Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

**Band:** - (2013)

**Heft:** 15

**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

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-**AUFLAGE** 

40.000

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

Nr. 15 · 11. April 2013

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



«Erfolg hat nur, wer etwas tut. während er auf den Erfolg wartet»

Thomas Alva Edison

# IN HERZ UND NE KRONF

Einfach zum Verlieben ist, wenn die grazile und elegante Audrey Hepburn mit strahlenden Augen die Lebensfreude in der ewigen Stadt Rom geniesst. Mit ihrer Einzigartig keit und ihrer Anmut verkörpert Hepburn pures Charisma. Sie spielte sich in die Herzen der Menschen. Charismatisch zu wir-ken, ist weder Zauberwerk noch Glückssache, sondern hat viel mit eigener Courage (lat. cor = ♥) zu tun.

Charisma wirkt dort, wo Menschen Mut haben. ihre Motivation und ihren Charme anderen gegenüber offen zum Ausdruck zu bringen. Im Tourismus ist ♥-liche Ausstrahlung ein wichtiger Erfolgsfaktor. Jeder Gast, der von einem motivierten, emphatischen und charmanten Mitarbeiter verwöhnt wird, fühlt sich wohl umsorgt und erzählt es engagiert weiter. Begeis-terte Gäste bringen wiederum neue Gäste und tragen zum langfristigen Erfolg bei. Basis dieser Begeisterungskultur ist eine charismatische Führungscrew, die mit Herzlichkeit und sympathischer Professionalität vorausgeht und

**Gesucht: Leader, weiblich**Dazu brauchen wir Führungspersönlichkeiten, die Authentizität und Klarheit ausstrahlen, die inspirieren und begeistern, sich für gemeindie inspirieren und begeistern, sich für gemein-same Visionen und Ziele, engagieren und ihre Führungsrolle konsequent ausfüllen. Wo diese persönliche Leadership gelebt wird, ist bereits das neue Denken eingezogen. Feminine Quali-tiken im Pasinese ausendem in Einspilde die täten im Business zu verankern, ist nämlich ein grosses Bedürfnis. Charismatische Leader, vor

allem weibliche, sind gefragt! Frauen achten mehr auf Beziehungsdynamiken, haben hingegen ein eher ambivalentes Verhältnis zum Wort «Macht». Wer «Macht» als Imperativ von «machen» sieht – als Aufforderung, etwas zu tun – hat Courage und mehr Mut, sich durchzusetzen. Frauen sollten sich nicht unterschätzen, sondern selbstbewusst und authentisch auftreten. Wer sich für seine Einzigartigkeit einsetzt und machtvoll seine unwiderstehliche Marke ICH entfaltet, setzt etwas in Bewegung: sich selbst! Selbstbewusst, souverän und kraftvoll.

Charisma setzt Bewusstsein und eine Vision voraus. Mit Charme kann ich viele Menschen faszinieren, emotional bewegen und Teams auf Visionen und Ziele einschwören. Der Glaube an sich und das Gelingen sowie der engagierte Einsatz für eine Idee sind Kompetenzen, die charismatische Führungspersonen wiederum bei

ihren Mitarbeitern entwickeln und fördern. Wer mit Klarheit führt, dem folgen die Menschen – freiwillig. Entdecken Sie Ihre Führungs-«Kraft», stehen Sie für sich ein und machen Sie positiv auf sich aufmerksam. Auch Sie werden Erfolg, Wertschätzung und mehr Lebensqualität erfahren. Ausstrahlung und Charisma ist darin die Königsdisziplin.



Christina Weigl Training & Coaching GmbH ww.christina-weigl.ch

#### 11.-12. APRIL

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

#### 18. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Bildungszentrum 21, Basel www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 2. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel · Administration Management, im Richemont Kompetenzzentrum, Luzern www.hotelgastrounion.ch

«Sozial Media in der gastgewerblichen Arbeitswelt» vom Schweizer Kochverband, Bahnhof Restauration, Luzern www.hotelgastrounion.ch

## 22. MAI

«Forum der Köche und Restauration», vom Schweize Kochverband, im Seedamm Plaza, www.hotelgastrounion.ch

#### 28. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



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

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

**Der Weg** zum Ziel...



#### ..... 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.

#### Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 1) Gefährdung:

- · Behinderungen durch verstellte Verkehrs- und Fluchtwege
- Ungenügende Ausleuchtung

#### Mögliche Massnahmen:

- · Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge festlegen, markieren, gut beleuchten und immer freihalten
- · Regelmässige Sicherheitsrundgänge durchführen
- · Auf gute Qualität bei nachleuchtenden Materialien achten
- · Deckenbeleuchtung mit netzunabhängiger Notbeleuchtung (Lampenkörper) nachrüsten

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

DIREKTION

# LERNEN SIE IHRE STÄRKEN UND SCHWÄCHEN KENNEN

Mit der SWOT-Analyse von Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chancen (Opportunities) und Gefahren (Threats) ist der Grundstein für eine solide Strategieentwicklung auch bei der Stellensuche gelegt.

ie SWOT-Analyse ist ein Werkzeug des strategischen Managements. Sie stammt ursprünglich aus dem militärischen Bereich und wurde in den 1960er-Jahren an der Harvard Business School für die Anwendung in Unternehmen entwickelt. Ihre Prinzipien finden sich jedoch auch in Kampfsportarten, alter chinesischer Literatur etc. Der kreative Prozess der Strategieentwicklung soll damit formalisiert und gesteuert werden. Dabei reflektieren Sie kritisch Ihre persönliche Situation wie auch das Umfeld und leiten aus den Erkenntnissen erfolgversprechende Potenziale und Strategien ab. Mit der SWOT-Analyse sehen Sie, wo Ihre Stärken liegen, die Sie in einem Bewerbungs-schreiben hervorheben können. Sie sehen aber auch Ihre Schwächen und können sich überle gen, wie Sie diese ausmerzen.

Die SWOT-Analyse kann in zwei Stufen durchgeführt werden:

#### 1. VIER-FELDER-ANALYSE

Die Vier-Felder-Matrix dient der Analyse der Ist-Situation. Erarbeiten Sie dazu im SWOT-Raster zuerst Ihre persönlichen Stärken und Schwächen (persönliches und berufliches Pro-fil) sowie die Chancen und Gefahren, die Ihr Umfeld bietet (Berufsfeld, Branche, Arbeitsmarkt, Konkurrenz, Netzwerk).

Situation Ist Könnte

Positiv Stärken Chancen

Negativ Schwächen Gefahren

#### 2. ACHT-FELDER-ANALYSE

Mit der Acht-Felder-Matrix können bereits Strategien gebildet werden. Dazu die Ergebnisse der SWOT-Analyse aussen in der Tabelle eintragen. Danach führen Sie als Schnittmengen Stärken und Schwächen mit Chancen und Gefahren zusammen. Dabei müssen Sie Entscheidungen treffen zugunsten der wichtigsten und erfolgversprechendsten Kombinationen. Leiten Sie ab: Welche Potenziale ergeben sich? Überlegen Sie sich, welche Stärken Ihr Pro fil bietet. Aufgrund dieser Analyse fragen Sie sich Folgendes:

- Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Chancen zu erhöhen?
- Welche Stärken können wie genutzt werden.

weiche Starken können wie genutzt werden, um die Gefahren abzuschwächen? Als Nächstes überlegen Sie sich, welche Schwächen Ihr Profil bietet und welche Chan-cen und Gefahren sich daraus ergeben:

- Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Chancen zu ergreifen?
- Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Gefahren zu vermeiden? Sie können diese Analyse auch für die Stelle durchführen, für die Sie sich bewerben. Sie sehen so, ob Sie für diese Stelle wirklich geeig-net sind oder ob die Gefahren und Schwächen zu gross sind. Doch Schwächen lassen sich auch beheben. Zum Beispiel, indem Sie eine Weiter

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

GASTR® SUISSE

Mario Gsell

..... BUCHTIPP .....

#### TIPPS RUND UMS THEMA INDIVIDUELL REISEN

Gastgewerbler sind im Alltag für Touristinnen und Touristen da. Doch auch sie reisen oder arbeiten im Ausland. Für alle, die auf eigene Faust reisen wollen, ist dieser neue Beobachter-Ratgeber gedacht. Die reiseerfahrenen Autorinnen zeigen, wie man von der Schweiz aus die besten Angebote findet, wann sich der Rat eines Profis empfiehlt, was man vor der Abreise klären sollte und was unterwegs auf Reisen wichtig ist. Der Ratgeber informiert Sie über Visa, Versicherungen und Rechtsfragen, über das ganze Spektrum von Unterkunftsmöglichkeiten bis Verhaltensregeln in fremden Kulturen. Viele Tipps zum Reisen der anderen Art runden das Buch ab: Auslandspraktikum, Hilfseinsatz, Studien- oder Sprachaufent-halt. Von diesen Tipps profitieren auch Gastgewerbler, die im Ausland arbeiten wollen. Inspirierend sind die Berichte von Menschen, die Reisen zu ihrem Beruf gemacht haben oder oft von Fernweh gepackt werden. Besonders hilfreich sind das umfassende Angebot an Internettipps und mehr als 100 App-Empfehlungen, r wie auch geübtere Webreisende. geeignet für Anfänge

Clever unterwegs

«Clever Unterwegs»

Beobachter Edition Nicole Krättli sanne Loacker ISBN 978-3-85569-656-7

## **AUS- UND WEITERBILDUNG**

bildung machen.

## Suvretta House St. Moritz die einzigartige 5\*-Adresse im Alpenraum seit 1912

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigungen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (15 Punkte Gault-Millau), Gesellschafts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesportschule

Nach 25-jährigem erfolgreichem Wirken werden die heutigen Stelleninhaber in den Ruhestand treten. Auf Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung ist diese aussergewöhnliche Direktionsstelle für

#### das passionierte Hotelier-Paar

in einem der Flaggschiffe der Schweizer Hotellerie neu zu besetzen

in einem der Haggschiffe der Schweizer Hoteilerie neu zu besetzen.

Sie sind herzliche, authentische Gastgeber, die sich im Umgang mit äusserst anspruchsvollen Gästen aller Generationen wohlfühlen. Als charismatische Persönlichkeiten besitzen Sie bereits erfolgreiche Führungserfahrung in der Luxushotellerie und stellen hohe professionelle Ansprüche an sich selbst und Ihr Team. Sie verfügen über internationale Auslandserfahrung und bewegen sich sprachgewandt in D und E sowie F und/oder I. Als dynamische Motivatoren lieben Sie eine Leadersip-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientiertes Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae weisen Ausbildungen an einer anerkannten Hotelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung vollumfänglich in Ihren Händen liegt.

Sie fühlen sich gemeinsam von dieser besonderen Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen. Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit detaillierten C. V., Zeugniskopien, Bild und Handschriftproben. Wir sichern Ihren vollste Diskretion zu.

Zuschriften im Original (vorgängig auch elektronisch) sind zu richten an:

Persönlich
Martin Candrian
Präsident des Verwaltungsrats
AG Suvretta-Haus
Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
(chairman@suvrettahouse.ch)
(www.suvrettahouse.ch)





Feines Hotel am Grossen Platz sucht ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unser Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen! www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA



#### **KADER**



dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das

## **DEUTSCHE SCHWEIZ**

# RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

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

## Commis de Cuisine (m/w)

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

Restaurant Egghölzli Herr Christian Joye, Küchenchef Postfach 271, 3000 Bern 15

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

#### Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Wilkommen im führenden De-Luxe-Boutique-Hofel mit über 100 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf beetster Gournetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotelleriel Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grössten Premium-Resort-Destination der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar - & Convention. Es ist vorgesehen, dass Ihnen die Abeitung Reservations unterstellt wird. Den Aspekten «Gästezufriedenheit» und «Führen durch Vorbildfunktion» räumen Sie hohe Priorität ein!

#### Front Office Manager · Mitglied der Geschäftsleitung w/m auf dem Weg zum Rooms Division Manager

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubart Die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder internationale Top High-Society. Die Perspektive zum Rooms Division Manager aufzusteigen, sehen Sie als einmalige Chance. Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und Erfahrung aus der internationalen Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexible gleshandhabt, Za. B. auf den Sommer bzw. nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach annrien.

Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

#### Wir suchen die Seele des Hauses – Legendäres Spitzenhotel

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

Der hohe Bekannheitsgrad und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovation bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An bester Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten, grosen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality-e Ristandards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

#### Vizedirektorin - Gastgeberin

Es darf auch ein Herr sein - mit dem Blick fürs Detail

Für diese spannende Kaderposition benötigen Sie Erfahrung als Hoteliëre/Hotelier; idealerweise als Food & Beverage Manager/in oder EAM mit Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventhereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser is fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Sie sind selbstbewusst und sehen die an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie suchen die ultimative Herausforderung! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Clientel und internationale High-Society gleichermassen wohlfühlen und Sie einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennenlernen! Für den Erstkontakt genigt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Wir sind ein Schweizer Gastronomieunternehmen und bie-ten eine authentische, sympathische und erlebnisreiche Gastronomie in italienischem Ambiente. An unserem Sitz in Zürich-Oerlikon betreuen wir 18 Ristoranti Pizzeria in der West- und Deutschschweiz. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:



#### Head of Controlling 100% (w/m)

Ihre Aufgabe:
Sie sind verantwortlich für die Aufbereitung, Weiterentwicklung und Optimierung des Berichtwesens. Sie unterstützen die Business Units bei den wöchentlichen und monatlichen Reportings, Planung und dem Forecast. Sie erarbeiten das Controlling und das laufende Reporting, erstellen Abweichungsanalysen und unterstützen die operative Leitung bei der Umsetzung der Massnahmen. Sie sind der Sparing-Partner des CEO, wenn es um Rentabilitätsrechnungen, Investpläine und Cashflow-Entwicklung geht. Sie sind stark involviert in Projekt Assumptions und stellen Analysen und Auswertungen adressatengerecht für VR/GL zur Verfügung.

#### Ihr Profil:

Ihr Profil:
Sie haben eine kaufmännische Berufsausbildung und verfügen bereits über Berufserfahrung im Controlling, Know-how in der Gastronomie/Hotellerie ist von Vorteil, Zusätzlich verfügen Sie über gute Excel-Kenntnisse und die üblichen FIBU-Programme. Sie sind initiativ, integer, zielorientiert, selbständig und besitzen ein gutes Zahlenflair sowie analytische Fähigkeiten. Wir wenden uns an eine belastbare, exakte, kommunikative und offene Persönlichkeit. Neben stilisicherem Deutsch verfügen Sie über sehr gute mündliche und schriftliche Französisch- und Englischkenntnisse.

Eine vielseitige und interessante Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit

Molino AG, Herr Ueli Santschi, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich oder per E-Mail: personal@molino.ch

Die **Schweizer Jugendherbergen** betreiben 46 eigene Betriebe mit rund 500 voll- und teilzeitbe-schäftigten Mitarbeitenden. **Per anfange Juni oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungs-**persönlichkeit für die

## Bereichsleitung der Betriebe Ost

hre Aufgabe Sie führen und koordinie-en die 16 Betriebsleitungen in den Kan-onen GR, SG, SH, TG und im Fürstentum lechtenstein in fachlicher, administrativer, bersoneller und finanzieller Hinsicht und apportleren direkt an den COO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit und bringen hr Fachwissen in Projektteams ein.

Ihr Profil Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung in gleichwertiger Position. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher und englischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Inter Perspektiven Diese Aurgabe eröffnet Innen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und in einem angenehmen Mitarbeiterumfeld etwas zu bewegen. Daneben bieten wir hinnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungs-unterlagen zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen Fredi Gmür | CEO Schaffhauserstrasse 14 | Postfach 8042 Zürich | f.gmuer@youthhostel.ch



Schweizer Jugend-

herbergen. So muss es sein.

hirslanden

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Die Klinik St. Anna, eine moderne und innovative Privatklinik mit Belegarztsystem, verfügt über höchste medizinische Fachkompetenz, persönliche Pflege und gehobenes Ambiente. Erstklassige Hotel- und Gastronomielei-stungen tragen entscheidend zu unserem Unternehmenserfolg bei.

Zur Ergänzung unserer Geschäftsleitung suchen wir per sofort oder nach

#### **Bereichsleiter/in Operations & Services**

Sie sind der/die geborene Gastgeber/in und führen, koordinieren sowie organisieren zusammen mit den zuständigen Abteilungs- sowie Teamleitungen die gesamte Hotellerie (Ökonomie, Réception / Guest Relation, Restaurationsbetriebe und Küche) und den Technischen Dienst (Technik / Energie / Sicherheit, Infrastrukturen und Klinikbauprojekte). Mit Ihrem ge-Stalterischen Flair, Ihrer innovativen Art und der fundierten Erfahrung im Projektmanagement setzeh Sie Visionen in die Tat um. Zudem tragen Sie als Mitglied der Geschäftsleitung mit Ihrem erfolgreichen Wirken zum wirtschaftlichen Erfolg bei. Daneben führen Sie Ihre Kadermitarbeitenden und Mitarbeitenden zielorientiert, nutzen sowie fördern die vorhandenen Ressourcen und tragen Verantwortung für eine hohe Kundenzufriedenheit.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelmanagement (eidg. dipl. Hotelier) oder gleichwertige Ausbildung und weisen mehrjährige Praxis in verschiedenen Funktionen in der Hotellerie verbunden mit erfolgreicher Führungstätigkeit vor. Durch positives Vorleben gelingt es Ihnen mühelos das Team zu begeistern. Sie bringen nebst kommunikativen Kompetenzen eine hohe Teamfähigkeit mit und verfügen über Durchsetzungsvermögen. Ihr ausgeprägtes Organisationstalent lässt sie auch hektische Situationen ruhig meistern. Sie sind fähig ins Detail zu gehen, verlieren trotzdem den Blick fürs Ganze nicht. Ebenso verfügen Sie über eine eigenständige, vernetzte Denkweise und gelten als ausserordentlich kundenorientierte Person, welche ihre zuverlässige und umsichtige Art gezielt einsetzen kann. Nebst einem hohen Qualitätsbewusstsein entsprechen Ihre gepflegten Umgangsformen dem hohen Standard der Klinik St. Anna

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerne steht Ihnen Dr. Dominik Utiger, Direktor, für weitere Auskünfte zur Verfügung (Direktwahl 041 208 30 04).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte mit Foto an:

#### Hirslanden Klinik St. Anna

Frau Mirjam Ebnöther St. Anna-Strasse 32 6006 Luzern T + 41 41 208 30 24 mirjam.ebnoether@hirslanden.ch www.hirslanden.ch/jobs-stanna

MEDIZINISCHE KOMPETENZ -INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR KLINIK ST. ANNA, LUZERN





SCHWEIZERHOF

#### WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

In unserem komplett umgebauten 5-Sterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt eine grandiose Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

In unserem Haus erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss wie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

#### FRONT OFFICE

Front Office Mitarbeiter (60%) inkl. Ablösung des Night Managers (40%) Service Desk Mitarbeiter Front Office Mitarbeiter

BANQUET & CONVENTION

Senior Banquet & Convention

HOUSEKEEPING

Etagengouvernante

F&B SERVICE

Manager Lobby-Lounge-Bar Barkeeper Serviceaushilfen für sporadische Einsätze im Bankett

F&B KÜCHE

Demi Chef Saucier

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: www.schweizerhof-bern.ch

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031 326 80 88 oder per Email auf hr@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an: Hotel Schweizerhof Bern AG – Human Resources – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern Telefon 031 326 80 86 – hr@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch











## Geschäftsführer (w/m) Wein-Bar und 20/20 Restaurant

20/20 steht für die Höchstnote der Weinbewertung. Nicht nur! Die angesagte Wein-Bar und das aus-gezeichnete 20/20 Restaurant by Mövenpick Wein haben sich längst Movenpick Wein haben sich langst zum In-Lokal im Herzen von Zürich entwickelt und sind ein Treffpunkt für Weinliebhaberinnen und Wein-liebhaber mit gehobenem Anspruch. Eine Ausgangslage die Sie als zukümftiger Geschäftsführer gleicher-nassen unsport wie auch verzflichmassen anspornt wie auch verpflich-tet. Sie kennen die hohen Ansprüche Ihrer Kundschaft und wissen, wie Sie Ihr Team zu Höchstleistungen motivieren können. Eine spannende und herausfordernde Aufgabe!

Mövenpick Wein zelebriert in 26 Weinkellern Mövenpick Wein zelebriert in 26 Weinkellers schweiz- und deutschlandweit gehobene Wein- und Genusskultur. Die Kombination von edlem Angebot und gehobener Gastronomie ergibt das Rezept für die Wein-Bar und das 20/20 Restaurant, welches den Gast mit einem vielfätigen Weinsortiment und erst-klassiger Küche auf eine spannende Genuss-reise einlädt. Wir freuen uns, für diesen renommierten und trendigen Betrieb einen

#### Geschäftsführer (w/m)

zu suchen. Sie sind der geborene Gastgeber; Wein wie auch Kulinarik vermögen Sie zu begeistern. Mit viel Engagement übernehmen Sie die umfassende Verantwortung des Betriebes in allen personellen, betriebswirt-schaftlichen wie auch administrativen Belangen. Ihr aufgestelltes und eingespieltes

Team von bis zu 20 Mitarbeitenden führen Team von bis zu 20 Mitarbeitenden fuhren Sie mit Blan und leben vor, dass in der Wéin-Bar und im 20/20 der Gast König ist. Sie erkennen die Wünsche und die Bedürfnisse der Gäste auf Anhieb, was Ihnen bei der aktiven Mitgestaltung und Weiterentwicklung dieses beliebten Treffpunkts zugute kommt.

Für diese abwechslungsreiche Aufgabe setzen wir eine abgeschlossene Ausbildung in Ga-stronomie oder Hotellerie voraus. Als erfahrene Führungskraft wissen Sie, dass Sie mit Ihrem Auftreten und Ihrer Persönlichkeit das Ihrem Auftreten und Ihrer Persönlichkeit das Image des Betriebes gleichsam nach innen wie auch nach aussen prägen. Unternehme-risches Denken liegt Ihnen genause im Blut wie Ihre Fähligkeit, mit den unterschiedlich-sten Menschen Umzugehen. Sie lassen sich von hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen, sondern vielmehr zu Höchstleistung anspornen. Deutsch beherrschen Sie in Wort und Schrift, in Englisch kommunizieren Sie mühelos. Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen elek-tronischen Unterlagen und stehen Ihnen für Fragen und Auskünfte gerne zur Verfügung.

Kontakt: Tobias Lienert Jörg Lienert

Jörg Lienert AG Limmatquai 78, Postfach CH-8022 Zürich Telefon 043 499 40 00 zuerich@joerg-lienert.ch





Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

#### Koch

für serbische Balkan-Spezialitäten (Kenntnisse Bedingung!) und gutbürgerliche Schweizer Küche

Panorama Restaurant Spiegelberg Jenny und Bobby Popovic Schlagstrasse 6422 Steinen SZ Mobile 078 875 88 93 info@restaurantspiegelberg.ch

#### **Sind Sie**

- äusserst freundlich
- eine gewinnende Erscheinung
- serviceorientiert
- ab ca. 30 Jahren

und möchten am Empfang eines lebendigen Geschäftshauses in Basel ca. 50% arbeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihren CV mit Foto an:

iudith.mahl@iss.ch www.reception-academy.ch



Wir suchen auf November 2013 oder nach Vereinbarung eine engagierte Per-

#### Innovativer Gastgeber (Pächter)

für den Landgasthof Schlössli Sax im rur den Langgastnor Schlossii Sax im wunderschönen St. Galler Rheintal. Werden Sie Schlossherr/in im historischen, traditionsreichen Schlössil Sax mit insgesamt 170 Sitzplätzen in verschiedenen Sälen, Gartenterrasse bis 60 Sitzplätze, 7 DZ, Hochzeitssuite und Appartement.



Sie verstehen es, die anspruchsvollen Gäste mit allen Regeln der Kunst mehr als zufrieden zu stellen?

Mehr Informationen finden Sie in unse meni mormatonen moen sie in un rem Factsheet unter www.schloesslisax.ch (Rubrik Jobs) oder per E-Mail bei markus.schwingel@christianjakob.ch Wir freuen uns auf Siel Verwaltungsrat Schlössli Sax AG Markus Schwingel +41 79 669 32 11



Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesucht für unser Restaurant, Bar und Lounge in den Bereichen Service, Serviceleitung und Empfang

Sympathisch, offen und motiviert, haben Sie ein gepflegtes Äusseres. Ihr gewandtes Auftreten gründet in gesundem Selbstwert und einer guten Kinderstube. Wohlwollendes Teamwork ist für Sie selbstwerständlich. Sie sind fleissig und bereit, im Job volle Präsenz zu geben. Fachausbildung in der Gastronomie ist erwünscht, aber nicht zwingend. Arbeitspensum Teilzeit oder Vollzeit. Interessiert?

Rufen Sie mich kurz unter der Nummer 044 225 33 35 an, bevor Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zusenden

Auf Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich, Andrina Dietrich

Kaufleuten Restaurants AG Pelikanplatz 8001 Zürich +41 44 225 33 35 personal@kaufleuten.ch



Die Alters- und Pflegeheime Ebnat-Kappel sind eine gemeindeeigene Institution für betagte, pflege- und betreuungsbedürftige Menschen. Sie besteht aus dem Alters- und Pflegeheim Wier und dem Wohnheim Speer und bietet insgesamt 116 Menschen ein Zuhause und über 130 Mitarbeitenden einen Arbeits-

Wir suchen eine innovative, engagierte Führungspersönlichkeit, die künftig als

## Geschäftsführer(in)

100%

die Verantwortung für diese Häuser und auch deren bauliche und konzeptionell anstehende Entwicklung übernimmt.

anstehende Entwicklung übernimmt.

Sie führen die gesamte Unternehmung selbstverantwortlich nach Budgetvorgaben. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten, und es gelingt Ihnen durch Ihre Persönlichkeit, harte (Zahlen-)Fakten und menschenorientierte Führung sinnstiftend unter einen Hut zu bringen. Der Dienstleistungsbetrieb verlangt von Ihnen die klare Orientierung am Menschen und Kunden, eine hohe persönliche Flexibilität, ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein und die Pähigkeit, gesetzte Ziele sicher zu erreichen. Sie verfügen weiter über menschliche Reife und sind bereit, sich persönlich zu engagieren und weiterzuentwickeln. Berufserfahrung in vergleichbaren Bettieben (auch in der Assistentenrolle) ist erwünscht, gute Kenntnisse im Administrations- und Hotelbereich sind zwingend. Die Funktion verlangt zudem nach einem Heimleiterdiplom oder einem gleichwertigen Ausbildungsniveau.

Auf Sie wartet ein vielseitiese und spannendes Aufgabengebiet mit langfristi-

Auf Sie wartet ein vielseitiges und spannendes Aufgabengebiet mit langfristigen Perspektiven. Der Eintritt ist nach Vereinbarung möglich.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lichtbild sowie einer Selbsteinschätzung Ihres persönlichen Stärken- und Schwächenprofils senden Sie bitte zuhanden des Beauftragten an die folgende

Hans Peter Spreng ( © 079 414 03 13) Concluso – Institut für systemische Organisations-und Persönlichkeitsentwicklung Bahnhofstrasse 35, Postfach, 3401 Burgdorf

oder per E-Mail an info@concluso.ch

Für unsere wunderschön gelegene, familiäre **Jugendherberge in Beinwil** am Hallwiler-See suchen wir **ab 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung** eine

# Betriebsleitung

Jahresanstellung, auch für ein erfahrenes Gastgeberpaar möglich

Ihr Aufgabengebiet in dieser herausfordernden und vielschichtigen Tätigkeit sind Sie verant-wortlich für die operative Führung der Jugend-herberge. Die Aufgaben umfassen Arbeiten in den Bereichen Administration, Reservierung, Verkauf, Mitarbeiterführung, Hauswirtschaft, Unterhalt, Einkauf und Küche.

Ihr Profil Sie sind es gewohnt, Verantwortung Ihr Profil Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und bringen erfolgreiche Führungserfahrung aus der Gastronomie und/oder Beherbergung mit. Die Lust, ausserordentliche Dienste im Umgang mit den Gästen zu leisten, inspiriert Sie, Teamfähigkeit ist nicht nur ein Schlagwort für Sie. Sie sind überzeugt, dass ein teamorientierter Führungsstil Erfolg bringt.

Was bieten wir Ihnen In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch

Schweizer Jugendherbergen René Levy | Schaffhauserstrasse 14 8042 Zürich | r.levy@youthhostel.ch Tel. +41 (0)44 360 14 36

Mehr Infos über die Jugendherberge Beinwil www.youthhostel.ch/beinwil



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.





## Betriebsleiter mit Kochfunktion (w/m)

SRF Restaurant Schwarztorstrasse Schwarztorstrasse 21, 3000 Bern

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



Die Gastronomiegruppe



Yoojis AG, Restaurant Yoojis Josef

#### Geschäftsführer/in gesucht! Jobcode hoteljob.ch: J60786

Two Spice AG Postfach 8034 Zürich



#### Stv. Leiter/in Einkauf

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe



#### L'AUBERGE

PROFIL

LANGENTHAL

MURGENTHALSTRASSE 5 4900 LANGENTHAL T +41 62 926 60 10 F +41 62 926 60 11 WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH

Ein Ort für Gäste und ein Ort für Gastgebende

Zur Unterstützung unseres 4-köpfigen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

#### Commis/Chef de Partie/Junior Sous-Chef

Gourmet-Restaurant mit 35 Sitzplätzen in einer wunderba-ren frisch renovierten Villa inmitten von Langenthal.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Küchenchef Florian Stähli, info@auberge-langenthal.ch

Für die Weiterentwicklung des Park Weggis\*\*\*\* und des Post Hotel Weggis\*\*\*\* und zur Ergänzung unseres 4-köpfigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine vielseitige und engagierte Persönlichkeit als

#### SALES MANAGER (M/W)

Ihre Aufgaben sind:

In dieser Funktion sind Sie der Leiterin Marketing, Sales & Public Relations unterstellt und verantwortlich für den vor allem weltweiten Verkauf. Ihre Tätigkeiten umfassen die Pflege bestehender Kundenkontakte, die Erschlies-sung neuer Märkte sowie die strategische Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Massnahmen. Sie stellen sicher, dass die nationalen und internationalen Kunden eine ideale Beratung im Hinblick auf die best-mögliche Vermarktung unserer beiden Häuser haben. Des Weiteren erstellen Sie Aktivitätenpläne, beurteilen Forecasts und verwalten Ihr Budget,

Unsere Anforderungen an Sie:

Für diese vielseitige Funktion wünschen wir uns eine engagierte Persönlich-keit mit ausgezeichneten Kommunikationsfähigkeiten. Sie haben erste Berufserfahrungen im Sales in der gehobenen Hotellerie/Luxushotellerie und möchten diese im internationalen Umfeld einsetzen. Verschiedene Geschäftsreisen und Messebesuche national wie international sind Ihre Geschafts Strukturiert und Messessater under Weiter und Weiter gehen Sie die Aufgaben an. Neben Ihrer deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch und Französisch verhandlungssicher. Ein gepflegtes, sympathisches und sicheres Auftreten runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen die Chance, sich in einen spannenden Verantwortungsbereich einzubringen und dort zu arbeiten, wo andere ihre Ferien verbringen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und sich diesen interessanten Herausforderungen stellen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Claudia Bayard, Leiterin Human Resources, bewerbung@sparklinggroup.ch.



Post Hotel Weggis

www.poho.ch

# GESCHÄFTSLEITER/IN asia spa, Zürich

Bewerbungssache 0192013



Ab 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung.

# Chef de rang/ Servicefach w/m

Jobcode hoteljob.ch: J60511

Schiffrestaurant WILHELM TELL Vor Anker am Schweizerhofquai in Luzern +41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch



## Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. Juni 2013

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



Die Gastronomiegruppe ww.zfv.ch



Die führende Stellenbörse für das Schweizer

Gastgewerbe

 $Gastro \equiv Express$ 

www.gastro-express.ch

chuh

Sie lieben Qualität, sind motiviert

Folgende Stelle ist ab sofort zu

# luzerner kantonsspital

#### Koch / Köchin 100 %



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen **Chef de Partie** für die Hauptküche unseres Akutspitals mit Zentrumscharakter am Standort Luzern. In unserem Haus verpflegen wir täglich über 600 Patienten und mehr als 1'000 Mitarbeitende in unserem neuen Restaurant "feingut"

- selbständiges Führen eines Postens zeitgerechte Produktion und Bereitstellung von Mahlzeiten für Patienten und Mit-arbeitende
- Zubereitung von qualitativ einwandfreien und geschmackvollen Gerichten
- Umsetzung und Durchsetzung des Hygienekonzepts und des Qualitätsmanage-
- Praktische Lehrlingsausbildung in Ihrem Bereich

#### Anforderungen

eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, evtl. Berufsprüfung mit eidg. Fachaus-

- Berufs- und Führungserfahrung auf allen Posten
   Freude und Geschick im Umgang mit Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen
- kundenorientiertes Denken und Handeln
   Identifikation mit den Anforderungen des Qualitäts- und Hygienemanagement
- hohe Sozialkompetenz

- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit, 42-Std.-Woche und geplante Wo-

- Bien in Vorleighauf, mit gelegetet Auberszeit, 42-3td.-vroche und geplante wochenendarbeit
   Besoldung nach kantonaler Regelung
   eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem eingespielten Team
   zeitgemässe Infrastruktur

Walter Hüberli, Leiter Hauptküche, 041 205 20 75 oder 041 205 56 01, Dienstag bis Freitag Vormittag

#### Bewerbungsvorgehen

Bewerbungsvorgenen Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55026 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Jungkoch Unser Team freut sich auf Ihre Bewerbung. Eun Hae und Jürg Lehmann Grand Café Restaurant Schuh | Höheweg 56 | 3800 Interlake 033 888 80 50 | Info@schuh-Interlaken.ch



Tel. +41 (0)41 205 11 11 Fax +41 (0)41 205 44 11

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

#### Sous-Chef

Landgasthof Bären Marktgasse 1 / 3454 Sumiswald Tel. 034 431 10 22 / hotel@baeren-sumiswald

Auf Mai / Juni suchen wir einen

#### Servicemitarbeiter / in Jobcode hoteljob.ch: J60913

Hotel Weisses Kreuz Marktplatz 15 3250 Lyss 032 387 0740 leuenberger@kreuz-lyss.ch Wir suchen Dich

#### Alleinkoch

**HPLG Hofmann** 3006 Bern Weitere Infos unter www.hplg.ch

Lust auf einen frischen Job bei Marché?

#### Küchenchef Catering (w/m) Jobcode hoteljob.ch: J59214

Marché Glarnerland 8867 Niederurnen 052 355 55 21 frischerjob@marche-int.com

Alpenclub

Im Zentrum von Engelberg, inmitten traumhafter Bergwelt, steht ganz oben in der Gunst der Gäste das Hotel-Restaurant Alpenclub. Das 1780 errichtete Chalet ver-spricht alpine Gemütlichkeit, Charme und einzigartiges Ambiente. Mit einem jungen, motivierten Team verwöhnen wir unsere heimischen und internationalen Gäste mit einem persönlichen und ungezwungenen Service.

Für die Leitung unserer Küchencrew suchen wir ab Juli 2013 einen erfahrenen

#### Küchenchef 100%

Sie haben Erfahrung in der Organisation und im Einkauf. Arbeiten gerne mit frischen Produkten und verstehen es, Neues mit Bewährtem ineinanderzufügen. Mitarbeiter-planung und -führung gehören zu Ihren Stärken, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf motivierte, team- und gästeorientierte Bewerber.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Hotel Restaurant Alpenclub 6390 Engelberg welcome@alpenclub.ch +41 41 637 12 43





Unser Ziel ist es, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu

touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkte

Für unser Produktmanagement-Team suchen wir per 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung einen

## **Produktmanager Promotion und** Entwicklung (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung Produkt Management in der Entwicklung und Bündelung von Produkten und stehen in Kontakt mit unseren Leistungsträgern. Sie bereiten die neuen und bestehenden Produkte zu buchbaren und marktfähigen Angeboten auf. Sie helfen intensiv mit in der Konzeption unserer Kommunikationskampagnen und setzen diese um.

Maloja Silvaplana St. Moritz Celerina Pontresina Samedan

La Punt Char

S-chanf Zernez

Sie sind vertraut mit der Tourismusbranche und Ihre Denk- und Handlungsweise ist lösungsorientiert. Sie arbeiten gerne selbständig, erreichen aber auch im Team überdurchschnittliche Leistungen. Bringen Sie zudem eine Ausbildung in Marketing oder verwandten Bereichen (HF, FH o.ä.) sowie aktuelles Wissen in den IT-Anwendungen mit und beherrschen neben der Muttersprache Deutsch auch Englisch sowie Italienisch von Vorteil, dann sind wir gespannt Sie kennen zu lernen. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch



Die Privatklinik MENTALVA ist ein Angebot der Psychiatrischen Dienste Graubunden (PDGR) am Standort der Klinik Beverin in Cazis

MENTALVA ist eine der führenden psychiatrischen Privatkliniken in der Schweiz und einzigartig in komplementär und energiemedizinischen Verfahre

Zur Verstärkung unseres interdisziplinären, hochmotivierten und innovativen Teams

# Köchin / Koch

#### Ihr Anforderungsprofil

Haben Sie Fragen? Herr Sepp Meier, Kuchenchel, gibt Ihnen gerne Auskunf Telefon +41 58 225 36 85 | sepp.meier@pdgr.ch



MENTALVA





Fun-inclusive im Tschuggen-Dörfli: Mit über 220 Sitzplätzen im Restaurant, Stall, Hennästall, Raclette-Stübli und Mountain Mac verfügt die Tschuggenhütte über zahlreiche Möglichkeiten, die vielen Schneesportgäste zu verpflegen. 260 Liegestühle laden zudem zum Verweilen und "sünnala" ein.

## Stellvertretende/r Gastgeber/Gastgeberin

Als unternehmerische Persönlichkeit übernehmen Sie gemeinsam mit der Betriebsleiterin die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein Team von ca. 60 Mitarbeitern mit und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Marketing von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie stehen bereits in leitender Stellung in einem Gastronomiebetrieb und verfügen über eine fundierte, praktische Ausbildung in der Küche und weiteren Gastroberufen. Sie sind zwischen 25-40 Jahre alt, kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung zurück.

Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem besonderen Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und legen Wert darauf, dass Sie sich in der Bergwelt wohl fühlen. Saisonabonne-

Für Einzelheiten steht Ihnen Martina Geissmann-Rusca, Betriebsleiterin Tschuggenhütte, gerne zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und freuen uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung.

AROSA BERGBAHNEN AG Restaurant Tschuggenhütte · Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa Telefon +41 (0)81 378 84 45



#### Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Hofa mit 2 Jahren Erfahrung für die Begleitung der Lernenden in Jahresstelle

Für die Sommersaison 2013 suchen wir: Koch

Serviceangestellte und Aushilfen Hauswirtschaftsmitarbeiter Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Begabungen in einem lebhaften Betrieb einsetzen möchten, bewerben Sie sich schriftlich.

Wir freuen uns auf Sie! Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

Ab 1.Juni 2013 oder nach Vereinbarung.

#### Sous Chef m/w

Jobcode hoteljob.ch: J60510

Schiffrestaurant WILHELM TELL Vor Anker am Schweizerhofquai in Luzern +41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch



Sorell Hotel Seidenhof Sihlstrasse 9, 8001 Zürich

per 1. Mai 2013

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





## Hotel Restaurant Rössli Hurden su

PROFIL

Für die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Rössli Hurden, suchen wir noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahresstellung:

Réceptionistin

**Réceptionistin** mit Serviceerfahrung

Sous-Chef (m/w)
Sie ersetzen den Küchenchef, sind teamfähig mit
ausgezeichneten Kochkenntnissen.

Chef de Partie (m/w)
Mit Ihrer Leidenschaft als Koch, die Sie in den
letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich
einsetzen konnten.

Wir bleten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher 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 Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden info@rech-management.com www.hotel-restaurant-roessli.ch Telefon +41 78 603 82 06

#### SUISSE ROMANDE



#### OFFRE POSTE ASSISTANT DE DIRECTION

L'hôtel Cailler, 63 chambres, établissement 4 étoiles à Charmey en Gruyère renforce ses équipes et recherche un(e) assistant(e)

- Grande présence au service et au bon fonctionnement de nos deux restaurants, Le Bistro, restaurant traditionnel et notre restaurant gastronomique 4 Saisons.
  Responsable de la bonne marche de l'hôtel en l'absence des membres de la direction.
  Assister à l'organisation et le déroulement d'évènements et séminaires.

- séminaires. Veiller au bon fonctionnement de l'établissement, l'accueil des clients, la sécurité, la qualité, les équipes, etc.

Merci d'adresser votre candidature et votre CV par courrier à l'attention de la direction à l'hôtel Cailler, Gros Plan 28, 1637 Charmey ou par e-mail à l'adresse jm.dedeyne@hotelrestaurant.ch

#### STELLENGESUCHE

# Wo isch di klii, gaanz spezielli Konditorei, evtl. Caféteria?!

Bündnerin, 51, d-e-f, möchte wieder mit Können und Freude Qualität verkaufen. Wünsche mir Anfragen aus der ganzen CH! Ab 19 Uhr: Telefon 081 641 28 90/bh.fischbacher@bluewin.ch

#### INTERNATIONAL



Luxurious 5 Star Hotel in the heart of Milan opening soon

#### Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa

A building of beautiful emotional impact. It was reconstructed on the original site of Palazzo Cramer which was built dating back to the 17th century. The architecture is in harmony with the context giving it a classic elegance. 98 rooms including 28 suites, one Gourmet Restaurant, a Lobby Lounge Bar, Spa and Health Club, indoor swimming pool, roof top infinity pool and Roof Garden Bar, business center, banquet and function space up to 900 square meters.

For this exciting opening we are looking for highly motivated individuals:

- ✓ Department Heads in Rooms and F&B Division (ref. CRO/CFB)

- ✓ Receptionists (ref. REC)
  ✓ Concierge (ref. CON)
  ✓ Doorman/Bellman/Luggage Porter (ref. OPE)

- ✓ Reservations Agent (ref. RA)
  ✓ Sales Manager (ref. SM)
  ✓ IT Manager (ref. ITM)
  ✓ Commis and Chef de rang (ref. RES)
- ✓ Commis and Chef de Partie (ref. K)
- ✓ Storeroom attendant (ref. ST) ✓ Shift engineering (ref. ENG)

- ✓ Painter (ref. LAB)

Candidates must have previous experience in the 5 star hospitality industry. The knowledge of both English and Italian language has to be fluent. Applicants need to have an independent and proactive attitude. Teamwork aptitude is an essential skill to become a family member of Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa. We offer an opportunity of professional growth in an environment which aims to endorse the potentiality of each individual.

Our success is guaranteed through the continued education of our colleagues and the ability to provide a comfortable working environment for our team. 
«The Future» is now. «The Future» is ours.

Please send your CV to cv@palazzoparigi.com and enclose the authorization to handle personal data, ex D.Lgs 196/2003, which will be used only for the current employment selection.

## SUISSE ROMANDE

#### **Un sommelier**

Bilingue français-allemand Avec expérience dans le service, bonne gestion du personnel de service, fle-xible, disponible et motivé et

Un/e sommelier/ère Bilingue français-allemand Expérience et flexibilité. Nous vous répondrons qu'aux dossiers correspondant aux critères.

A envoyer à: Hacienda Resto SA Route de l'Ecole 16/CP 93 1753 Matran

#### **ANZEIGEN**

#### **Suche versilbertes**

Besteck, Kannen, Platten usw. Zahle Fr. 10.– pro Kilo © 079 656 38 08

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Fin Gemeinschaftsprojekt von

### htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

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

htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

### Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

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

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

# 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 des Auffragestell werden. der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS** Montag, 12,00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie <sup>et</sup> Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

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

Alle Rechte vorbehalten, Jede Verwen dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die 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



# NEUE HYGIENE-LEITLINIE

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» vermittelt einen sicheren Überblick über die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen in der Lebensmittelsicherheit und konkrete Mindeststandards für die tägliche Arbeit im Hotelbetrieb.

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG» welche auf dem Lebensmittelgesetz und auf über 30 Verordnun gen beruht, erhält durch die Genehmigung des Bundesamts für Gesundheit im November 2012 einen verbindlichen Charakter und erhöht die Rechtssicherheit in der Schweiz. Dies gilt sowohl für den einzelnen Betrieb als auch für den kantonalen Vollzug Herzstück der neuen Leitlinie ist die Selbstkontrolle, wobei sich deren Umsetzung und der Umfang der Dokumentation nach der Grösse des jeweiligen Gastronomiebetriebes richten.

#### Gliederung der Leitlinie

Die neue Leitlinie ist in fünf Bereiche gegliedert. Das erste Kapitel umfasst die Organisation des Betriebes, die Festlegung von Verantwortlichkeiten und die Sicherstellung der entsprechenden Ausbildungen. Kapitel zwei verschafft einen allgemeinen Überblick über die Rechtsvorgaben, wobei die vorhandene Gliederung die Einhaltung der Vorgaben nach den jeweiligen Sachthemen bzw. Zuständigkeitsbereichen erleichtert. Das dritte Kapitel lis tet die wichtigsten Gefahren als Grundlage für ein dem jeweili-gen Betrieb anzupassendes HACCP-Konzept auf. Die Darstellung orientiert sich primär an den wichtigsten Prozessschritten der Produktion. In Ergänzung zu den direkten Hygienegefahren der Produktion umfasst das Kapitel auch weitere Bereiche wie Organisation, Personal, Infrastruktur und Täuschungsschutz. Diese betreffen zwar nicht die Hygiene im engeren Sinn, sind je-doch ebenfalls relevant für die Einhaltung der Bestimmungen des Lebensmittelrechts. Abgerundet wird die neue Leitlinie mit Kapitel vier bezüglich der Selbstkontrolle und Kapitel fünf, welches die Zusammenarbeit mit dem kantonalen Vollzug und den Umfang der amtlichen Kontrollen sowie die Rechte und Pflich ten der Beteiligten aufzeigt.

Nach dem ursprünglichen Zeitplan hätte die Leitlinie im Oktober 2011 vom BAG genehmigt werden sollen. Leider gab es Verzögerungen, da die Leitlinie mit den betroffenen Kreisen bis ins kleinste Detail abgesprochen werden musste. Dieser Prozess ist nun jedoch abgeschlossen, und die neue Leitlinie kann bei hotelleriesuisse bezogen resp. unter www.hotelleriesuisse.ch direkt abgerufen werden.

Zusätzlich sind auf www.hotelleriesuisse.ch\Services\Ganz-heitliche Sicherheit Informationen betreffend Umsetzungsinstrumente und Schulungen für die neuen Hygiene-Standards vorhanden.



David Stirnimann www.hotelleriesuisse.ch

Mieter - Pächter gesucht

- Disco in Laax ca. 450 m2, bis zu 600 Pers.



Gute Aufteilung in Sektionen, omplett ausgestattet und iebsbereit (Bar, Tanzbereich Sound & Lights, grosszügige

Weisse Arena Gruppe, 7032 Laax, Christoph Schmidt, Tel. 081 927 70 07, christoph.schmidt@laax.com

Zu vermieten oder zu verkaufen

#### **Aparthotel mit Restaurant**

an schöner Lage Silvaplana

Interessenten melden sich bei: Mercole Silva GmbH 7513 Silvaplana www.chesasilva.silvaplana

#### **AUSFLUGSRESTAURANT HULFTEGG**

mit atemberaubender Panoramasicht im schweizerischen Kantone-Dreieck Zürich, St. Gallen und Thurgau

- Baujahr 1867, Grundstücksfläche 5735 m<sup>2</sup>, Wohnfläche ca. 840 m<sup>2</sup>
- Rund 250 Sitzplätze innen (Café, Restaurant, Panoramasaal alles rollstuhlgängig) sowie rund 120 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse
- Genügend Parkplätze für Autos, Reisebusse oder Motorräder
- Kinderspielplatz2 (Ferien-) Wohnungen und 7/8 Gästezimmer (insge 30 Betten)
- Scheune
- Rentables Unternehmen
- Preis (VB) CHF 2'180'000.

Möchten Sie mehr über dieses aussergewöhnliche Liebhaberobjekt erfahren?

Sie erreichen uns unter Telefon +41 (0)55 533 04 50 oder untel Email Ursula.Bolliger@engelvoelkers.com

ENGEL & VÖLKERS • Zürcher Oberland Happy Residence AG •

Rapperswilerstrasse 7 • 8630 Rüti

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie. Gastronomie und **Tourismus**