenn Ihre Begeisterung für das Personalmanagement ebenso gross ist wie für die Luxus Hotellerie, möchten wir Sie kennen lernen! Unsere Kundin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit, bietet einer interessierten, dienstleistungsorientierten und loyalen Persönlichkeit eine facettenreiche HR-Position in jeder Hinsicht. Das Geschäftsleitungs-Team freut sich auf Ihr lösungsorientiertes Engagement und Ihre fröhliche Wesensart verbunden mit einem positivem Menschenbild.

HR DirektorIn mitten in den Bergen

Eine gute Ausgangslage haben Sie mit einem aussagekräftigen Lebenslauf, Erfahrung in allen relevanten Themen des Personalmarketingkreislaufes, von der Personalentwicklung über die Betreuung bis zum Personalausritt. Ihr stets offenes Ohr für die Anliegen der Mitarbeiter aus allen Bereichen macht Sie ebenso glaubwürdig wie Ihre sympathische Beharrlichkeit in allen HR-Anliegen. Ihre motivierende Art der Hilfestellung und Beratung und ein echtes Interesse, Vorbildfunktion im Luxus & Lifestyle-Umfeld zu sein, ist für uns von grosser Wichtigkeit. Als Persönlichkeit sind Sie kommunikationsstark und vertrauenswürdig, sprechen sehr gut Englisch und Deutsch (alle weiteren Sprachen ein Vorteil) und sehen Ihre Aufgabe als Brücke zu allen Bereichen, mit dem entsprechenden betriebswirtschaftlichen Verständnis. Unterstützt werden Sie durch zwei MitarbeiterInnen im Bereich Training und Koordination. Kurz gesagt: wir wünschen uns eine Gastgeber-Persönlichkeit für unsere MitarbeiterInnen, mit Flair fürs Training und Freude an den Bergen!

Das genaue Anforderungsprofil, sowie Details zum nicht alltäglichen Umfeld und zur Unternehmenskultur erfahren Sie im persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger ebis@ubis.ch



Menschen & Möglichkeiten
Esther Bischofberger
Zeltweg 44
8032 Zürich

25756-9806

Wir suchen per Mai eine selbständige und aufgestellte

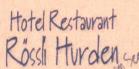
Service-Mitarbeiterin

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@chemihuettili.ch
www.chemihuettili.ch

25681-9777



Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil. Hotel Restaurant Rössli Hürden, sucht noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Für die langjährige Besetzung suchen wir den **Chef für die Küche und den Einkauf** mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

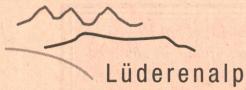
Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrasse, grossen Seepavillon, urigen Weinkeller, gepflegten und freundlichen Service, ausgezeichnete Küche, junges, aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf? Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Restaurant Rössli, Heinz Krammer
Hürdnerstrasse 137, CH-8640 Hürden
info@rech-management.com
www.hotel-restaurant-roessli.ch
Telefon +41 78 603 82 06

25774-9821



*** Hotel Restaurant

Seminar-Hotel und Restaurant, 55 Betten, 200 Plätze - grosse Aussichtsterrasse zu den Berneralpen

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab April/Mai für lange Saison

Réceptionist/in

Büro – Service – Praktikant/in möglich

Entremetier – Tournant Garde-manger

In Brigade von 7 Personen

Servicefachangestellte/r Hotelfachfrau

(Etage/Lingerie/Hauswirtschaft)

Lehrstellen: Koch – Service – Hotelfach

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held

3457 Wassen i. Emmental

Telefon 034 437 16 76

Fax 034 437 19 80

www.luederenalp.ch

hotel@luederenalp.ch

Führendes Boutique-Hotel – Internationales Publikum

Highlights sind die unübertroffene Lage und die beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten, legendären Spitzbetriebes in einer der angestiegenen, weltbekannten, grossen Premium Resort der Deutschschweiz. Dank grosszügiger Investitionen und gelungener Umbauten ist alles auf dem neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf hohem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für Küchenprofis mit dem Auge für Details, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen; die mit saisonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, Bankett-Geschäft und Menü-Kompositionen für Feriengäste. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen für eine spannende Zukunft.

Küchenchef/in

oder starker Executive Sous-Chef auf dem Sprung in die volle Verantwortung w/m

Als organisatorisch starke Küchenfach-Persönlichkeit beschreiben Sie mit uns neue Wege, leiten eine Crew von bis zu ca. 20 Mitarbeitenden und werden für mehrere F & B-Outlets produzieren. In einer exklusiven lebendigen Umgebung werden Sie für Individual- und Feriengäste, Seminarteilnehmer, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz verführerische Kreationen arrangieren.

Fachlich versierte, jüngere Küchenchefs oder Profi-Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiver Kaderposition verbunden sind: Angedachter Eintrittstermin: Anfangs Juni oder nach Vereinbarung. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAFFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 8 · 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01

www.schaefferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaefferpartner.ch

25760-9810

Assistent/in CEO

Hauptsitz der ZVF-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



25763-9820

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Unser Haus umfasst ein Kunsthotel und ein Galerienotel mit insgesamt 33 Zimmern, ein Feinschmecker-Restaurant, ein Atelier, ein Café und eine Bar, ein Kleintheater sowie einen Wein- und Spezialitätenladen.

Die Zielsetzung unseres Hauses ist es, Neugier zu wecken sowie Vermittler zu sein zwischen Persönlichkeiten und deren Qualitätsprodukten und unseren Gästen. Dies sowohl auf dem Gebiet der Gastronomie als auch auf dem des Theaters und der bildenden Kunst.

Zur Ergänzung unseres 60-köpfigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeschlossene/n

RESTAURATIONSFACHFRAU/-FACHMANN

- Sie sind jung und motiviert, Ihr Auftreten ist sympathisch und gepflegt
- Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen und freuen sich, unsere Gäste in den beiden Restaurants zu verwöhnen (Gourmetrestaurant „Bel Etagé“ sowie Atelier)
- Gesammelte Erfahrungen an einer Bar sind von Vorteil
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist vorhanden
- Gute mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F runden Ihr Profil ab

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und können Sie sich vorstellen, in unserem jungen Team mitzuwirken?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktperson: Frau Simone Itin
E-Mail: simone.itin@teufelhof.com
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel - www.teufelhof.com

25781-9826

Können Sie sich selbst und auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder für Zahlen begeistern - und schätzen Sie ab und zu den Blick in die Berge?

Unsere Kundin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit, sucht den Kontakt zu einer vielseitigen, erfahrenen und dienstleistungsorientierten Persönlichkeit im Bereich Finanz- und Rechnungswesen...mit IT Affinität.

Director Finance Luxus Hotellerie



Wir wünschen uns eine motivierte, erfahrene Persönlichkeit mit ausgezeichnetem Leistungsausweis im Finanz- und Rechnungswesen und entsprechender Weiterbildung. Eine ähnliche Position in der Hotellerie ist von Vorteil. Sie haben sehr gute Kenntnisse in cost control, coachen Ihr Team in buchhalterischen Fragen, bewegen sich auf allen Ebenen des Finanz-Parketts in einem anspruchsvollen Luxushotel und sind überall Gastgeber und Kommunikator mit täglicher Freude an Luxus & Lifestyle. Sie sehen sich als Brückenkopf für alle internen und externen Stellen, die mit Finance und Controlling zu tun haben.

Ihr Deutsch und Englisch ist flüssig in Wort und Schrift und über jede zusätzliche Sprache freuen wir uns. Unsere Unternehmenskultur schätzt Mitarbeitende mit Teamspirit, Offenheit und Humor... nebst den Musts wie Pünktlichkeit und Detailtreue...

Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger ebis@ubis.ch

ESTHER

BISCHOFBERGER

Menschen & Möglichkeiten

Menschen & Möglichkeiten

Esther Bischofberger

Zeltweg 44

8032 Zürich

25770-9818

Die POSCOM Ferien Holding AG (www.ferienvereine.ch) mit der gut eingeführten Marke «Ferienverein» ist die führende Schweizer Hotelgruppe für Sport- Wellness- und Familienferien. Sie ist Eigentümerin und Betreiberin von vier Hotels in der Schweiz und zwei Ferienanlagen im Mittelmeerraum. Unter der Marke Bikeholiday gehört zudem der führende Bike-Anbieter der Schweiz zur Gruppe. Die Anlagen unseres Auftraggebers befinden sich alle an schönster Lage von beliebten Destinationen. Die individuell geführten Ferienhotels sind Garanten für persönliche Gastfreundschaft, regionale Verankerung und stehen für ungezwungene Ferien. Im Rahmen der gezielten Weiterentwicklung der Gruppe suchen wir eine unternehmerisch denkende und handelnde Führungspersönlichkeit mit überzeugender Ausstrahlung für den Hauptsitz in Bern als

Sales & Marketing Manager (m/w)

Mitglied der Geschäftsleitung



Direkt dem CEO unterstellt, leiten Sie das 11-köpfige Sales & Marketing Team. Sie verantworten in enger Zusammenarbeit mit den Hoteldirektoren und Ihrem Team die gesamten Sales- und Marketingaktivitäten in den Kernzielmärkten. Zu den Hauptaufgaben gehören eine aktive selbständige Bearbeitung der entsprechenden Märkte, Akquisition von Neukunden und Betreuung bestehender Vertriebspartner. Sie erstellen die Sales- und Marketingkonzepte, setzen die Jahres- und Mittelfristplanung um und fördern den Ausbau integrierter Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen. Die Bereiche Tour Operations, Sales und Online Channel Management leiten Sie persönlich. Mit viel Enthusiasmus coachen Sie das Sales & Marketing Team und motivieren es zu

täglichen Höchstleistungen. Dank Ihrer internationalen Vertrieberfahrung in der (Resort) Hotellerie- und/oder Tourismusbranche vertreten Sie glaubwürdig und überzeugend die touristische Marke und das touristische Produkt der POSCOM Ferien Holding AG gegenüber den Kunden, Partnern und Absatzmittlern. Diese verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe erfordert eine kaufmännische Grundausbildung ergänzt mit einer höheren Fachausbildung in Verkauf, Marketing, Tourismus oder Hotellerie. Ihre ausgeprägten Führungs- und Coachingqualitäten sowie Ihre hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz haben Sie in einer Funktion mit ähnlichem Stellenwert bereits erfolgreich bewiesen. Sie kommunizieren engagiert und professionell in Deutsch, Französisch und Englisch – Spanisch und Italienisch von Vorteil. Regelmässiges Reisen in die eigenen Hotels sowie in die Zielländer ist für Sie selbstverständlich. Als Mitglied der Geschäftsleitung setzen Sie wichtige Akzente in der Weiterentwicklung der Hotel-Gruppe. Sie erhalten die Möglichkeit, sich aktiv in einem dynamischen Tourismusumfeld zu bewegen und können Ihre persönliche Handschrift hinterlassen. Unser Auftraggeber bietet Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe. Eine Unternehmung, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung grossgeschrieben werden und in der Sie sich weiterentwickeln können. Außerdem erwarten Sie eine zeitgemäss Infrastruktur mit professioneller administrativer Unterstützung.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an bern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie die Ref. Nr. CH-MUBE-003751/262 zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 031 390 13 13. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Board & Executive

Mercuri Urval

30 years in Switzerland

25734-9798

In Jahresstelle

Empfangssekretärin
Jobcode hoteljob.ch: J59301

Derby Hotel Bahnhof AG
Postfach 119, 3818 Grindelwald
033 854 54 61 derby@grindelwald.ch

25773-9820

**Assistant Front Desk Manager (w/m)**

Sorell Hotel Arte
Wigartestrasse 10, 8957 Spreitenbach
per 01. Mai 2013

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



25769-9817

Für ein attraktives 50-Betten-Hotel mit Hallenbad und gepflegerter Restauration, inmitten der Ostschweizer Berg- und Seewelt, suchen wir auf Frühling/Sommer 2013 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

Gastgeber

w/m oder Paar

Ausgebildete Fachleute mit Lust, Power und Herzblut für das Gastgewerbe, welche an einem selbständigen und langfristigen Jahresengagement interessiert sind, melden sich unter Chiffre 25668-9767 an htr hotelrevue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

25668-9767

Rasten inmitten der Bündner Berge

Bei uns werden Sie bedient!
365 Tage von 6 - 22 Uhr.

viamala
raststätte THUSIS

25779-9825

Koch (Chef de Partie) (w/m)

ev. mit Zusatzausbildung als Konditor-Confiseur

per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.viamala-raststaette.ch. Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG

Martin Rohrer, 7430 Thusis

info@viamala-raststaette.ch

weitere Stellen auf

www.viamala-raststaette.ch

25779-9815

Servicemitarbeiterin (w)

Jobcode hoteljob.ch: J59039

Hotel Restaurant Steinbock
Bahnhofplatz 477b, 3822 Lauterbrunnen
033 855 12 31, info@steinbock-lauterbrunnen.ch

25741-9801

**Kloster Kappel**

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austausches, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserklöster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene

Réceptionist/in (60-80%)

(Reservationswesen auf Fidelio Suite V8)

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe in einem sieben Tage Betrieb (abends bis 22.00 Uhr) mit entsprechenden Kompetenzen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann, Telefon 044 764 88 04, zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 15. März 2013 an: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel a. A.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

**AUFLAGE
40.000**

htr hotelrevue

EIN GELEGENSCHAFTSPROJEKT
VONHOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

SVIZZERA ITALIANA · INTERNATIONAL · STELLENGESUCHE · IMMOBILIEN



**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.immoPROFIL.ch

www.stellenPROFIL.ch

wir sind Gastgeberinnen aus Berufung und mit Freude und orientieren uns an der Vision:

terra
Erwerbungsbund und Bodenbearbeitung

vita
Reife, Wachstum und Entwicklung

vita
Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und MitarbeiterInnen

*terra
vite
vita*

Für unser neu gestaltetes Restaurant Gerberstube in Schaffhausen suchen wir eine/n

Geschäftsführerin.

Um unsere Unternehmung und die administrativen Arbeiten kennen zu lernen, bieten wir Ihnen an, bereits vor der geplanten Eröffnung Ende August 2013, in einem unserer Ristoranti die Einführungphase zu durchlaufen.

Für diese Position wenden wir uns an eine motivierte Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren, die eine Ausbildung im Gastgewerbe absolviert hat und fundierte Berufserfahrung aus einer vergleichbaren Stellung mitbringt. Sie sind in der Region Schaffhausen wohnhaft und kennen sich in der Stadt und deren Gastronomieszene aus. Zudem haben Sie bereits Führungserfahrungen gesammelt und verfügen idealerweise über Italienischkenntnisse.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, die Umsetzung unserer Philosophie sowie die Rekrutierung und das Führen der MitarbeiterInnen. Auch die dienstleistungsorientierte Betreuung unserer Gäste und die aktive Mitarbeit an der Front stellen einen wichtigen Bestandteil ihrer täglichen Aufgaben dar. Sie sichern einen hohen Qualitätsstandard und verrichten Ihren Beruf mit Freude. Wenn Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kreativität zu Ihren Stärken zählen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau
Monika Farmer
Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR)
BINDELLA terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

BINDELLA

25759-9809

25759-9809

Gourm. Rest. sucht Restaurationsfachfrau und

Chef de Service

Restaurant Federal
Vordere Hauptgasse 57
4800 Zofingen Tel: 062-751 88 10

25742-9802



Seit 1893

Gebrüder Nauer AG
Weinkellereien
Tel. 056 648 27 27
Fax 056 648 27 17

Oberebenestrasse 3
5620 Bremgarten 2
www.nauer-weine.ch
info@nauer-weine.ch

Wir suchen für die Region Zürich eine/n kompetente/n, absolut seriöse/n und vertrauenswürdige/n

Gastro-Verkaufsberater/in

im Aussendienst.

Anforderungsprofil:

- starke, gereifte Persönlichkeit
- Flair für Aussendienst/Verkauf
- Interesse für den Wein
- Stellenantritt nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen:

- Mitarbeit in einem Weinhause (Produktion und Handel) mit langer Tradition (Familienmittelbetrieb)
- grosse Handlungsfreiheit
- leistungsbezogene Entlohnung
- Geschäftswagen
- gut eingeführtes Wein-Produktemporfolio
- Übernahme eines bestehenden Kundenportfolios

Falls Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Nauer Weine, Herr Patrik Nauer, Postfach,
5620 Bremgarten 2 oder patrik.nauer@nauer-weine.ch

Stv. Leiter/in Einkauf

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



25775-9802



STADT BADEN

Baden ist ein bedeutender Wirtschafts-, Kultur- und Bildungsstandort mit überregionaler Ausstrahlung. Zirka 300 Mitarbeitende setzen sich im Namen der Stadt täglich kompetent, offen, persönlich und flexibel für die Bedürfnisse ihrer Kundinnen und Kunden ein. Die Abteilung Standortmarketing vermarktet die Stadt Baden als Wohnort sowie Destination und ist für die Wirtschaftsförderung zuständig. Das Servicecenter Info Baden bietet umfassende Informationen und Beratung zu Kultur, Freizeit und Tagungen. Wir suchen Sie als

Leiter/-in Info Baden 80–100 %

Aufgabenschwerpunkte

- | Personelle, operative und finanzielle Führung des Teams mit 19 Mitarbeitenden (Kundenberater/-innen und Stadtführer/-innen)
- | Verkaufsführung
- | Kommunikation der Angebote in eigenen Kanälen sowie auf Plattformen von Destinations- und Branchenpartnern
- | Betreuen der Medienbesuche
- | Pflegen der Kontakte zu unseren Partnern und Leistungsträgern aus Tourismus/Hotellerie und Wirtschaft
- | Projektleitung und Mitarbeit in Vermarktungsprojekten

Anforderungsprofil

- | Kaufmännische oder touristische Ausbildung und abgeschlossene Weiterbildung im Verkauf
- | Fundierte Führungserfahrung
- | Erfahrungen im Verkauf mit Budgetverantwortung in einem Dienstleistungsbetrieb
- | Verkaufs- und Planungstalent mit hoher Kundenorientierung
- | Begeisterung für die Hotel- und Freizeitbranche der Region Baden
- | Qualitätsbewusstsein, stilistischer Deutsch und gute mündliche Englischkenntnisse

Angebot

- | Abwechslungsreiche Führungstätigkeit mit grosser Gestaltungsmöglichkeit in einem dynamischen Partnernetzwerk
- | Zusammenarbeit mit einem engagierten und motivierten Team
- | Gute Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Thomas Lütolf, Leiter Standortmarketing, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Telefon +41 (0)56 200 83 92. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis **15. März 2013** per Post an die Stadt Baden, Personalienstelle, Irene Gander, Personalgeneralin, Kirchplatz 7, 5401 Baden, oder per E-Mail an personalienstelle@baden.ag.ch. **Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!**

Weitere interessante Stellenangebote finden Sie unter www.baden.ch/jobs.

Baden ist.

25768-9816



Zufriedene Kunden, das hat für uns erste Priorität

Zur Schützen Rheinfelden AG gehören die Klinik Schützen, führende Privatklinik für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Schweiz mit rund 100 Betten und zwei Ambulatorien, die zwei dynamischen, innovativen und nicht alltäglichen Hotels Schützen*** und EDEN im Park**** mit Seminar-, Wellness- und Kulturbetrieb sowie das Hotel Schiff am Rhein***. Die Firma beschäftigt insgesamt 340 Mitarbeitende.

Für unser Hotel Schützen suchen wir **per Juni 2013 oder nach Vereinbarung** eine/n erfahrene/n

Chef de Réception (100%)

Sie führen ein Team von 7 Mitarbeitenden, 3 Lernenden und einem Praktikanten, sind verantwortlich für die Überwachung der Reservationen aller Häuser, von korrekten Check-in, Check-out, kontrollieren die ausgehenden Rechnungen, erstellen div. Statistiken, erstellen und kontrollieren das Logementbudget, verwalten das Front-Office-System (Protel), beraten unsere Klinik- und Hotelgäste, schulen unsere RéceptionistInnen, nehmen an Kadersitzungen teil und erstellen die Arbeitspläne und betreuen die Lernenden.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre (KV oder gleichwertige Ausbildung) sowie mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Réception (Weiterbildung wünschenswert) sowie die Ausbildung als Berufsbildner. Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und scheuen administrative Tätigkeiten nicht. Sie sind selbstständig, zuverlässig und initiativ. Kundenanliegen stehen für Sie im Zentrum, Sie kommunizieren offen und überzeugend. Außer deutscher und englischer Sprachkenntnissen bringen Sie gute EDV-Kenntnisse mit und verfügen über Erfahrung mit Protel. Wir erwarten Flexibilität und eine hohe Leistungsbereitschaft.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeitsumfeld. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefördert und unterstützt.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte per E-Mail an unsere Leiterin Personalwesen, Frau Alexandra Hämmerle: alexandra.haemmerle@schuetzen-ag.ch oder per Post an Schützen Rheinfelden AG, Personaldienst, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden.

25766-9814

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Praktikumstellen

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Ab dem 01. 04. oder 01. 05. 2013
oder nach Vereinbarung suchen wir:

Servicemitarbeiter/in F/D 80–100% oder Aushilfe

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbständiges Arbeiten gewöhnt! Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Unser Restaurant mit 16 Gault-Millau-Punkten liegt am Fusse des Mont Vully mit herlichem Blick auf den Murtensee.

Auberge des Clefs

Cuisine de saison

Familie Rätz
Route de Chenaux 4
1789 Lignerolle
Tel. 026 673 31 06
www.aubergedesclefs.ch

Fermé le mercredi et le jeudi

info@aubergedesclefs.ch, www.aubergedesclefs.ch



25778-9831

SUISSE ROMANDE

Le Palais Oriental

cherche

1 Dame de buffet

et

1 aide de cuisine

avec expérience –
sans permis s'abstenir.

Faire offre à:
C. P. 333
1820 Montreux 2

25778-9824

INTERNATIONAL

Sommersaison im Büro? Incoming-Reisebüro unter Schweizer Leitung sucht ab April bis Oktober 2013

Mitarbeiter/in

mit guten Französischkenntnissen, touristisches und geografisches Verständnis sind von Vorteil.

Schriftliche Bewerbung bitte an:

HTR Tourismus GmbH
Fischalerstrasse 4
A-6020 Innsbruck
info@htr-receptif.com

25743-9803

Sola

Switzerland AG

Reizt es Sie, als Aussendienst-Mitarbeiter in einem kleinen, leistungsfähigen und in der Branche führenden Dienstleistungsunternehmen für Tischkultur aktiv mitzuwirken? Dann sind Sie eventuell der

VERKAUFSBERATER FÜR DIE GASTRONOMIE

den wir suchen. Nach gründlicher Einarbeitung und Kennenlernen unseres Sortiments beraten Sie Ihre Kunden bei der Anschaffung von Besteck, Porzellan, Gläsern, Service- und Küchenartikeln.

Von Emmen aus betreuen Sie als Ansprechpartner der Bereiche Hotellerie, Restauration und Gemeinschaftsverpflegung und bearbeiten auch grosse Projekte von A bis Z. Die optimale Kundenpflege runden Sie mit regelmässigen Besuchen ab; ein Firmenwagen steht Ihnen für Ihre Reisetätigkeit zur Verfügung.

Um dieser abwechslungsreichen Aufgabe gewachsen zu sein, erwarten wir einige Jahre praktische Berufserfahrung in der Gastronomie und solide kaufmännische Kenntnisse. Sehr gute Englischkenntnisse sind Voraussetzung, gute Französischkenntnisse von Vorteil. Idealerweise verfügen Sie schon jetzt über ein breites Netz von Kontakten, welches Ihnen den Einstieg erleichtert.

Sind Sie zupackend flexibel und teamfähig? Haben Sie den Blick für das Wesentliche und bewahren ihn auch in hektischen Situationen? Dann sollten Sie diese Gelegenheit nicht verpassen!

Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an:

Sola Switzerland AG, z.H. Ralph Fassbind, Seetalstrasse 39, 6032 Emmen
oder per Mail: ralph.fassbind@sola.ch

25778-9823

»DAS KRANZBACH«

Hotel & Wellness-Refugium **** Superior

Unser Ferien- und Wellnesshotel DAS KRANZBACH liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen/eine

Restaurantleiter/in

mit Erfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähigkeit zur Motivation eines qualifizierten Mitarbeiterteams und vorzüglichem Umgang mit Hotelgästen.

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- Verantwortung für den gesamten Restaurantbereich, die Hotelbar und das Poolbistro
- Führen eines 30-köpfigen Restauranteams inkl. Mitarbeiterstellung, -schulung und Dienstplaneinteilung
- Persönliche Gästebetreuung vor allem beim Abendservice
- Getränkeeinkauf, Liefer- und Rechnungskontrolle

Sie erhalten eine ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Kranzbach GmbH
z. Hd. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün
direktion@daskranzbach.de • www.daskranzbach.de

25753-9805

Ihr Stellenan inserat 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

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen 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 Kälin

Tel. 041 418 24 48

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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

VERKAUF

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

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

Millimeter-Tarif

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch 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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar](http://www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch)

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 15.000 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

MIT E-MARKETING KUNDEN ERREICHEN

**Aktivieren Sie Ihr Gästapotenzial mithilfe des Internets.
Nehmen Sie die Vermarktung selbst in die Hand.**

Der richtige und gezielte Einsatz von E-Marketing-Instrumenten ist effektiv und kostengünstig. E-Marketing beschränkt sich nicht zwangsläufig auf eine Homepage und einen Newsletter. Um sich wirklich von der Masse abheben zu können, müssen Sie Gästereaktionen provozieren. Was nützt Ihnen ein Newsletter, wenn er nicht gelesen wird? Kombinieren Sie ihn mit einer Aktion, einem Spezialangebot, einem Promocode oder einem Wettbewerb und provozieren Sie damit eine Reaktion. So bleiben Sie in Erinnerung. Wir haben in unserer Zusammenarbeit mit der Hotellerie sehr eindrücklich gesehen, wie gut etwa Promocodes funktionieren. Und dies sowohl in 5*-Luxushotels wie in einem Landgasthof. Sie verbreiten via Newsletter, via Facebook oder auch mit klassischen Printmedien einen Code wie «Muttertag». Dieser kann auf Ihrer Homepage, z. B. in Ihrem Online-Gutschein-Shop, bis zum Muttertag eingelöst werden. Der Gast

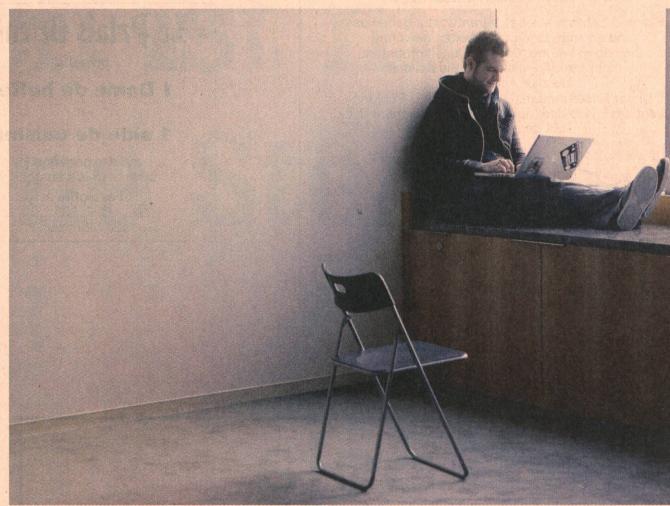
erhält bei der Eingabe des Promocodes einen Rabatt auf seiner Bestellung. Sie erreichen damit, dass der Gast Ihre Homepage besucht, dass er sich im E-Shop Ihre Packages und Angebote anschaut und dass er möglicherweise sogar einen Gutschein kauft und später direkt bei Ihnen bucht. Auch zur Vermarktung von Spezialangeboten ist E-Marketing das ideale Instrument. Spezialangebote machen Sinn, um buchungsschwächere Zeiten zu fördern oder einen neuen Bereich bekannt zu machen.

Ein Seminarhotel ist unter der Woche meist besser ausgelastet als am Wochenende. Wieso nicht ein Weekend-Special mit 20 Prozent Rabatt verkaufen? Oder als Winterdestination einen attraktiven Gutschein verkaufen, der nur im Sommer eingelöst werden kann? Externe Plattformen können teilweise Sinn machen, um solche Aktionen bekannt zu machen. Nehmen Sie die Vermarktung jedoch auch vermehrt selbst in die Hand, so sind Sie flexibler und es bleibt Ihnen mehr vom Geld übrig. Mithilfe Ihres Webmasters, Ihrer Marketingleute und eines profession-

nellen Gutscheinsystems können Sie diese Möglichkeiten selbst ausschöpfen. Es ist dabei wichtig zu wissen, wen Sie ansprechen möchten und über welche Kanäle Sie diese Personen erreichen. Bei Ihrer Facebook-Fangemeinde bleiben Sie attraktiv, wenn Sie Ihr Angebot immer wieder variieren. Publizieren Sie spezielle Events wie ein Halloween-Dinner oder ein Grillen am See. Setzen Sie auch vermehrt auf Business-to-Business-Marketing. Gehen Sie Partnerschaften mit Firmen ein und machen Sie gemeinsame Aktionen. Neukunden der Partnerfirma haben die Möglichkeit, speziell vergünstigte Gutscheine in Ihrem Hotel zu kaufen. Diese Kooperationen lohnen sich für beide Seiten.



Martin Gerber
CEO & Mitinhaber
Idea Creation GmbH
www.e-guma.ch



KEystone



Der Landgasthof Wallberg ist in der Gemeinde Volketswil eine Institution, architektonisch speziell und gesellschaftlich verankert als Vereins- und Kulturtreffpunkt.

Die hervorragende Lage, die optimale Erreichbarkeit, der grosszügige Umschwung und die Infrastruktur mit verschiedenen gastronomischen Ausrichtungen (A-la-carte-Restaurants, Säle, Gästezimmer, Bar und Kegelbahn) zählen zu den Stärken des Betriebes.

Der bestehende langjährige Pachtvertrag läuft per Ende 2013 aus und wird neu ausgeschrieben. Aktuell ist daher eine Sanierung des Gastro- und Hotelleriebereichs geplant, die auch eine Neuausrichtung auf der Basis der Vorgaben erlaubt.

Ausschreibung für die Pacht/Miete

Landgasthof Wallberg in 8604 Volketswil

Merkmale der zukünftigen Betriebsführung

Die qualitativen Anforderungen an ein frisches, abwechslungsreiches Speisenangebot und ein gutes Fachwissen in der Beherbergung sind Voraussetzungen, um bei den unterschiedlichen Gästeschichten Erfolg zu haben. Ebenfalls braucht es eine kontinuierliche Beständigkeit und Innovation im Sortiment und in der Dienstleistung.

Die besondere Herausforderung und Chance an eine gute Betriebsplanung, -führung und -betreuung ist, dass parallel zum Restaurationsbetrieb und der Beherbergung auch grössere Anlässe oder Events stattfinden können. Hier gilt es, die Angebotsbreite, Produktionsmethoden und Serviceabläufe so zu beachten, dass in allen Bereichen die Qualität hoch gehalten werden kann.

Möchten Sie die Zukunft des Landgasthofes Wallberg aktiv mitgestalten, sind innovativ und verfügen über die notwendige Kompetenz, um ein neuzzeitliches Verpflegungskonzept umzusetzen, dann reichen Sie Ihre Bewerbung schriftlich mit dem Vermerk «Angebot Betriebsführung Landgasthof Wallberg» unter folgender Adresse ein:

Creative Gastro Concept & Design AG
Obermattweg 12
Postfach
6052 Hergiswil

Die Auswahl wird als selektives, zweistufiges, anonymes Verfahren durchgeführt. In der Stufe 1 werden alle Bewerbungen gesichtet und bewertet (Präqualifikation). Die Verfasser der 3-5 besten Bewerbungen bestreiten die ebenfalls anonyme 2. Stufe.

Österreich/Steirisches Salzkammergut/ Bad Mitterndorf

Verkauf Haubenrestaurant samt Einliegerwohnung/Parkplätze
 Sofortige Übernahme, personalfrei direkt vom Eigentümer.
 Sport- und Genussregion, Kurort, Therme, Feriengebiet
 Ski alpin/nordisch, Skiflug Weltcup 2014/WM 2016, Golf, div. Wasser- und Bergsportarten.

Kontakt: Eigentümer Hr. Rainer Vergud, +43 676 4244 108

www.grimmingwurz.com

25728-9620

Das Hotel Montana Disentis steht an traumhafter Lage, gleich neben dem Skigebiet, mit grossartigem Ausblick. Das gepflegte Kleinhotel mit weitläufigem Garten und Aussenpool wird in den nächsten Jahren umfassend renoviert und den Bedürfnissen moderner Gäste angepasst.

Auf die Wintersaison 2013/14 suchen wir einen/e

Pächter/in oder ein Pächter-Paar

Sie sind die geborenen Gastegeber, engagiert und innovativ? Sie haben gute Referenzen und bringen die nötige Ausbildung und Erfahrung mit? Dann sind Sie die Pächter unserer Wahl!

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen mit aktuellen Porträtfotos per Post an: Gilon Fry, Via Sur Silvana 11, 7180 Disentis, oder per E-Mail an: info@mobilias-fry.ch

25740-9800

Nach 17 erfolgreichen Geschäftsjahren aufgrund Pensionierung der Inhaberin zu verkaufen:

Gelateria-Betrieb in Morcote TI

Inklusive Maschinen, Material, Rezepte, Website, Support, Kundenstamm etc. Überaus attraktiver Standort vorhanden. Treue Stammkundschaft. Alternativ wird das Inventar einzeln verkauft. Gastro-Erfahrung erwünscht.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an
gelatone@gmx.ch

HESSER

**Wir verkaufen grössere Hotelanlage
im Kt. Zürich, geeignet als:**

- Hotel mit 80 Zimmern, Restaurant, Seminar und Bankette, Appartements
- Hotel und Seniorenresidenz
- Hotel und Schulungscenter für Firmen, Verbände u. a. m.
- Hotel mit Miet- oder Eigentumswohnungen
- andere Konzepte

Das Objekt befindet sich in einem guten Zustand und hat noch Baulandreserven und 100 PP.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
 Telefon 055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

25739-9799

Hotels
Gastronomie
Tourismus

Unsere Klientin ist eine internationale Hotelgruppe mit über 100 Hotels im Upscale Segment, die Lebensstil, Architektur und Design sowie die Begeisterung für individuellen und persönlichen Service auf ideale Weise miteinander vereint. Mit einer neu entwickelten Produkttidee wurde erfolgreich ein einzigartiges Konzept eingeführt, das in höchstem Maße auf die spezifischen Bedürfnisse der verschiedenen Nutzergruppen und zukünftige Trends zugeschnitten ist.

Hotels gesucht

Als eine beständig und nachhaltig wachsende Hotelgruppe suchen wir für unsere Expansion in der Schweiz Neubauprojekte und Bestandsobjekte zur Pacht. In einer ersten Entwicklungphase ist geplant, 6 Standorte zu besetzen. In Betracht kommen sowohl Resort- als auch City-Standorte. Die durchschnittliche Produktdimension liegt bei rund 120 Zimmern. Es werden vorrangig refinanzierungsfähige Pachtverträge mit Patronatsklärung angeboten.

Für erste Informationen setzen Sie sich bitte mit Herrn Christian Steinmeyer, Telefon +41 31 5501510 oder Herrn Olaf W.F. Volz, Telefon +49 681 62679 in Verbindung oder senden Sie eine Email an volz@volz-partner.de.

Analysen
Konzepte
Entwicklung
Verkauf
Verpachtung
Personal
Seit 1988

ENGEL&VÖLKERS COMMERCIAL

ENGEL&VÖLKERS Commercial Bern
Luisenstraße 38, CH-3005 Bern
Tel +41 31 5501510

VOLZ&PARTNER

DIE PRIVATEN HOTELEXPERTEN
 HOTEL-CONSULTING & MANAGEMENT
 Graf Stauffenberg-Str. 43
 D-66121 Saarbrücken
 Tel +49 681 62679

25781-9797