

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2013)

**Heft:** 16

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

**Autor:** [s.n.]

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 02.02.2026

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

# PROFI

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

GESAMTAUFLAGE  
40.000

Nr. 16 · 18. April 2013

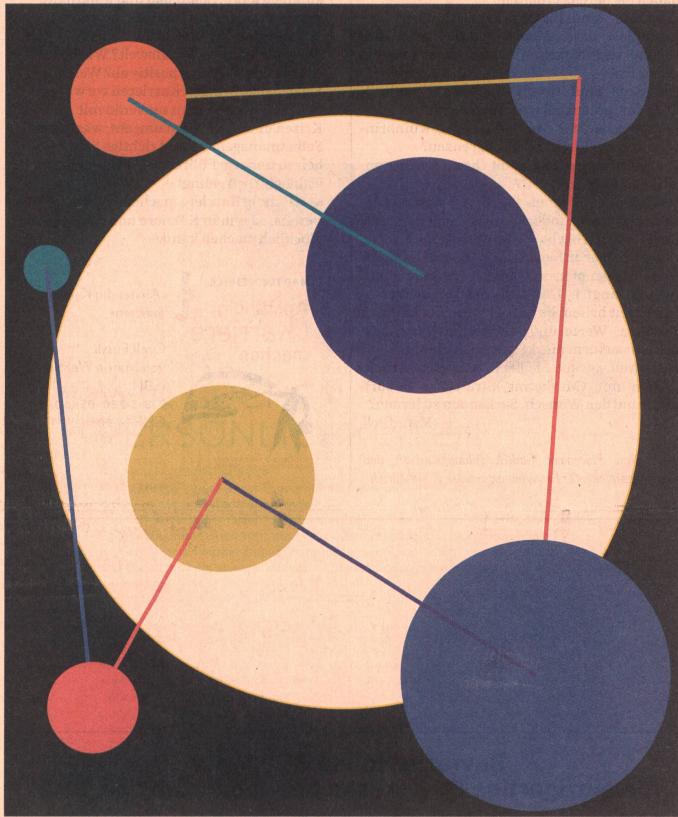
**htr hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE &  
GASTRONOMIE ZEITUNG

[www.stellenPROFI.ch](http://www.stellenPROFI.ch)

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Es gibt zwei Wege  
für den Aufstieg:  
entweder man passt sich an  
oder man legt sich quer»

Konrad Adenauer

## DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN

Bestimmt führen Sie einige Angestellte und diese erledigen alle zugewiesenen Arbeiten zu Ihrer vollen Zufriedenheit. Sie und Ihre Angestellten geniessen nach der Arbeit das Familienleben oder pflegen Hobbys. Zwischendurch liegt sogar am Feierabend noch ein Geburtstagsaperitif drin. Sehr gut, Sie entsprechen der perfekten Führungskraft, die linientreu die strategischen Vorgaben umsetzt, die Ziele erreicht und stolz den vorgesehenen Bonus erwarten darf. Die nächsten Jahresziele sind zwar hoch gesetzt, doch Sie werden diese wie gewohnt souverän erreichen, zusammen mit Ihren Angestellten. Sollte dies einem einzelnen Angestellten Probleme bereiten, dann werden Sie diesen zeitgerecht und umsichtig zu ersetzen wissen. Warum kommt jetzt der Eindruck auf, diese Worte tönen zynisch?

### Arbeiten Sie eigentlich mit Angestellten oder mit Mitarbeitenden?

Reflektieren Sie die Ihnen auferlegten Vorgaben punkto Realisierbarkeit? Stimmen sie mit den verfügbaren Ressourcen überein? Und: Geben Sie eine Rückmeldung an Ihren Vorgesetzten, bevor Sie an Ihre Mitarbeitenden gelangen? Erreichen Sie aufgrund Ihres Gesprächs mit dem Vorgesetzten realisierbare Ziele, die zwar hoffentlich immer noch eine Herausforderung darstellen, nun aber im Bereich der Möglichkeiten Ihres Teams liegen? Wenn ja – dann sind Sie aus moderner Sicht auf dem Weg, Mitarbeitende richtig zu führen. Sie werden in den Zielvereinbarungsgesprächen fordernd und gleichzeitig überzeugend sein. Sie haben ja die Realisierbar-

keit überprüft und wollen Ende Jahr mit dem ganzen Team auf den gemeinsamen Erfolg anstoßen. Dies ohne Ausfälle wegen Überlastung. Sie arbeiten nun mit Menschen zusammen, die mitarbeiten wollen und dies auch in kritischen Situationen tun werden. Sie führen nun Mitarbeitende. Aber, sind die Mitarbeitenden jetzt bereits Mündenkende?

### Mitarbeitende einbeziehen

Ich soll mich einbringen gegenüber der vorgesetzten Stelle, und jetzt soll ich auch noch meine Mitarbeitenden einbeziehen. Die haben ja keine Ahnung, wie eine Vision und die daraus folgende Mission und dann die Strategie erarbeitet werden. Die haben genug zu tun mit der Umsetzung. Stimmt das wirklich? Haben meine Mitarbeitenden aufgrund ihrer Know-hows ihre eigenen Gedanken zur künftigen Entwicklung unserer Unternehmung einbringen können? Habe ich diese Ressourcen einbezogen? Menschen, die täglich den Kunden- oder Gästekontakt pflegen und damit echte Rückmeldungen erlauben. Wenn ja, dann werden Ihre Mitarbeitenden zu Mündenkenden und vor allem zu Mitgestaltenden. Und so werden Sie gemeinsam die Zukunft gestalten können – eine Zukunft wohlverstanden, die diesen Namen auch verdient.



Martin Baumann  
Fachbereichsleiter  
Kaufmännische Grundbildung  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

### AGENDA

#### 2. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 13. MAI

«Süsses für Portemonnaie – Mehrgumsatz dank erfolgreichem Dessertverkauf», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 15. MAI

«Social Media in der gastgewerblichen Arbeitswelt», vom Schweizer Kochverband, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 28. MAI

Informationsveranstaltung «Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Metropole, in Interlaken  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform  
für Gastronomie,  
Hotellerie und  
Tourismus



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - 031 370 42 42

Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



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

## ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltag, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

## Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 2)

## Gefährdung:

- Verriegelte Türen, nicht funktionierende Schliesssysteme
- Fehlende Markierungen

## Mögliche Massnahmen:

- Türen müssen sich jederzeit ungehindert und ohne Hilfsmittel in Fluchtrichtung öffnen lassen (Schliesssystem mit Notausgangsentriegelung)
- Periodisch Funktionskontrolle durchführen und Mängel gegebenenfalls sofort instand setzen lassen
- Notleuchten anbringen, mit Piktogrammen kennzeichnen

*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](http://www.ekas.admin.ch)*

## DURCHLEUCHTEN SIE IHR BEWERBUNGSDOSSIER

Wenn Sie schon einige Zeit arbeitslos sind und sich schon mehrmals vergebens beworben haben, dann wird es Zeit, dass Sie eine Bestandsaufnahme Ihrer Bewerbungsunterlagen machen. •

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle. Inzwischen haben Sie sich bei der Regionalen Arbeitsvermittlung (RAV) angemeldet, erste Informationen über Ihre Situation recherchiert und befinden sich bereits im Bewerbungsprozess. Bestimmt haben Sie in der Zwischenzeit die eine oder andere Bewerbung geschrieben, vielleicht auch schon Vorstellungsgespräche bewältigt. Eventuell haben Sie ehemalige Arbeitskollegen über Ihre Situation informiert, ein Suchabonnement programmiert und auch weitere Aktivitäten in Angriff genommen. Vielleicht haben Sie schon einige Absagen erhalten und beginnen sich zu fragen, wieso klappt es bei mir nicht? Eine Bestandsaufnahme bietet die Chance, Orientierung über das eigene Handeln zu erhalten, was Sicherheit und Klarheit ermöglicht. Leerläufe sind so (frühzeitig) erkennbar und vermeidbar, indem Sie Chancen und Hindernisse fortlaufend analysieren, Anpassungen vornehmen und möglichst schnell zu Ihrem Ziel gelangen: einen neuen Anstellung. Machen Sie sich also anhand Ihrer bisherigen Bewerbungen folgende Gedanken:

- Inwieweit können Sie Ihr Profil dem Arbeitsmarkt entsprechend positionieren, um Erfolg zu haben?
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Absagen zu analysieren und daraus konkrete Massnahmen abzuleiten?
- Inwieweit gelingt es Ihnen, Ihre Stärken, Erfahrungen und Erfolge zu erfassen, zu benennen und an konkreten Beispielen festzumachen?

- Inwieweit erkennen Sie Vorurteile, die man Ihnen und Ihrem Dossier entgegenbringen könnte, und können diese in gewinnbringende Angebote transformieren?
- Inwieweit entspricht Ihr Dossier den Gegebenheiten des Arbeitsmarktes, der Branche und Ihres Berufs? Welche Rückmeldungen haben Sie bereits erhalten?
- Inwieweit sind Ihre Verkaufargumente so formuliert, dass potentielle Arbeitgeber umgehend den Nutzen für das Unternehmen erkennen?
- Inwieweit sind Ihre Erfolge so formuliert, dass für potentielle Arbeitgeber/-innen der Bedarf gedeckt ist und Sie sich gewinnbringend von der Konkurrenz abgrenzen?
- Inwieweit erzeugen Sie mit Ihrem Dossier positive Aufmerksamkeit?
- Inwieweit erkennen Sie Ihre persönlichen Chancen und Hindernisse im Arbeitsmarkt, um diese als Angebot zu formulieren?
- Inwieweit haben Sie für die Stellensuche einen Massnahmenplan mit konkreten kurz-, mittel- und langfristigen Zielen ausgearbeitet?
- Inwieweit haben Sie ein persönliches Leitbild, Visionen, Werte und Motivation formuliert, um sich auf dem Markt zu positionieren?
- Inwieweit wecken Sie bei potenziellen Arbeitgebern mit (Marketing-)Strategien Bedürfnisse und den Wunsch, Sie kennen zu lernen?

Mario Gsell

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

## BUCHTIPP

## NACH OBEN KOMMEN – UND TROTZDEM SICH SELBST SEIN

Warum lügen, wenn man mit der Wahrheit erfolgreicher ist? Warum andere beiseite rempeln, wenn Kooperation mehr bringt? Warum sich verbiegen, statt sich selbst zu sein? Martin Wehrle macht Schluss mit dem Mythos, dass nur Lügner, Hochstapler und Ichlinge vorwärtskommen. Denn so schnell sie nach oben kommen, stürzen sie auch wieder ab. Leidenschaftlich plädiert er dafür, authentisch zu sein und das auch zu bleiben. Er zeigt, dass nur die eigene Persönlichkeit das Instrument ist, mit dem man auf lange Sicht vorwärtskommen kann. Spannend und unterhaltsam geht dieses Buch die Schlüsselsituationen jeder Karriere durch: Wie gelingt der Einstieg in die Berufswelt? Wie hebt sich eine Bewerbung positiv ab? Welche Schachzüge bringen Karrieren vorwärts? Man erfährt, wie man souverän mit Krisen und Fettnäpfen umgeht, was gutes Selbstmanagement und richtige Selbst-PR heißt, und wie Führen und Personalauswahl wirklich gelingt. »Anständig Karriere machen« ist der Beweis, dass man Karriere und sich selbst glücklich machen kann.



«Anständig Karriere machen»

Orell Füssli  
von Martin Wehrle  
ISBN  
978-3-280-05460-4  
CHF 14.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar**

**GASTROSUISSE**

**NEU**  
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®  
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkauen können.  
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: Donnerstag, Montag, 7. Oktober 2013  
Weitere Informationen:  
Gastrosuisse  
Gastronomiestrasse 20, 8008 Zürich  
Tel. 044 311 1111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25364-9683

## DIREKTION



## Man muss Menschen mögen!

Für das total renovierte \*\*\*Hotel Restaurant Harder Minerva im Zentrum von Interlaken suchen wir eine/n

## Direktor/in

Der Betrieb umfasst 32 Zimmer mit ca. 60 Betten und einer Restauration mit ca. 120 Sitzplätzen. Das Schwergewicht ist die Betreuung von kleinen und größeren Gruppen aus Indien und aller Welt. Abends gibt es jeweils ein indisches Buffet.

Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, flexibel, einsatzfreudig, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservierungsanlagen.

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr u. Sophie Etterli,  
Unternehmensberatung  
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken  
Mobile 079 556 56 88 / [jz@hotelforsale.ch](mailto:jz@hotelforsale.ch)  
[www.hotelforsale.ch](http://www.hotelforsale.ch)

25571-9996

## KADER

**CAPO ALLEGRA**

Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

[www.pizlinard.ch](http://www.pizlinard.ch) → CAPO ALLEGRA

20226-9942

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 Restorationen (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.

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 Leadership-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientierte Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae zeigen Ausbildungen an einer akkreditierten Hotelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung volumnäßig 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 Handschriften. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

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

Persönlich  
Martin Candrian  
Präsident des Verwaltungsrats  
AG Suvretta-Haus  
Via Chasselas 1  
CH-7500 St. Moritz  
(chairman@suvrettahouse.ch)  
[www.suvrettahouse.ch](http://www.suvrettahouse.ch)



26215-9937

**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 & 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 Bekanntheitsgrad** und eine perfekte Infrastruktur dank namhafter Investitionen und Komplettrenovation bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An bester Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten, grossen Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, den anvisierten Performance-, Quality- & Standards-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 **Hoteliere/Hotelier**; idealerweise als Food & Beverage Manager/in oder EAM aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department 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 ansprechen, 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 genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpertner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpertner.ch)

26332-9947

**Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft**

Willkommen im führenden De-Luxe-Boutique-Hotel mit über 100 Komfortzimmern und Suiten. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Spa und diversen F & B-Outlets auf oberster Gourmetstufe, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! 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 Abteilung Reservations unterstellt wird. Den Aspekten **«Gästezufriedenheit»** und **«Führen durch Vorbildfunktionen räumen Sie hohe Priorität ein!»**

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

Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar! Die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist angebracht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Ferngäste, 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 Gebräuchen. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt, z.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 anrufen.

*Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsführung*

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpertner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpertner.ch)

26333-9948



## WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN.

Matterhorn glacier paradise,  
die höchstegelegene Bergbahnhofstation Europas mit neuem Restaurant auf fast 4'000 m ü. M. und atemberaubendem Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Sie befinden sich auf dem Gipfel des internationalen Skigebiets. Unter Ihnen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und nicht weit entfernt ein hipper Gravity Park für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso wie der neu gestaltete Gletscher Palast.

Gefragt ist ab November 2013 ein selbständiger und konzeptstarker

**Gastgeber & «Hüttenwart» (m/w)****Ihre Aufgaben**

- garantieren als Verantwortlicher für das Restaurant, die Bergsteiger-Lodge und den Shop für Gastfreundschaft und Qualität
- Überraschen und überzeugen mit gastronomischen Angeboten von hoher Qualität und Kreativität
- konsequente Marktsicherung durch Kunden- und Dienstleistungsortierung sowie erfolgsorientierte Positionierung unseres Juwels auf Klein Matterhorn

**Ihr Profil**

- Für diese Gastgebertätigkeit verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung im Gastronomie-Erfahrung (Erfahrung als Koch von Vorteil) und sprechen flüssend D, F, E und I
- Ihr Fokus liegt auf dem persönlichen Gästekontakt sowie der Begeisterung und Motivation Ihres Teams
- Sie sind bereit, in hochalpinem Gelände, in guten und hektischen Zeiten, Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunikative, sozialkompetente Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit aus

**MATTERHORN**  
ZERMATT BERGBAHNEN

- Sie nennen repräsentative Fähigkeiten und unternehmerisches Denken und Handeln in allen Bereichen, ein hohes Mass an Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft Ihr Eigen

**Über uns**

Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit rund 240 Mitarbeitenden, 220 Pistenkilometern und 34 Transportanlagen im Skigebiet von Zermatt die grösste reine Seilbahnunternehmung der Schweiz. Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

**Ready for Zermatt?**

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) per Email an [markus.hasler@zbag.ch](mailto:markus.hasler@zbag.ch).



26380-9960

**TAVOLA**  
Catering

Die Kunst des Caterings ist es, überzeugende Qualität zur rechten Zeit am richtigen Ort zu servieren. Von diesem Verständnis ausgehend ermöglichen wir, Tavola Catering – das Catering der Tavolago AG, jedem Gastgeber ein Fest mit magischen Momenten ohne organisatorischen Aufwand.

Als Tochtergesellschaft der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees verfügen wir über eine leistungsfähige Infrastruktur und reiche logistische Erfahrung. Als innovative Cateringfirma spielen wir auf einer breiten kulinarischen Klaviatur: Speditives 3-Gang-Abendessen, elegantes Gala- oder Stehdinner, gediegener Apéro unter freiem Himmel. Für 4'000 Aktionäre, 50 Freunde, 1'500 Mitarbeitende oder 200 Hochzeitgäste. In der Messehalle, auf unserer Alp, im Circus Zelt, auf Eis oder der grünen Wiese. Unsere raffinierten Caterings kennen weder örtliche noch gastronomische Grenzen.

Zur Ergänzung und Stärkung unseres stark wachsenden Cateringunternehmens suchen wir eine/n

## ABTEILUNGSELEITER TAVOLA CATERING (m/w)

100%, per Frühling 2013 oder nach Vereinbarung

**Ihr Aufgabenbereich:**

- Kundenaquise, Beratung und Verkauf von Caterings
- Kostenkontrolle, Überwachung und Abrechnung von Caterings
- Operative Planung, Koordination und Durchführung von Schweizweiten Caterings
- Personalbedarfsplanung von bis zu 300 Mitarbeitenden und Aushilfen
- Führung des 5-köpfigen Teams bestehend aus Catering-Projektleiter, Administration und Catering-Küchenleitung
- Qualitätssicherung, Ausbau von Standards, Angebot und Infrastruktur
- Betreuung unserer Key Accounts
- Betreuung der Schnittstelle zur Produktionsküche und Logistikabteilung

**Ihr Anforderungsprofil:**

- Bis 40 Jahre jung mit gewinnendem, sicheren und kompetenten Auftreten
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im Verkauf und in der Durchführung von Caterings / Grossanlässen
- Breite F&B-Kenntnisse sowie direkte und indirekte Führungserfahrung
- Innovative, kommunikative, belastbare Persönlichkeit mit gepflegtem Äusseren
- Organisatorisches Geschick, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- Vernetztes, unternehmerisches Denken und teamorientiertes Arbeiten
- Sehr gute PC-Kenntnisse, PKW-Führerschein
- Muttersprache Deutsch, Fremdsprachen von Vorteil

**Unsere Leistungen:**

Mit dieser stark ausbaubaren Position bieten wir eine nicht alltägliche Chance in einem jungen, wachsenden Gastronomieunternehmen in der Zentralschweiz. Wir gewähren zeit- und aufgabengerechte Entlohnung mit leistungsabhängigen Komponenten sowie attraktiven Lohnnebenleistungen.

**Ihr Kontakt:**

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto, Zeugnissen und Motivationsschreiben an: Tavolago AG, Personalabteilung, Herr Reto Fries, Werfstrasse 5, 6002 Luzern, [personal@tavolago.ch](mailto:personal@tavolago.ch)

Tavola Catering - Das Catering der Tavolago AG · Werfstrasse 5 · 6002 Luzern · [tavolacatering.ch](http://tavolacatering.ch)

26397-9982

**stars&hotels**  
Swiss Hotel Film Award

[WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH](http://WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH)

You are  
welcome!



# PROFIL

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ



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

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir Sie als unseren:

## Chef de Réception m/w

Sie führen ein junges Team sowohl in fachlicher wie auch in menschlicher Hinsicht, arbeiten selbst am Empfang und absolvieren die entsprechenden Dienste. In der Betreuung unserer Gäste sind Sie eine natürliche und kompetente Gastgeberpersönlichkeit mit Fingerspitzengefühl.

Absolute Gastorientierung und ein sicheres Auftreten in jeder Situation sind für Sie genauso selbstverständlich wie ein gepflegtes Erscheinungsbild. Sie verfügen über **Fidèle-V8-Kenntnisse**, Organisationstalent, Verkaufsgeschick und sind selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt. Sie haben Freude im Umgang mit Menschen und setzen gerne Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse ein. (Deutsch und Englisch und von Vorteil Französisch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor  
Sunstar Hotel Grindelwald  
Dorfstrasse 168  
3818 Grindelwald/Schweiz  
Tel. 033 854 77 77 od. direktion.grindelwald@sunstar.ch

**Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.**

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN

26381-9988

**BRASSERIE 17**  
HAPPY INN LODGE  
ROSENSTRASSE 17 3800 INTERLAKEN

Für unseren fröhlichen, vielseitigen Betrieb mit Restaurant, Bar und Backpackers-Hotel im Zentrum von Interlaken suchen wir per Mai oder Juni 2013:

**SERVICEMITARBEITERIN**  
(CH, Jahresstelle)

Bist du eine zwischen 22 und 32 Jahre junge Schweizerin?  
Bist du aufgestellt, freundlich, flexibel und belastbar?  
Verfügst du über Erfahrung im Gastgewerbe?  
Hast du Freude an einem vielseitigen Job?  
Kannst du selbstständig arbeiten?  
Sprichst du gut Englisch?  
Dann bist du für uns die richtige Frau!

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail zu:  
[bartstapel@brasserie17.ch](mailto:bartstapel@brasserie17.ch) – oder ruf einfach an  
Bart Stapel, 079 746 31 23

[WWW.BRASSERIE17.CH](http://WWW.BRASSERIE17.CH)



Sie lieben Qualität, sind motiviert und arbeiten gerne im Team?

Folgende Stelle ist ab sofort zu vergeben:

## Jungkoch

mit 1-3 Jahren Berufserfahrung

Unser Team freut sich auf Ihre Bewerbung.

Eun Hae und Jörg Lehmann  
Grand Café Restaurant Schuh | Höhenweg 56 | 3800 Interlaken  
033 888 80 50 | [info@schuh-interlaken.ch](mailto:info@schuh-interlaken.ch)



Der Natur- und Tierpark Goldau liegt inmitten eines wildromantischen Bergsturzgebietes. Er bietet einen hohen Erholungs- und Erlebniswert für die rund 400 000 Besucher. Die integrierte Tierpark-Gastronomie unterhält ein Selbstbedienungsrestaurant mit saisonaler Küche, mit 120 Innen- und 350 Außenplätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen innovativen und kreativen

## Chef de Partie mit Sous-Chef-Aufgaben 100%

Ihre vielseitigen Aufgaben umfassen

- Mitentwickeln von Gerichten mit saisonalen Produkten aus der Region und der Schweiz
- kreatives Kochen und Herrichten von Gerichten für den Sässiedlungs- und den Bankettbereich
- Stellvertretung des Sous-Chefs
- administrative Tätigkeiten, je nach Neigung und Eignung
- Mithilfe bei der Planung des neuen Restaurants

Sie bringen mit

- eine abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie Erfahrung als Chef de Partie
- Freude am Kochberuf
- Ideenreichtum für vielfältige Gerichte
- Kostenbewusstsein und betriebswirtschaftliches Denken
- Kenntnis von Windows Office (Word und Excel), E-Mail und Internet
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- eine effiziente Arbeitsweise, Behalten des Überblicks auch in hektischen Zeiten
- einen zuvorkommenden Umgang mit den Gästen, Arbeitskollegen und Vorgesetzten

Wir bieten

- attraktive Arbeitszeiten (Tagesbetrieb und vereinzelt Abendbankette)
- sehr gute Sozialleistungen
- ein tolles Arbeitsklima in einem speziellen Arbeitsumfeld
- Möglichkeiten zur Weiterbildung

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Natur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Gastronomiechefin, Postfach 161, 6410 Goldau, oder per E-Mail [ruth.imhof@tierpark.ch](mailto:ruth.imhof@tierpark.ch). Für weitere Auskünfte steht sie unter 041 859 06 42 gerne zur Verfügung.

26400-9983

## SUISSE ROMANDE



### L'art de la santé

Pour notre clinique de réadaptation,(115 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie, oncologie et médecine interne

nous cherchons à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2013 ou à convenir un/e

## Sous-chef de cuisine 100%

### Activités

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (9 personnes)
- Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle privée et commune
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
- Commandes fournisseurs et gestion des stocks
- Assurer les consignes de sécurité de travail et d'hygiène

### Exigences

- CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
- A l'aise avec les techniques de cuisines actuelles
- Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative
- Dynamique, motivé, organisé, autonome et flexible
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Très bonne connaissance de l'allemand

### Nous offrons

- Un travail très varié au sein d'infrastructures modernes
- Des possibilités de développement et de perfectionnement
- Des conditions d'engagement attractives selon les prestations du canton de Berne

### Ce poste vous intéresse ?

Envoyez-nous votre dossier à:

Berner Klinik Montana, Human Resources, 3963 Crans-Montana  
Pour tout renseignement, appelez

Mme Béatrice Dopiera, Responsable Hôtellerie, Tel. 027 485 50 37

### ERNER KLINIK MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique  
3963 Crans-Montana tel. 027 485 50 36 fax 027 481 89 57  
[rh@bernerklinik.ch](mailto:rh@bernerklinik.ch) [www.bernerklinik.ch](http://www.bernerklinik.ch)



L'Ecole des arts et métiers du CPLN met en offre publique d'emploi un poste de

## Maître de théorie pour la formation de cuisinier (poste à 40 %) possibilité d'augmentation

Le titulaire sera chargé de l'enseignement théorique.

Il pourra être appelé à enseigner à des apprentis ou à des adultes fréquentant les cours au CPLN, en priorité pour la formation de cuisinier, mais éventuellement dans la filière de gestionnaire en intendance.

**Exigences :** être titulaire d'un diplôme de chef de cuisine avec brevet fédéral ou d'un titre équivalent et être au bénéfice d'une solide expérience professionnelle en rapport avec la formation. Une expérience dans l'enseignement peut être un avantage.

Les postes offerts dans les administrations publiques sont accessibles indifféremment aux personnes de sexe féminin ou masculin.

**Rémunération :** selon les dispositions de droit public applicables.

**Entrée en fonction :** rentrée scolaire 2013-2014 (19 août 2013).

**Délai de postulation :** 30 avril 2013.

**Formalités à remplir :** les dossiers de candidature avec photo passeport, curriculum vitae et copie des titres et certificats sont à adresser à Monsieur Jean-Blaise Matthey, directeur du CPLN-EAM, Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, C.P. 212, Maladière 82, 2002 Neuchâtel.

**Renseignements :** des compléments d'information peuvent être obtenus auprès de Monsieur Yves Pelletier, doyen au 032 717 40 20.

26351-9981

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelieruisse.ch/nachdiplomstudium](http://www.hotelieruisse.ch/nachdiplomstudium)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
weiterbildung@hotelieruisse.ch

hotelleruisse  
Swiss Hotel Association

# Stelle suchen - Stelle finden

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)



VILLA ORSELINA  
*il dolce far niente*

Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno-Ascona, bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superior, ein feines italienisches Restaurant und eine Wellnessoase.

Wir bieten Ihnen per sofort eine einzigartige Aufgabe in einem Traumhotel als

### Generalgouvernante

Sie sind eine selbständige und fröhliche Persönlichkeit aus Leidenschaft mit Erfahrung in der Luxushotellerie, und Sie verfügen über gute deutsche und italienische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari  
Villa Orselina  
Via Santuario 10  
6644 Orselina-Locarno  
Mail: amministrazione@villaorselina.ch  
www.villaorselina.ch

26367-9971



VILLA ORSELINA  
*il dolce far niente*

Die Villa Orselina oberhalb von Locarno-Ascona bietet einen traumhaften Blick auf den Lago Maggiore. Das 5-Stern-Hotel verfügt über 21 Suiten und 7 Doppelzimmer Superior, ein feines italienisches Restaurant und die LABO Spa-Wellnessoase.

Zur Ergänzung unseres LABO Spa-Teams suchen wir per Juni 2013 im Vollpensum oder in Teilzeit:

### Dipl. Masseurinnen Dipl. Kosmetikerinnen

Sie sind eine fröhliche und kompetente Persönlichkeit aus Leidenschaft und verfügen über gute deutsche und italienische Sprachkenntnisse.

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Patrizia Scolari  
Villa Orselina  
Via Santuario 10  
6644 Orselina-Locarno  
Mail: amministrazione@villaorselina.ch  
www.villaorselina.ch

26367-9971

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
jobs@villacastagnola.com  
Tel.: 091 973 25 55

26987-9540

### STELLENGESUCHE

Gerne möchte ich, **Berufsfrau, 49**, mit langjähriger Gastro- und Hotelerfahrung, in Ihrem Hotel, Garni oder Pension als Gastgeberin wirken. Vorzugsweise Regionen Heidelberg, Mittelbünden, Ostschweiz. Chiffre 26374-9975 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26374-9975

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

### 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/](http://www.htr.ch/) immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgetragen werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

### Redaktion:

Hotellerie et Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE  
Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom  
28.-, 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.

### PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htr** hotel revue

HOTELLERIE ET  
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 et Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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

**ADMINISTRATION**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

**NICOLE KÄLIN**  
Tel. 041 418 24 48  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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@sternenProfil.ch](mailto:inserate@sternenProfil.ch)  
[inserate@immoProfil.ch](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgetragen werden.

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

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

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

### Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, riconosciuto per la sua tradizione ed il suo prestigio, è situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

### Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Compiti:

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo:

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Orientamento al cliente e buona dialettica
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi Fidelio Suite e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
jobs@villacastagnola.com  
Tel.: 091 973 25 55

26987-9540



CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO  
[www.continentalparkhotel.ch](http://www.continentalparkhotel.ch)

Zur Ergänzung unseres Teams  
bieten wir ab Mai 2013  
folgende Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE  
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano  
[edgar.fassbind@continentalparkhotel.com](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

26554-9985

### ANZEIGEN



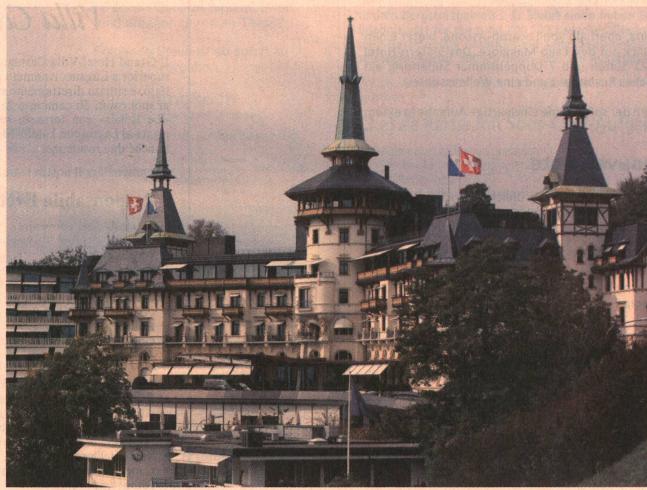
### Suche

Spitzenweine aus Frankreich  
& Italien, sowie Spirituosen  
aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)  
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49  
[www.winklerwein.ch](http://www.winklerwein.ch)

24993-9545

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



KEYSTONE

# DAS PASSENDE BETREIBERMODELL

Das Betreibermodell ist für den wirtschaftlichen Erfolg und die Risiko-Steuerung einer Hotelimmobilie entscheidend. Hotelimmobilien unterscheiden sich durch einen hohen Komplexitätsgrad von anderen Immobilientypen. Dies spiegelt sich auch in der Breite möglicher Vertragsarten zwischen Betreibern und Eigentümern wider.

#### Die drei gängigsten Betreibermodelle

Bei der ersten Kategorie ist der Immobilieneigentümer auch gleichzeitig der Betreiber des Hotels. Dieses Modell ist häufig bei Privathoteliers und inhabergeführten Hotelgruppen vertreten. Internationale Hotelkonzerne nutzen diese Form aufgrund baulicher Gründe und der Kapitalbindung eher selten. Das komplexe wirtschaftliche Risiko und Ertragspotenzial (Immobilie und Betrieb) liegen beim Eigentümer. Zur Steigerung von Rate und Auslastung wird dieses Modell häufig mit Franchiseverträgen oder dem Anschluss an einen Marketingverbund kombiniert. Dies ermöglicht dem Hotelier den Zugang zu etablierter Infrastruktur wie renommierter Marke, internationales Reser-

vierungssystem und spezialisierte Managementexpertise. Hierbei sind die richtige Markenwahl und das Honorierungssystem entscheidend. Bei der zweiten Kategorie, der Miete, erhält der Eigentümer der Immobilie eine fixe und/oder variable Miete vom Betreiber. Insbesondere bei der Fixmiete ist die Einflussnahme durch den Eigentümer auf den Betrieb begrenzt und das Betriebsergebnis verbleibt beim Mieter. Im Gegenzug sichert der Eigentümer sein Risiko durch bonitätsstarke Mieter, lange Laufzeiten und Mietgarantien entsprechend ab. Der Mieter kann zusätzlich mittels eines Franchisevertrages auch eine bekannte Marke anbinden. Die dritte Kategorie, der Management-Vertrag, wird überwiegend bei grossen Hotels in Zusammenarbeit zwischen internationalen Hotelkonzernen und professionellen Hotelinvestoren angewendet. Der Betreiber führt bei diesem Modell gegen eine Gebühr den Hotelbetrieb im Auftrag des Eigentümers. Das Betriebsergebnis verbleibt beim Eigentümer. Die Gebühr des Betreibers setzt sich in der Regel aus einer umsatz- und einer ergebnisorientierten Komponente zusammen. Der Eigentümer wahrt sich eine Einflussnahme im Betrieb und

erhält Zugriff auf die Konzerninfrastruktur, trägt aber in Ergänzung zum Immobilienrisiko auch noch das betriebliche Risiko.

#### Die richtige Wahl

Das passende Betreibermodell hängt für die Parteien von diversen Faktoren wie dem gewünschten Rendite-Risiko-Verhältnis, der finanziellen Situation und der angestrebten Einflussnahme auf den Betrieb ab. Aufgrund der wirtschaftlichen Konsequenzen ist es empfehlenswert, vor der Entscheidung kaufmännische, juristische, technische und steuerliche Abklärungen durchzuführen zu lassen.



Michael Kirschner  
Urs Albrecht  
Projektleiter Development Consulting  
[www.halter-immobilien.ch](http://www.halter-immobilien.ch)

**Gastroconsult**  
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURANT

Sicher investieren in ein Liebhaberobjekt im Emmental! Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir das

**Hotel Restaurant Lüderenalp**  
3457 Wasen im Emmental  
[www.luederenalp.ch](http://www.luederenalp.ch)

Suchen Sie einen aussergewöhnlichen Standort mit der schönsten Aussicht im Emmental für eine Hotelleigenschaft? Wir haben für Sie die Informationen, bitte melden Sie sich bei:

**Gastroconsult AG | Unternehmensberatung**  
Tina Müller | Standstrasse 8, 3000 Bern 22  
Tel. 031 340 66 29, [tina.mueller@gastroconsult.ch](mailto:tina.mueller@gastroconsult.ch)

**ZUOZ**  
Wir vermieten im sonnigen Oberengadin

Moderne, im mediterranen Stil eingerichtetes Restaurant  
64 Sitzplätze & Aperitif-Bar  
Mögliche Ergänzung zu Hotel mit 12-27 Apartments  
Zentrale Lage, nahe Golf, Bahn, etc.  
Geeignet für junge, dynamische RestaurantunternehmerIn  
Antritt 1. Juli oder nach Vereinbarung  
Gerne geben wir Ihnen Auskunft

GPM Swiss AG, Tel. 079 208 95 12  
[info@gpmswiss.ch](mailto:info@gpmswiss.ch)



## DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

### Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4  
[www.denkanmich.ch](http://www.denkanmich.ch)

