

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 20

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 20 · 16. Mai 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



REKLAMATIONEN SIND CHANCEN

Beschwerde- und Reklamationsmanagement sind ein wichtiger Bestandteil des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses. Reklamationen sind nicht einfach nur Reklamationen, sondern sie geben dem Gastgeber die Möglichkeit, sie in eine Kundenbeziehung umzuwandeln. Deshalb sollte dem Reklamationsmanagement höchste Aufmerksamkeit entgegengebracht werden. Das Qualitätsmanagement sollte sich als oberstes Ziel setzen, die Reklamationen ernst zu nehmen und mit hoher Aufmerksamkeit zu behandeln. Aber wird dieses Ziel auch wirklich von allen Verantwortlichen und Mitarbeitern mitgetragen? Der Reklamationsprozess und die Reklamationsstimulierung sollten deshalb definiert und in einem Management-System dokumentiert werden. Mit regelmässigen Mitarbeitererschungen wird dem Thema die «Angst» genommen. Damit hätte man die volle Kontrolle über die eingegangenen und bearbeiteten Reklamationen und auch über die Reaktionen der Gäste. Ausserdem ist man dann in der Lage, die Reklamationen entsprechend auszuwerten, um die Bedeutung der einzelnen Kundenprobleme und die Ursachen der Kundenunzufriedenheit genauer zu untersuchen.

Loyalitätstudie von F. F. Reichheld sind jene Gäste, die 90+ % bewerten, aktive Weiterempfehlender. Bewertungen von 70 und 80% sind so genannte «passiv zufriedene Gäste» – sie verhalten sich loyal. Bewertungen zwischen 0 und 60 % gehören zu den Kritikern, da sie mit einer oder mehreren Leistungen nicht zufrieden waren. Die Bewertungen (Zeitraum von 15 Monaten) wurden für diese Analyse in zwei Gruppen geteilt – einmal jene Bewertungen, die bei der Weiterempfehlung 90 bis 100 % (aktive Weiterempfehlender) beurteilt haben und diejenigen Bewertungen, welche die Kunden mit 0 bis 60 % (Kritiker) angeklickt haben. Dann wurden über alle Zufriedenheitsfragen der beiden Gruppen die Mittelwerte berechnet und verglichen. Das Thema mit dem grössten Unterschied war die Behandlung von Reklamationen. Das heisst, Gäste, welche eine Reklamation hatten und diese sehr gut abgewickelt wurde, haben eine deutlich höhere Weiterempfehlungsabsicht als jene, bei denen die Reklamationsbehandlung nicht gut oder nur durchschnittlich behandelt wurde. Paradoxon: Jene Gäste mit einer auszeichneten Reklamationsbehandlung haben sogar eine höhere Weiterempfehlungsabsicht als Gäste ohne Reklamation.



Alexander Fläckel
IRC-SWISS GmbH
www irc-swiss.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wir sind nicht nur für das verantwortlich, was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun»

Jean Molière

AGENDA

27. MAI

«Learning by Doing – Module 1 + 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Ador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. MAI

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

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, diverse Orte www.hotelgastrounion.ch

9. AUGUST

«Refresher Qualitäts-Trainer – Stufe II» von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. AUGUST

«Methodik-/Didaktikkurs», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum, Liestal www.hotelgastrounion.ch

23.-27. SEPTEMBER

«8. Internationale Service-meisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeo in Basel www.hotelgastrounion.ch

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

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 1)

Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände usw. können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei. Erarbeiten Sie einen Alarmierungsplan mit den wichtigen Adressen und Telefonnummern und hängen ihn bei jedem Telefon auf.

- Stellen Sie das Erste-Hilfe-Material (Sanitätskasten) gut erreichbar bereit und achten Sie darauf, dass es immer komplett ist.

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

NEUE MITARBEITER VERUNFALLEN HÄUFIGER

Wer in einem Betrieb neu beginnt, verunfällt 50 Prozent häufiger als ein «alter Hase». Doch die meisten Unfälle lassen sich durch gute Einführung vermeiden, wie die Suva-Broschüre «Neu am Arbeitsplatz» zeigt.

Chefs stehen bei der Unfallverhütung in der Pflicht. So lautet Artikel 82 des Bundesgesetzes über die Unfallversicherung (UVG): «Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zur Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.» Wichtig ist die Verhütung vor allem bei Neuen, denn sie verunfallen weit häufiger. Neue Mitarbeiter kennen die Gefahren noch nicht. Und sie unterliegen einem mehrfachen Stress. Sie werden oft mit Informationen überflutet und wissen nicht mehr, wo ihnen der Kopf steht. Dies verunsichert und verwirrt sie. Dagegen können Vorgesetzte und die anderen Mitarbeiter etwas tun. Bei einer sorgfältig geplanten, schrittweisen Einführung passieren viel weniger Unfälle. Übrigens stehen nicht nur die Chefs in der Pflicht. Im erwähnten Gesetzesartikel werden auch die Mitarbeitenden verpflichtet, den Arbeitgeber bei der Verhütung von Berufsunfällen zu unterstützen.

ARBEITSSICHERHEIT – TIPPS FÜR VORGESETZTE

- Stellen Sie einen Einarbeitungsplan auf.
- Informieren Sie die Mitarbeitenden über den Neueintritt und wählen Sie einen Ansprechpartner für den Neuen.
- Machen Sie den Neuen auf sein erhöhtes Unfallrisiko aufmerksam.

- Lassen Sie dem Neuen genügend Zeit, die vielen Infos zu verarbeiten.

TIPPS FÜR MITARBEITENDE

Wenn Sie die folgenden Tipps beachten, tun Sie bereits einiges für Ihre Sicherheit.

- Fragen Sie! Unsicherheit ist am Anfang völlig normal. Fragen Sie, wenn Ihnen etwas nicht klar ist. Fragen ist keine Schande.
- Verlangen Sie eine Instruktion. Arbeiten Sie nur mit Maschinen und Werkzeugen, die Sie sicher bedienen können. Verlangen Sie eine Instruktion, wenn Sie unsicher sind. Bei der Behebung von Störungen kommt es besonders häufig zu Unfällen. Klären Sie ab, wie Sie bei Störungen vorgehen müssen und wer Ihnen weiterhelfen kann.
- Hektik und Ungeduld erhöhen das Unfallrisiko. Nehmen Sie sich bei neuen Tätigkeiten die nötige Zeit und lassen Sie sich nicht drängen. Erst mit der Übung werden die Handgriffe schneller und sicherer.
- Verlangen Sie schriftliche Unterlagen. Am Anfang müssen Sie eine grosse Menge Informationen aufnehmen. Dabei kann es vorkommen, dass Sie nicht alles sofort im Kopf behalten. Erkundigen Sie sich nach schriftlichen Unterlagen (Bedienungsanleitungen usw.). Machen Sie sich wenn nötig Notizen.
- Zuversichtlich bleiben. Erinnern Sie sich daran, wie viel Sie in Ihrem Leben schon gelernt haben. Das stärkt das Selbstvertrauen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

EIN WEGWEISER FÜR DIE DRITTE LEBENSRUNDE

Viele sehnen den Tag herbei – andere fürchten ihn. Den Tag der Pensionierung. Die richtige Vorbereitung auf diese Zeit ist das A und O. Dieser Ratgeber stellt die Fülle der Themen ums Älterwerden «stüfig» dar. Das Tabu Sexualität im Alter, gesunde Ernährung, veränderte Generationenbeziehungen, aber auch Gedächtnistraining, Tipps zur Gestaltung des Alltags, zu den Finanzen oder gar der Trauerprozess beim Verlust einer geliebten Person werden angesprochen. Wer sich (früh-) pensionieren lässt oder pensioniert ist, sollte diesen Wegweiser keineswegs verpassen! Das Buch bietet keine Lösungen oder Rezepte an, hier wird nicht «geschulmeistert»! Die Autoren recherchierten über zwei Jahre. Sie wollen informieren, bewusst machen und die Leserin oder den Leser in Entscheidungsprozessen unterstützen. Wer möchte nicht die Ernte einfahren, die er ein Leben lang gesät und für die er geackert hat? Höchste Zeit also, sich auf die «große Freiheit» einzustellen. Ein attraktives Layout und farbige Abbildungen machen dieses Buch zum Lesevergnügen. Mit Arbeitsblättern.

Pensioniert...
Hannelore Rizza und Roger Gauderon
ISBN 978-3-930816-26-2
CHF 44.90

Pensioniert
Werd Verlag
von Hannelore Rizza
und Roger Gauderon
ISBN 978-3-930816-26-2
CHF 44.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Das Intensivseminar

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

Termine: Nordostschweiz: 10.05.2013
Geschäftsberat. Montag, 7. Oktober 2013, Hotel zur Post, Zürich
Weitere Informationen: www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
Das Intensivseminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompatentes Weinwissen für GastroProfis

Termine: Baselland: 04.05.2013
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 Level 3: Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13
Weitere Informationen: www.gastrosuisse.ch

25364-8683

25096-9557

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

25238-9624

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hoteliersuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)3 370 43 01
weiterbildung@hoteliersuisse.ch

hotellieressuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE " GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellieressuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hoteliersuisse.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

LEITUNG

Barbara König
Philip 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

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@sternenprofil.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 werden.

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 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 / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.sternenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Enri-Leupi
graful (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie " et Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



In der Schweiz führen wir 40 Restaurants mit verschiedenen Konzepten der italienischen Tafelkultur. Zur Ergänzung unseres Gastronomie-Teams in Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine überzeugende und begeisterungsfähige Persönlichkeit für die Funktion der

Projektleitung und Akquisition sowie der operativen Gruppenleitung der Spaghetti Factory.

Zählen Sie Akquisitions- und Konzeptentwicklungsfähigkeiten zu Ihren Stärken? Haben Sie Leadership bewiesen und sind ehrgeizig? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitionierten Wachstumsziele unterstützen.

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebiets umfassen Marktanalysen, Neu- und Weiterentwicklung des Konzepts sowie Standortakquisition in den grossen Schweizer Städten für die bekannte und beliebte Marke «Spaghetti Factory». Sie erstellen das neue Konzeptmanual, gehen offensiv potenzielle Vermieter von anforderungskonformen Standorten an und entwickeln so die Marke weiter. Sie führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsstudien durch und beantragen gute Standorte bei der Geschäftsführung zur Genehmigung. Parallel führen Sie die heutigen Betriebe operativ mit Ihren Geschäftsführungen und nehmen Ihre Führungsvorstandswert wahr.

Sie bringen Berufserfahrung aus einer vergleichbaren Position mit und verfügen über ein branchenspezifisches Netzwerk. Zudem haben Sie eine Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidgenössischen Fachausweis oder einer höheren Fachprüfung wie G2, G3 oder Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Ihre MS-Office-Kenntnisse sind ausgeprägt und fundiert. Ihre Stärken liegen im analytischen, betriebswirtschaftlichen und konzeptionellen Bereich. Sie erledigen Ihre Arbeiten sehr selbstständig, sind äusserst innovativ, haben einen grossen Einsatzwillen und zeichnen sich durch Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit aus.

Wir bieten Ihnen ein verantwortungsvolles und vielseitiges Tätigkeitsfeld mit herausfordernden Projekten. Zudem können Sie sich in einer persönlich geführten Unternehmung voller Lebensfreude weiterentwickeln.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung an:

Monika Farmer
Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR)
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
monika.farmer@bindella.ch
www.bindella.ch

BINDELLA terra vite vita

26986-10048



ROCK THE CLOUDS

Wieso nicht ganz oben einsteigen, als Gastgeber im CLOUDS casual dining Restaurant?

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekannten Prime Tower, führen wir einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro, Bar und Conference Center.

Dafür suchen wir per August 2013 oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager / Gastgeber (w/m)

CLOUDS lebt ganz anders, die Anforderungen sind so hoch wie die Lage.

CLOUDS Gastgeber sind charmant, sympathisch, kompetent, frei von Gourmet-Allüren, jung, stylisch und voller Leidenschaft. Kurz: Ausgewiesene Gastro-Profs mit Führungserfahrung, die ein Team von 15 Mitarbeitenden begeistern können, bestens mit der urbanen Zürcher-Gastronozne vertraut sind, schon einiges bewegt haben und noch höher hinaus wollen.

Dafür gibt's im CLOUDS spannende Perspektiven, ein hochmotiviertes Team, eine engagierte Küchenbrigade, ein einmaliges Ambiente. Dazu Gäste, die das wirklich zu schätzen wissen.

Und wenn Sie zwischendurch zum Fenster hinausschauen, wissen Sie, warum ein Job im CLOUDS ganz anders ist.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung via clouds.ch, Rubrik «Jobs».

CLOUDS Gastro AG
clouds.ch

CLOUDS. Lebt ganz anders.

26903-10049

Attraktive Kaderposition – auch für ambitionierte, starke Sous-chefs!

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten und die beeindruckende Inneneinrichtung des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig eingerichtete High Tech-Küche mit viel Tageslicht, sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verhelfen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Die an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Resort Destination unweit grösserer Zentren. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die gesteckten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Guest ebenso am Herzen wie der Wunsch den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Kreative Hands-on Chefs der Cuisine oder Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen und mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

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
ansgar.schaefer@schaefepartner.ch

26621-10005



Gruppenleiter/in (Segment Bildung)

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
www.zfv.ch



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 → CAPO ALLEGRA

26225-9941



Director Finance Luxus Hotellerie

Wir wünschen uns eine motivierte, erfahrene Persönlichkeit mit ausgezeichnetem Leistungsausweis im Finanz- und Rechnungswesen und entsprechender Weiterbildung. Eine ähnliche Position in der Hotellerie ist von grossem Vorteil. Sie haben sehr gute Kenntnisse in cost control, coachen Ihr Team in buchhalterischen Fragen, bewegen sich auf allen Ebenen des Finanz-Parketts in einem anspruchsvollen Luxushotel und sind überall Gastgeber und Kommunikator mit täglicher Freude an Luxus und Lifestyle. Sie sehen sich als Brückenkauer für alle internen und externen Stellen, die mit Finance und Controlling zu tun haben. Ihr Deutsch und Englisch ist fließend Wort und Schrift und über jede zusätzliche Sprache freuen wir uns. Unsere Unternehmenskultur schätzt Mitarbeitende mit Teamspirit, Offenheit und Humor... nebst den Musts wie Pünktlichkeit, Detailtreue und kultivierten Umgangsformen. Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen sofort eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger
ebis@ubis.ch

**ESTHER
BISCHOFBERGER**
Menschen & Möglichkeiten

Menschen & Möglichkeiten
Esther Bischofberger
Zeltweg 44
8032 Zürich

26657-10005

PROFIL

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ

schifflände
GENUSSVOLL VERWEILEN AM HALLWILERSEE

OFFENE STELLEN

DER SCHÖNSTE ARBEITSPLATZ AM HALLWILERSEE

Eintritt per Mai 2013 oder nach Vereinbarung

Die Remimag-Gruppe wächst weiter. Verschiedene attraktive Betriebe ergänzen unser Unternehmen. Ein absolutes Bijou - nicht nur für Wasserratten, Segler und Fischer - ist unsere Schifflände am Hallwilersee. Im Mai 2013 heißt es: «Leinen los».

Die Schifflände umfasst ein Restaurant mit rund 100 und einen Saal mit 100 Plätzen sowie eine Terrasse mit weiteren 130 Sitzplätzen. Eine gepflegte regionale und mediterrane Küche bildet den Schwerpunkt unseres Angebotes. Wir suchen einsatzfreudige, kompetente und sturmerprobte Matrosen in folgenden Tätigkeiten:

- Betriebsassistent / Chef de Service w/m
- Koch / Jungkoch w/m
- Service-Mitarbeiter w/m, auch Teilzeit
- Hotelfachassistent w/m, auch Teilzeit
- Office- und Reinigungsmitarbeiter w/m, auch Teilzeit

Weitere Details und Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.remimag.ch.

Zögern Sie nicht! Packen Sie die Gelegenheit beim Schopf und entscheiden sich für eine Zukunft mit uns. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto zu Handen:

Remimag Gastronomie AG Laura Brunner-Poltéra Sachbearbeiterin Personal
Buzibachring 3 6023 Rothenburg T 041 289 02 21 karriere@remimag.ch
remimag.ch hotel-restaurant-schifflaende.ch

26894-10044

Für unser stilvolles Gourmet Restaurant suchen wir ab 26. Juni 2013

Chef de partie (w/m) Jungkoch (w/m)

Sie sind kreativ und innovativ, haben fundierte Fachkenntnisse und Qualitätssinn. Sie haben gerne Kontakt mit unseren anspruchsvollen Gästen. Gourmet Restaurant C A V I G I L L I
Marianne Tobler und Ruud Willemsen
Via Arviul 1, 7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 01 25 oder 078 791 43 17
www.cavigilli.ch info@cavigilli.ch

26905-10051

RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Juni zur Verstärkung unseres Service-Teams aufgestellte und fachkundige

Service-Mitarbeiter/in mit A-la-carte- und/oder Bar-Erfahrung mit viel Sensibilität für unsere anspruchsvollen Gäste

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurantsbetrieb mit Stil und Ambiente in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Bar/Lounge Säli und Saal, Gartenrestaurant und Biergarten.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause!

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne telefonisch:
044 830 58 22 (Frau Rita Essig verlangen).
Unseren Betrieb können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen lernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen
Rita Essig und Team
E-Mail info@doktorhaus.ch

26629-10010

Chef de Service Jobcode hoteljob.ch: J59657

Waldhotel Davos AG
Buolstrasse 3 7270 Davos Platz
081 415 15 15 bardhyl.coli@waldhotel-davos.ch

26661-10029

jz

Berner Oberland

Für ein bestens eingeführtes ***Hotel mit Halbpensions-Gästen im Zentrum eines bekannten Kurortes suchen wir eine/n

**Aide du Patron/
Geschäftsführer/in**

Der Ganzjahresbetrieb umfasst ca. 100 Betten, eine Hotelbar und einen Speisesaal mit 120 Sitzplätzen. Das Schwergewicht ist die Betreuung von Einzelreisenden und Gruppen aus aller Welt. Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, Führungssicher, frontorientiert, flexibel, einsatzfreudig, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, die selber auch anpackt (Rezeptionsdienst, Service, Küche usw.) und unternehmerisch denkt und handelt. Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: Sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr und Sophie Etterli,
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
Mobile 079 656 56 88 / jz@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

26654-10024



ankommen und geniessen

Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Suchen Sie Ihre berufliche Herausforderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Nachdem der jetzige Stelleninhaber nach 4-jähriger Topleistung unser Haus verlässt, sucht ich seine Nachfolge per August 2013 als

DIREKTIONSSISTENT/IN

Unser charmantes ***Stern-Cityhotel Goldener Schlüssel Bern wurde vor 5 Jahren total renoviert, verfügt über 54 Betten, ein Restaurant mit 85 Plätzen und liegt mitten in der Berner Altstadt, dem UNESCO Weltkulturerbe.

Sie sind ein(e) Allrounder/in, Hotelfachschulabsolvent/in, 28 bis 35 Jahre jung, kommunikativ, vertreten den Direktor und sind bei dessen Abwesenheit verantwortlich für die Führung des Betriebes mit 20 Mitarbeitenden. Sehr gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse und Wohnort in der Stadt setze ich voraus.

Auf Ihre Persönlichkeit, die begeistern und überzeugen kann, freue ich mich sehr. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, senden Sie bitte Ihre Bewerbung elektronisch (troxler@goldener-schlussel.ch) oder per Post an Just Troxler.

Marianne & Just Troxler
Rathausgasse 72 CH-3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16 • Fax +41 31 311 56 88
www.goldener-schlussel.ch
E-Mail: info@goldener-schlussel.ch

26633-10013

«Mein Ziel – Savognin!»

Savognin Bergbahnen

Die Savognin Bergbahnen AG mit den Kernbereichen Bergbau, Gastronomie und Beherbergung ist der Tourismusmotor im Surses. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in Gastronomie (in Jahresanstellung) für unsere Bergrestaurants Tigignas und Somtgant sowie unsere Iglu-Bar.

Ihre Aufgaben:

Sie führen unsere Gastronomie-Betriebe mit bis zu 45 Mitarbeitenden, welche Sie zu Höchstleistungen motivieren. Sie bieten ein kreatives Speiseangebot an, organisieren die Betriebsabläufe optimal und haben auch administrative Arbeiten im Griff. Das Bergrestaurant Tigignas ist das grösste Restaurant innerhalb unseres herrlichen Schneesport- und Freizeitgebietes und hat ein bedientes und ein grosses Selbstbedienungsrestaurant, eine schöne Sonnen- sowie eine Liegestuhllerrasse (Sommer und Winter geöffnet). Das Bergrestaurant Somtgant ist ein bedientes Restaurant mit grosser Sonnenterrasse (nur im Winter geöffnet). Die Iglu-Bar ist eine klassische Après-Ski-Bar an der Talstation in Savognin (nur im Winter geöffnet).

Ihr Profil:

Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und Erfahrung in der Saison-Gastronomie mit. Zudem sind Sie führungskraftig, haben ein kompetentes, gepflegtes und vertrauensvolles Auftreten, sind belastbar, flexibel und kreativ. Organisieren macht Ihnen Freude, bei Events am Berg helfen sie tatkräftig mit. Englisch- und/oder Italienischkenntnisse von Vorteil.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto per E-Mail oder Post an:

Savognin Bergbahnen AG
Frau Manuela Seeli, Geschäftsführerin
Stradung 42, CH-7460 Savognin
manuela.seeli@savogninbergbahnen.ch
www.savognin.ch

26679-10041

STADT WIL

In unserem Bergholz entsteht ein neuer Sportpark mit Hallenbad inkl. Wellness, Freibad, Eisstadion, Fussballstadion und Rasenspielfeldern. Im Zentrum dieser Anlagen: das neue Restaurant! Für den Aufbau und die Leitung suchen wir eine erfahrene und teamfähige

Gastronomie- und Gastgeberpersönlichkeit

Unser Angebot

Das Bergholz ist ein topmodernes, neues Sportzentrum - aussergewöhnlich in der Nutzungsvielfalt. Wir bieten Ihnen die Chance, in einem einzigartigen Grossprojekt Ihre Ideen von Anfang an mit einzubringen und die Qualität der Dienstleistungen massgeblich mitzubestimmen. Das Aufgabengebiet ist interessant, anspruchsvoll und geprägt von Dynamik.

Ihr Profil

Sie sind eine gästeorientierte und kommunikative Führungspersönlichkeit, mit Erfahrung in der Geschäftsführung eines Gastronomiebetriebes. Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch und idealerweise auch über einen Hotelfachschulabschluss. Sie kennen sich in den Angebots- und Kalkulationsplanung aus und können mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen arbeiten.

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen zusammen mit der Geschäftsführung die Angebotsplanung und eröffnen das Restaurant im Winter mit einem neuen Team, welches Sie rekrutieren. Sie führen mit qualitativen und quantitativen Zielen und definieren sämtliche Prozesse neu und nachhaltig. Sie sind mitverantwortlich für die Erreichung der finanziellen Ziele und geniessen kreativen Spielraum für eine erfolgreiche Positionierung des Restaurants in einem sportlichen Umfeld.

Sind Sie interessiert? Sie erreichen die Geschäftsführerin, Frau Kathrin Weber, mit der Telefonnr. 079 277 07 30 oder mit Mail an: wispag@stadtwil.ch

Stellenantrag: 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung
Bewerbungsfrist: 1. Juni 2013

Bewerbungssadresse:
WISPAg, Departement Bildung und Sport, Marktgasse 57,
9500 Wil 2 oder mit Mail an: rita.germann@stadtwil.ch

www.stadtwil.ch

SPITALREGION RHEINTAL WERDENBERG SARGANSERLAND

Die Spitalregion Rheintal Werdenberg Sarganserland mit rund 1'200 Mitarbeitenden erbringt die medizinische Grundversorgung für die Bevölkerung dieser Regionen. Sie betreut dazu die Spitäler Altstätten, Grabs und Walenstadt, die als ein Unternehmen geführt werden. Für das Spital Altstätten suchen wir per sofort eine/einen

Köchin/Koch 100 % (befristet für 6 Monate)

Die Küche im Spital Altstätten bereitet täglich ca. 500 Mahlzeiten gemäss den neuzeitlichen Ernährungsrichtlinien zu. Dies für Patienten, Angehörige, Besucher und Mitarbeitende. Darüber hinaus werden unser externer Partner mit unserem Catering-Service beliefert.

Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Zubereitung der kalten und warmen Speisen für Patienten und Mitarbeitende und das Anrichten der Speisen am Band. Dies unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften.

Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch und mehrere Jahre Berufserfahrung. Sie sind einsatzfreudig und zeichnen sich durch ein verantwortungsbewusstes, teamorientiertes Verhalten aus. Zudem sind Sie bereit, unregelmässige Einsätze sowie Wochenend- und Feiertagsdienste zu leisten.

Bei uns finden Sie eine vielseitige Aufgabe, ein engagiertes, motiviertes Team und eine gut eingerichtete Infrastruktur. Die Anstellung erfolgt nach kantonalem Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung. Den Link dazu finden Sie auf unserer Homepage www.srrws.ch unter der Rubrik "Offene Stellen". Bei Fragen kontaktieren Sie direkt den Leiter Küche, Hans Keel, unter der Telefonnummer 071 757 42 75.

Kontaktaufnahmen von Publikations- und Vermittlungsunternehmen sind nicht erwünscht.

26894-10047

26862-10036



Die ganze Schweiz in einer Beiz
Toute la Suisse dans un seul restaurant
La Svizzera intera in un unico e solo ristorante

Infos und Anmeldung/Informations et inscription: www.igebo.ch/restaurantCH oder www.kreuz.ch

IGEHO 2013

«Kochen mit Louis»
Wir suchen Lernende für temporären Einsatz für RestaurantCH in Basel
«Cuisiner avec Louis»
Nous cherchons des jeunes talents pour mener un restaurant de thème à Bâle qui s'appelle RestaurantCH.



2696-10052

GASTROJOB.ch



Unsere Handschrift

... einzigartig und persönlich
... hand- und hausgemacht

Koch/Köchin EFZ

Zur Aufrechterhaltung unserer nicht alltäglichen Qualitätsansprüche sucht die «Kreuz»-Crew Verstärkung. Bis bald, wir freuen uns!

Für spontane Interessenten Telefon 062 398 03 33

25896-9885

GHM

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggenschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

In unserem motivierten, neu geformten Human Resources Team freuen wir uns jetzt auf eine repräsentative und engagierte Persönlichkeit für die offene Position

Human Resources Manager (w/m)

In dieser zentralen, vielseitigen Funktion unterstützen Sie den Director of Human Resources vor allem in den Bereichen Lohnverarbeitung und Sozialversicherungswesen. Der Unterhalt HR-spezifischer Betriebssysteme gehört ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Gemeinsam mit einem HR-Coordinator stellen Sie die gesamte HR-Administration sicher und treten intern wie auch extern als kompetenter Ansprechpartner auf. Auch den Kontakt mit allen Ämtern pflegen Sie gewissenhaft.

Sie begeistern uns mit einer abgeschlossenen kaufmännischen Grundausbildung plus Abschluss einer HR-spezifischen Weiterbildung. Mehrjährige Erfahrung in Lohnbuchhaltung und im HR-Bereich der Hotellerie ist die allerbeste Voraussetzung für diese herausfordernde Aufgabe. Zu Ihren Stärken zählen ausgeprägtes Zahlenverständnis, Organisationstalent und Flexibilität. Zudem kommunizieren Sie mühelos schriftlich und mündlich in deutscher und englischer Sprache und die Arbeit im Team bereitet Ihnen viel Freude.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH - 6490 Andermatt
hr-chediandermatt@ghmhotels.com
www.ghmhotels.com

Un (e) Chef(fe) de rang

Jobcode hoteljob.ch: J62292

Couronne Avenches Sàrl
Rue Centrale 20 1580 Avenches
0266755414 info@lacouronne.ch

26863-10037

Réceptionist/in (Jahrestelle)

Jobcode hoteljob.ch: J25188

Hotel Chalet Swiss
Seestrasse 22 3800 Interlaken-Unterseen
033 826 78 78 / admin@chalet-swiss.ch

26912-10058

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch 100% (SO Frei)

Gasthof Löwen
Lucernstrasse 2
6274 Eschenbach (LU)

26962-10057

Chef Patissier (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J59660

Waldhotel Davos AG
Buolstrasse 3 7270 Davos Platz
081 415 15 15 bardyl.coli@waldhotel-davos.ch

26662-10030

JETZT
BUCHEN

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com



Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Chef de Rang (m/w)

Sind Sie jung, zuverlässig, selbstsicher, offen und fröhlich?
Fremdsprachen sind für Sie keine «Fremdsprachen»?
Dann sind Sie genau der/die Richtige!
Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und zeitgemäss Anstellungsbedingungen erwarten Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Hegglin, Direktor, City-Hotel Ochsen Kolinplatz 11, CH-6301 Zug
Telefon +41 (0)41 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

26664-10031

Souschef (m/w) ab 24.06.2013

Jobcode hoteljob.ch: J59659

Waldhotel Davos AG
Buolstrasse 3 7270 Davos Platz
081 415 1515 bardyl.coli@waldhotel-davos.ch

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das Hotel Wysses Rössli ist ein historisches 4-Sterne-Haus am Hauptplatz in Schwyz.

In unserer Wirtschaft, unserem A-la-carte-Restaurant und unseren drei Bankettsälen bieten wir eine moderne Schweizer Küche mit saison- und marktgerechten Produkten.

Und um unser Küchen-Team zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine m/w 100%

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- teamorientiertes Arbeiten
- Freude an der Unterstützung von Lernenden
- Motivation und Kreativität

Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, motivierten Team
- zeitgemäße Anstellungsbedingungen
- eine neue, modern eingerichtete Küche

Über Ihre vollständige Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Wysses Rössli, Herr Thomas Räber, Hauptplatz 3, 6430 Schwyz,
Tel. 041 811 19 22, E-Mail: thomas.raeber@wrsz.ch

am Hauptplatz • CH-6430 Schwyz
Tel. +41 (0) 41 811 19 22 • www.wrsz.ch

26660-10028

GHM

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggenschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Eine engagierte, positive und kompetente Persönlichkeit ist in unserem HR-Team ergänzend herzlich willkommen als

Human Resources Coordinator (w/m)

In dieser unterstützenden Funktion arbeiten Sie Hand in Hand mit dem Human Resources Manager und dem Director of Human Resources. In den Bereichen Rekrutierung, HR-Administration und Training werden Sie flexibel eingesetzt und gefordert. Den Kontakt zu externen Partnern und Ämtern pflegen Sie genauso wie die Nähe zu unseren Mitarbeitenden. Auch in HR-spezifischen Projekten ist Ihre interessierte Mitarbeit gefragt.

Eine abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung bildet einen soliden Einstieg in diese Position. Erfahrungen im HR-Bereich in der Hotellerie sind von Vorteil. Ausgeprägtes Organisationstalent, Kommunikationsfähigkeit und Einfühlungsvermögen setzen wir voraus und Sie zeichnen sich durch Lernbereitschaft, Flexibilität und Herzlichkeit aus. Als Persönlichkeit sind Sie von fröhlicher Wesensart und eine Integrationsfigur.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH-6490 Andermatt
hr-chediandermatt@ghmhotels.com
www.ghmhotels.com

26856-10034

GHM

A STYLE TO REMEMBER

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggenschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 120 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Eine engagierte, dynamische, kompetente und naturbegeisterte Persönlichkeit ist in unserem Sales & Marketing Team herzlich willkommen als

Sales & Marketing Coordinator (w/m)

In dieser unterstützenden Funktion arbeiten Sie Hand in Hand mit dem Director of Sales & Marketing. Sie stellen die gesamte Administration sicher und werden flexibel in den Bereichen Sales, Marketing und Public Relations eingesetzt. Die Betreuung von bestehenden Kunden und die Akquisition von Neukunden gewährleisten Sie durch die Organisation und Durchführung von professionellen Kunden-events sowie durch das präzise Kundendaten- und Qualitätsmanagement. Auch in spezifischen Marketingprojekten ist Ihre ambitionierte Mitarbeit gefragt. Reise-tätigkeit innerhalb der Schweiz rundet das spannende Profil ab.

Eine fundierte Ausbildung mit dem Abschluss einer Hotel-/Tourismusfachschule bildet einen soliden Einstieg in diese Position. Erfahrungen im S&M-Bereich in der Dienstleistungsbranche und eine regionale Verankerung in der Innerschweiz wären von Vorteil. Die MS-Office-Palette nutzen Sie gewandt und Sie haben bereits erste Kenntnisse mit Grafikprogrammen gesammelt. Die Sprachen Deutsch und Englisch sprechen und schreiben Sie flüssig. Ausgeprägtes Organisationstalent, Kommunikationsfähigkeit und Teamfähigkeit setzen wir voraus und Sie zeichnen sich durch Lernbereitschaft, Flexibilität und Herzlichkeit aus.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH-6490 Andermatt
hr-chediandermatt@ghmhotels.com
www.ghmhotels.com

Eurodrink AG ist «das Kleinunternehmen mit der Professionalität eines Grossbetriebes» und grösster unabhängiger Familienbetrieb im Schweizer Getränkemarkt mit eigener nationaler Logistik. Premiumgetränke wie Aqui, Aqua d'ora, Almdudler, Charitea, Fruiss, Gerolsteiner, GleitscherCola, Karamalz, Lammbräu-Biere, Lemonaid, Lipton, PINEO, See-Zungle, St. Leonards, Riedenburger, SeeRadler sowie ENGEL-Premiumbiere bilden unser einzigartiges Portfolio, welches über die regionalen Getränkedepotäre distribuiert wird. Für die Verkaufsgebiete Ostschweiz-Glarus, Grossraum Zürich, Graubünden-St. Gallen-Oberland-FL, Bern, Aargau-Basel-Solothurn, Innerschweiz sowie Oberwallis (allenfalls mit Bern) suchen wir

Freischaffende VerkäuferInnen oder Agenten für Gastronomie + Hotellerie sowie den Getränke-Fachhandel

Sie sind bereits selbständige(r) und erfolgsorientierte(r) UnternehmerIn und arbeiten auf eigene Rechnung bzw. Provisionsbasis. Bei einer Zusammenarbeit akquirieren und betreuen Sie bestehende und neue Kunden mit unserem Getränkesortiment. Ihr finanzielles Ergebnis steht im Kausalzusammenhang mit Ihrem Markterfolg. Sie kennen den Gastronomiebereich bereits als Restaurateur oder Getränke-/Lebensmittelberater und sind eine gewinnende Persönlichkeit. Ihre Akzeptanz bei Kunden und Ihr Know how sind uns wichtig. Suchen Sie als starke Verkäuferperson einen weiteren Zweig Ihrer Selbstständigkeit mit entsprechender Sicherheit, jedoch ohne Festanstellung?

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Erfolgsnachweis an Hans-Jürg Gehri, CEO/VR-Präsident, Eurodrink AG, Industrie Langhag 7b, 8307 Effretikon. Bitte keine E-Mail-Bewerbungen, www.eurodrink.ch.

Bewerbungen, welche dem Anforderungsprofil nicht entsprechen, werden nicht beantwortet.

26880-10042

ANZEIGEN

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen/eine

Hüttenwart/in in «Berghaus»

als Einzelperson (evtl. Paar). Unser Berghaus befindet sich mittler im Skigebiet Aletsch auf der Fiescheralp (2220 m ü. M.) und bietet Unterkunft für Gruppen bis zu 70 Personen. Mit seinem modernen Selbstbedienungsrestaurant und Speisesaal für 450 Personen sorgen wir auch für das leibliche Wohl unserer Gäste des Sport Ferien Resorts Fiesch. Zu den **Aufgaben** gehören: Empfang und Betreuung der Gruppen, Bedienung der Bar, Service- und Reinigungsarbeiten. Die **Anforderungen** an diese anspruchsvolle Saisonstelle (Dezember bis April) sind: selbständiges, zuverlässiges und verantwortungsvolles Arbeiten, Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Sprachgewandtheit.

Wenn Sie sich für diese abwechslungsreiche Stelle interessieren, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu senden: Claudio Rossetti, Direktor Genossenschaft Feriendorf Fiesch, 3984 Fiesch (E-Mail: rossetti@sportferienresort.ch). Weitere Infos: www.sportferienresort.ch

WINKLER WEIN
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

26998-10054

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



KEYSTONE

DAS MEHRWERT-MODELL

In der Hotellerie ist die Qualitätssicherung eine grosse Herausforderung. Einerseits, weil die Konsumation der immateriellen Leistungen parallel mit deren Produktion verläuft und andererseits, weil die Interaktion zwischen Gast und Mitarbeiter weitgehend intuitiv erfolgt. Dass sich die Gästeerwartung für das gleiche Produkt unter bestimmten Vorzeichen ändert, verdeutlicht, dass die qualitative Wahrnehmung relativ ist und weitgehend auf die Wechselbeziehung zwischen Mitarbeiter und Gast aufbaut. Dies lässt den Schluss zu, dass eine rein prozessgesteuerte Qualitätssicherung zu kurz greift. Vor diesem Hintergrund ist erstaunlich, dass oft von Gästesatisfaktion und -loyalität gesprochen wird, ohne deren vielschichtige Treiber wirklich zu kennen. Wert entsteht, wenn das Verhältnis zwischen bezahltem Preis für das Produkt oder die Leistung kohärent ist zur Erwartung des Gastes. Aus Gästesicht ist ein Mehrwert dann gegeben, wenn seine Erwartung übertrafen wird. Die Tatsache, dass der Gast selber über diesen Wert urteilt und nicht der Leistungserbringer, zeigt, wie herausfordernd dieser Vorgang für den Hotelier ist.

Die Kenntnis der entsprechenden Treiber ist deshalb Grundvoraussetzung für das erfolgreiche Erschaffen von Zusatznutzen.

Mehrwerte erbringen

Als Basis dient der dynamische Qualitätsprozess und damit dieser übergangslos funktioniert, müssen das gemeinsame Verständnis für Qualität definiert und die Messbarkeit sichergestellt sein. Eine grosse Herausforderung ist die sich wandelnde Qualitätswahrnehmung des Gastes, welche von verschiedenen Faktoren beeinflusst wird. So z. B. von der Mund-zu-Ohr-Empfehlung, den persönlichen Bedürfnissen des Gastes oder seiner vorhergehenden Erfahrung, aber auch der Kommunikation des Unternehmens nach aussen und vom Preis. Oft unterschätzt oder gar nicht wahrgenommen wird überdies die Verschiebung der Qualitätswahrnehmung, je nachdem für wen oder was und auf wessen Rechnung der Gast Geld ausgibt. Dies führt dazu, dass das Erbringen von entsprechendem Mehrwert weitgehend von der Leistung des Mitarbeitenden und der Umsetzung abhängt und

der Gast somit höchstes Vertrauen in dessen Arbeit haben muss. Dieses Vertrauen setzt zugleich Zuverlässigkeit des Mitarbeitenden voraus und diese wiederum eine hohe Servicebereitschaft, einschlägige Kenntnisse und subtiles Einfühlungsvermögen. Damit steht die Gästefriedlichkeit eben auch in engem Zusammenhang mit der Mitarbeiterzufriedenheit. Die vorerwähnte Leistungserbringung setzt ferner voraus, dass der Mitarbeitende nicht nur mit entsprechenden Kompetenzen ausgestattet ist, sondern sich auch wohl fühlt bei deren Ausübung. Nachhaltiger Mehrwert wird somit durch die persönliche Initiative der Mitarbeitenden geschaffen.



Hans-Rudolf Rütti
 Managing Partner
 CFB network AG
www.cfbnetwork.ch

volkartundrichard

Jenny Areal Ziegelbrücke **Mietersuche Gastronomie**

Das Jenny Areal in Ziegelbrücke wurde in den letzten Jahren von der Fritz+Caspar Jenny AG erfolgreich umgenutzt. Die verschiedenen Standorte bieten heute einen attraktiven Mix aus Gewerbe und Wohnen. Das Areal beherbergt circa 400 Arbeitsplätze und 150 (Loft-)Wohnungen.

Die Gastronomie soll in diesem Umfeld in Zukunft eine wichtige Bereicherung sein. Dafür entsteht an prominenter Lage ein prägender Pavillon mit grosszügigem Außenraum. Im Auftrag der Eigentümerschaft suchen wir einen **kompetenten, ausgewiesenen Mieter Gastronomie**.

Das neue Restaurant mit 80 bis 90 Plätzen und die Bar mit rund 30 Plätzen liegen zentral am Eingang zum Spinnereiareal und bieten einen spektakulären Blick auf den Linthkanal. Das Restaurant öffnet im Dezember 2014 und soll als lebendiger Treffpunkt mit spannender Kulinarik eine überregionale Ausstrahlung erhalten. Die Positionierung ist «casual-chic» und für ein vielfältiges Publikum gedacht. Das Raumprogramm ermöglicht auch Bankette und Anlässe. Genügend Parkplätze sind vorhanden.

Der künftige Mieter bringt seine Konzeptidee ein und investiert in Kleininventar und EDV. Die frühzeitige Ausschreibung ermöglicht den Einbezug in die weitere Projektentwicklung ab September 2013. Vermieterin der Gastronomie ist die Fritz+Caspar Jenny AG als Eigentümerin des Areals.

Die Dokumentation zur Vermietung erhalten Sie ab sofort beim Beauftragten für die Selektion volkartundrichard ag.

volkartundrichard ag
 Unternehmens- und Projektentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie
 Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn
richard@volkartundrichard.ch, www.volkartundrichard.ch

26889-10046

26907-10053