

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 27

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: 02.01.2026

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

Nr. 27 · 4. Juli 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

FEEDBACK UND ERMUTIGUNG NÜTZEN

Kürzlich schrieb uns ein Kandidat mitten im Rekrutierungsprozess: «Es liegt nun an mir, und ich packe diesen Job, das versichere ich Ihnen, jedoch für den Mut und die Kraft, für den Glauben an mich selber, den Sie mir gegeben haben, dafür bin ich Ihnen extrem dankbar. Das kommt von Herzen und das meine ich auch so ...». Wir waren perplex in doppelter Hinsicht: Erstens waren wir uns zu keiner Zeit bewusst, ihn über die Gebühr positiv beeinflusst zu haben und zweitens bekam er kurz danach tatsächlich den Zuschlag für die Stelle. Was war passiert: Beide Seiten hatten sich an das empfohlene Strickmuster der Feedbackkultur gehalten – jeder hielt jeden minutös über den Fortschritt der Verhandlungen auf dem Laufenden inkl. konkreter Rückmeldungen über die Qualität der diversen Gespräche zwischen Kandidat und den Vertretern der Geschäftsleitung des potenziellen Arbeitgebers. Dass wir ihn ermutigt (ermuntert) hatten, eine grosse Herausforderung in Angriff zu nehmen, ihn für seinen hervorragenden, unternehmerisch geprägten Background lobten und ihm offen kommuniziert hatten, dass er das Zeug zum Ideal-kandidaten hätte, war selbstverständlich.

Feedback macht stark

Erfahrungsgemäss gibt es in Sachen Feedback respektive Lob und Ermutigung noch viel Nachholbedarf. Es spielt eine wichtige Rolle beim Wissenstransfer. Die deutsche Lösungsforscherin Simone D. Wiedenhöft schreibt zur Feedbackkultur: «Wenn mehr Menschen wüssten, was sie mit ihren Worten Wunderbares be-

wirken können, würden sie so etwas häufiger aussprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die meisten Menschen ihren Job gut machen wollen. Dazu müssen sie wissen, wann sie ihn tatsächlich gut machen und was an dem, was sie machen, überhaupt das Gute ist. Sie müssen die Chance bekommen, etwas zu verändern, wenn sie ihn vielleicht noch nicht so richtig gut machen. Klar, je nach Tätigkeit gibt's auch durch die Sache an sich eine Rückmeldung über «gut» und «schlecht». Den meisten Menschen reicht das allerdings nicht – nicht umsonst steht die mangelnde Anerkennung auf der Liste der Motivationskiller ganz weit oben. Und die Anerkennung muss ich schon mit der Lupe suchen, wenn sich Vorgesetzte einfach um das Feedback drücken.» So weit einige der wichtigsten Aussagen der Diplom-Psychologin Wiedenhöft. Das leicht altmodisch klingende Wort Ermutigung ist übrigens gleichzusetzen mit Mentoring, welches auch als Personalentwicklungsinstrument Anwendung findet. Eine erfahrene Person gibt hier ihr praktisches Wissen an eine weniger erfahrene Person weiter mit dem Resultat: Die betroffenen Persönlichkeiten trauen sich mehr zu und erreichen dadurch ambitionierte Ziele. Unterschätzen wir also nicht, was ein positives Feedback, eine Ermutigung, auslösen können.



Ansgar Schäfer
SCHAEFER & PARTNER GMBH
Dübendorf
www.schaeferpartner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit ist meine Therapie
gegen Pessimismus»

Woody Allen

AGENDA

15.–20. JULI

«Summer Academy – English Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22.–27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne, in Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.–9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II»,

von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. AUGUST

«Learning by Doing – Modul 5», von hotelleriesuisse, Hotel Seedorf, in Pfäffikon/SZ
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

31. AUG./26. OKT.

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

3. SEPTEMBER

«WSET Level 2 Spirituosen», vom Berufsverband Restauration, im EAV, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

7. SEPTEMBER

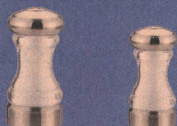
«Ladies first», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt dazu wöchentlich Tipps.

Gesundheitsgefährdung vermeiden (Teil 4)

Suchtmittel

Alkohol und andere Suchtmittel beeinträchtigen auch in kleinster Menge die Wahrnehmung und die Reaktion. Sie gehören nicht in die Backstube.

Hauterkrankungen

Die Haut, insbesondere die Hände, sind durch den Kontakt mit Backmehl, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln einer Dauerbelastung ausgesetzt. Die regelmässige Pflege der Hände ist deshalb besonders wichtig.

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

EIN NEUER CHEF KANN AUCH EINE CHANCE SEIN

Wer kennt das nicht. Das alte Team ist eingespielt und plötzlich geht der Chef de service oder der Küchenchef. Während vorher alles paletti war, stülpt der Neue alles um und stellt langjährige Mitarbeitende in Frage. – Was nun?

Veränderungen im Arbeitsalltag sind nicht jedermanns Sache. Viele arbeiten am liebsten in einem eingespielten Team, in dem jeder weiss, was Kollegen und Vorgesetzte voneinander erwarten. Doch was, wenn ein neuer Chef die Abteilung übernimmt?

ABWARTEN UND BEOBACHTEN

Ein neuer Chef ist genauso verunsichert wie Sie. Auch für ihn ist alles neu. Auch er weiss nicht, wer wie tickt und wie alles abläuft. Bevor Sie auf Ihren neuen Chef losstürmen, sollten Sie zunächst seine Arbeitsweise und seinen Kommunikationsstil beobachten. Welcher Typ ist er? Wie geht er mit der neuen Situation um? Kommt er auf Sie zu oder müssen Sie selbst einen persönlichen Termin mit ihm vereinbaren? Vorsicht: Sagen Sie ihm nicht ständig, wie (gut) es der alte Chef gemacht hat. Denn der neue Chef kann dies auch als Kritik an ihm selber verstehen, was ihn eventuell mehr verunsichert und allenfalls wütend auf Sie macht. Auf jeden Fall kann es zu Verstimmungen führen.

UNTERSTÜTZEN

Jeder neue Job ist eine Herausforderung. Stehen Sie Ihrem neuen Chef daher mit Ihrem Fachwissen und Ihrer langjährigen Erfahrung im Unternehmen mit Rat und Tat zur Seite. Passen Sie aber auf, dass Sie nicht belehrend wirken. Nutzen Sie die Chance, ihm Zusammenhänge aufzuzeigen, zum Beispiel, wie

sich die Abläufe zwischen den Abteilungen gestalten, oder ihm wichtige Beziehungsgeflechte zu erläutern, etwa mit wem sein Vorgänger ein gutes Verhältnis hatte und mit wem es Ärger gab. Der Vorgesetzte ist dankbar für jeden Hinweis. So lernt er rasch die Unternehmenskultur kennen, und das kommt allen zugute.

FLEXIBEL SEIN

Jeder Chef hat seinen eigenen Führungsstil. Seien Sie daher flexibel und offen, wenn er neue Arbeitsabläufe oder Strukturen einführt. Sträuben Sie sich nicht, denn etwas anders zu machen, muss nicht immer schlechter sein. Vielleicht kommen dadurch längst überholte Vorgehensweisen auf den Prüfstand und werden gegen innovative Methoden ausgetauscht.

ZWISCHENZEUGNIS VERLANGEN

Ein wichtiger Tipp zum Schluss: Wenn Ihr Vorgesetzter wechselt, verlangen Sie von ihm unbedingt ein Zwischenzeugnis. Das Zeugnis sichert Sie mehrfach ab:

- Falls Sie die Stelle nächstens wechseln, kann Ihr neuer Chef Sie gar nicht richtig beurteilen.
- Falls Sie sich mit dem neuen Chef nicht verstehen, ist die Gefahr gross, dass er Ihnen ein schlechtes Zeugnis ausstellt.
- Ein im Zwischenzeugnis festgehaltener Leistungsstand darf bei einem späteren Endzeugnis nicht auf den Kopf gestellt werden.

Mario Gsell

BUCHTIPP

MODERNE ARCHITEKTUR IN UNSEREN BERGEN

Wer vom Bauen in den Alpen spricht, denkt in der Regel an imitierte Chalets, von Technokraten gestaltete Bergbahnhöfe oder gesichtslose Zweitwohnungsbauten in den grossen Wintersportorten. Doch zwischen diesen alltäglichen Gebäuden finden sich auch in den Bergen immer wieder architektonische Trouvaillen, die zum Teil aus der Feder bekannter Architekten stammen. Viele dieser Bauten sind Restaurants oder andere touristische Einrichtungen. Zum Beispiel das Alpenmuseum in Colombiere, das Bergrestaurant Chüestall auf der Riederalp oder das Ferienhaus Rigi Scheidegg. Alle Objekte lassen sich auf spannenden Routen erkunden. Dieses Buch führt die Leserinnen und Leser auf 15 Touren zu ausgewählten Architekturprojekten in den Alpen und Vorarlberg der Schweiz, Süddeutschlands und dem Vorarlberg. Jede Route und jeder Bau wird mit ausführlichen Informationen sowie zahlreichen Bildern und Plänen dokumentiert und liefert so die passende Grundlage für alle wanderbegeisterten Liebhaber zeitgenössischer Architektur.



«Architektur erwandern»

Werd Verlag
von Reto Westermann
und Ute Meyer
ISBN
978-3-85932-694-1
CHF 29.90

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immoaufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoaufgeschaltet.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 22, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

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

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Abwechslungsreicher kann man sich eine Arbeit gar nicht vorstellen als die Geschäftsleitung im Büro, an der Front, bei der Mitarbeiter- und Bankettplanung und im Bestellwesen

als Betriebsassistentin

zu unterstützen. Sie bringen Erfahrung im Service und der Administration mit, lieben den Umgang mit jungen Mitarbeitern und einer bunt gemischten Gästeschar, können sich mit unserem Shoppingrestaurant im Bauernhaus und der angrenzenden Weinbar identifizieren und sind bereit, ab Mitte August nach unseren Sommerferien uns alle zu unterstützen. Sonntag und Montag frei. Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhäuser
Telefon 041 790 33 88
www.tischundbar.ch
willkommen@tischundbar.ch

27306-10194

Gruppenleitung (Segment Bildung)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27308-10198

Die VISIONGROUP ist spezialisiert auf die Vermietung von hochwertig möblierten Apartments mit Service und Stil in besten City-Lagen. Zur professionellen Unterstützung unseres Vermietungsteams in Zürich suchen wir per sofort einen

Vermietungsprofi im Aussendienst (w/m) 100%

Ihre Aufgaben:

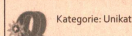
- Besichtigungen von unseren Apartments koordinieren und selbstständig durchführen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche führen
- Bearbeiten der Kundenanfragen unserer anspruchsvollen Kundschaft per E-Mail, Post, persönlich oder am Telefon
- Mietverträge aushandeln und abschliessen

Was wir erwarten:

In unser Vermietungsteam passt eine hoch motivierte, aufgestellte und belastbare Persönlichkeit. Sie sind es gewohnt, anspruchsvolle Kundschaft zu beraten und zu betreuen. Sie sind ein Talent im Koordinieren, Organisieren, können vernetzt denken und selbstständig arbeiten. Sie haben bereits sehr gute Verkaufserfahrung, gute PC-Anwenderkenntnisse, kooperieren gut im Team, können sehr gut mit Stresssituationen umgehen und besitzen den Führerausweis. Sie sind zwischen 25 und 38 Jahre jung, Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch und Sie beherrschen sehr gut Englisch in Wort und Schrift.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:
pthoma@visiongroup.eu / www.visionapartments.eu

27325-10207



Kategorie: Unikate

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

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

Wir suchen per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n)

Stv. Chef de Service 100%

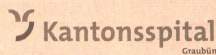
Sie sind dienstleistungsorientiert, besitzen Führungs- und Fachkompetenz, allgemeine EDV- und Fidelio-Kenntnisse, sind flexibel und belastbar. Fremdsprachen sind von Vorteil.

Es erwarten Sie anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgaben mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Marlen Schuler (Chef de Service), Tel. 044 764 88 21, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 15. Juli 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

27303-10199

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

(Arbeitspensum 70 – 100 %)

Hauptaufgaben

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Gesundheit

Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Tel. +41 81 255 23 30.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 49/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 49/13

27282-10186



Für unser 4*-Business-Hotel direkt am See mit 22 Hotelzimmern und grosser See-Terrasse suchen wir auf Ende August oder nach Vereinbarung eine/n selbstständige/n

Direktions-AssistentIn

Aufgaben

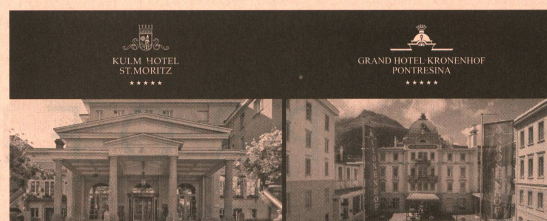
- Selbstständige Führung der Abteilungen Reception, Housekeeping und Unterhalt
- Mitarbeit an der Reception und Mithilfe im Restaurant
- Unterstützung der Direktion im Personalwesen
- Stellvertretung des Direktors in dessen Abwesenheit
- Kontrolle der Debitoren und Tageseinnahmen
- Marketing und PR
- Verkauf und Organisation von Banketten und Seminaren

Anforderungen

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder mehrjährige Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Mehrjährige Erfahrung im Frontoffice Bereich

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
martin.heyne@alexander-am-zuerichsee.ch

27301-10204



Das KULM HOTEL ST. MORITZ und das GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA gehören seit über 150 Jahren zu den bedeutendsten Hotels der Alpen. Durch ihre hohen Standards und ihre idealen Lagen in einer der schönsten Regionen der Schweiz sorgen sie für unvergleichliche Erholung. Die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter ist unsere Devise, um die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen.

Für die Ergänzung unserer Verkaufs- & Marketingabteilung suchen wir per 1. August 2013 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Sales Manager (m/w)

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite:
www.kulm.com oder www.kronenhof.com

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Grand Hotel Kronenhof
Frau Monika Kamm
7504 Pontresina bzw. an
bewerbung@kronenhof.com

27333-10115



Der Golf & Country Club Blumisberg, idyllisch und gleichzeitig nahe zwischen Bern und Freiburg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golf-szene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten

in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei unseren Firmen- und Sponsorevents wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie in idealer Kombination mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Für die selbständige Führung (ab Frühling 2014) unseres Club-Restaurants suchen wir einen begeisterungsfähigen, zweisprachigen (dt/frz)

PÄCHTER

idealerweise ein ausgewiesenes Gastgeber-Ehepaar, welches sich längerfristig mit unserem Betrieb identifizieren kann. Mit Ihrem Team und in Zusammenarbeit mit unserem Management führen Sie diesen abwechslungsreichen Betrieb in einem geschichtsträchtigen Umfeld. Verantwortungsbewusstsein setzen Sie unsere konzeptionellen Ideen und Vorgaben unternehmerisch um. Es erwarten Sie attraktive Pachtbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Golf & Country Club Blumisberg
Heinz Reber, Clubmanager
3184 Wünnwil
Telefon: 026/496.34.38
heinz.reber@blumisberg.ch

27295-10195

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20971-9910

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2013/2014 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

Spezialitätenköche für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
– Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung
in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik/
jobs@arosakulm.ch

Kulm AROSA
***** CHAMBERLAIN SINCE 1887

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

27284-1010



Personalassistent/in (Segment Bildung)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Fiüelstrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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

ZFV Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27299-10107

SVIZZERA ITALIANA

CC
RISTORANTE
GRAND CAFE
AL PORTO



Le piacerebbe contribuire e partecipare al successo del
"Salotto di Lugano" in un ambiente molto suggestivo
e colmo di storia?

Nella funzione di

Chef di cucina

delizierà i nostri ospiti con una variegata cucina "à la
carte" d'impronta italiana durante il giorno, mentre la
sera, pianificherà e cucinerà per ricevimenti e convivi
da 10 a 80 persone. Verrà affiancato e condurrà con
competenza un piccolo team.

Sarà data preferenza a un/a professionista con com-
provate esperienze e referenze, spirito organizzativo e
capacità amministrative.

Offriamo un ambiente di lavoro stimolante nel Risto-
rante storico di Lugano, con un team ben introdotto e
condizioni/orari di lavoro interessanti.

La invitiamo a inviare il suo Curriculum Vitae completo
all'attenzione del Dir. Anton Froschauer.

Ristorante Grand Café Al Porto, Via Pessina 3, 6900 Lugano
Tel. +41 91 910 51 30, Fax +41 91 910 51 33
www.grand-cafe-lugano.ch, froschauer@grand-cafe-lugano.ch

27319-10005

Kambly

EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Seit drei Generationen steht Kambly für vollendete Schweizer Feingebäck-
Tradition. Wir bieten unseren Kunden raffinierte Köstlichkeiten, sorgfältig
hergestellt nach allen Regeln der Kunst und mit den besten Rohstoffen als
Qualität ohne Kompromisse.

Im Rahmen der weiteren Unternehmensentwicklung suchen wir eine/n

Confiseur/in (40 - 60%)

Hauptaufgaben

In einem lebhaften öffentlichen Umfeld in der Schauconfiserie im Kambly
Erlebnis und bei spezifischen Anlässen kreieren Sie frische Biscuit- und
Schokoladespezialitäten. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe repräsen-
tieren Sie sinnbildlich unser Unternehmen und unsere sprichwörtliche
Qualität.

Persönlichkeit

Mit Ihrer positiven Wesensart strahlen Sie Lebensfreude und Vertrauen
aus. Mit Ihrer Liebe zum Detail verkörpern Sie unsere Qualität. Ihre zuver-
lässige Arbeitsweise sowie Ihre Freude am Schönen und Echten, gepaart
mit Ihrer Kreativität, spornen Sie immer wieder zu Höchstleistungen an.
Als kommunikative Persönlichkeit lieben Sie den Kontakt mit Menschen
aller Altersgruppen. Sie identifizieren sich mit unseren Werten und möch-
ten unseren kleinen und grossen Kunden Freude bereiten.

Fähigkeiten

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Confiseur/in und einige Jahre
Berufserfahrung und Sie haben sich die Fähigkeit, aus edlen Rohstoffen
kleine Kunstwerke herzustellen, angeeignet. Sie stehen gerne im Rampen-
licht und können mit unterschiedlichen Menschen in kleinen und grösser-
en Gruppen einfühlsam und begeistert zusammenarbeiten. Sie sind flexi-
bel in der Arbeitszeitgestaltung und sind bereit Ferienvertretungen zu
übernehmen.

Wir bieten Ihnen

eine nicht alltägliche, lebendige und vielseitige Aufgabe in einem aufge-
stellten Team mit Raum für Kreativität und Eigeninitiative.

Marianne Cavallaro, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und
gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 02 33).

KAMBLY SA
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
bewerbungen.trubschachen@kambly.ch
www.kambly.ch

27283-10168

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

INTERNATIONAL

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den
Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte
Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

Réception
Chef de Partie
Pâtissier
Jungkoch
Etagengouvernante
Chef de Rang
Bar

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25.000 Flaschen
Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas.
Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des *Travel & Leisure*
Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in
der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen
gerne, per Mail oder Fax.

POST
HOTEL & SPA
LAKE LOUISE



E-mail: jobs@posthotel.com
Fax: 001 403 522 3966
Lake Louise, Alberta Canada

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über
International Experience Canada unter *Young Professionals* erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

27306-10003

SUISSE ROMANDE

ESTAVAYER-LE-LAC
PAYERNE - REGION
ACTUEL PAR HÔTEL

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme cherche

Un(e) responsable marketing & relations publiques de 80% à 100%

Tâches principales

- Coordination des actions de marketing
- Gestion des actions de promotion
- Création et réalisation de brochures et publications
- Communication médias & relations publiques
- Soutien au développement d'animations et de manifestations

Profil souhaité

- Formation d'une école de tourisme, HES, ou commerciales
supérieure
- Expérience dans le domaine du tourisme, de la promotion ou de la
communication
- Aisance rédactionnelle et dans les contacts
- Parfaite maîtrise du français et de l'allemand
- Compétences dans la gestion de projets
- Flexibilité, esprit d'initiative, entregent
- Maîtrise des outils de bureautique et logiciel Adobe

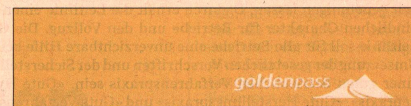
Entrée en service de suite ou à convenir

Vous êtes intéressé(e) ? Alors transmettez votre dossier de
candidature d'ici au 26 juillet 2013 avec les documents usuels à :

Estavayer-le-Lac / Payerne Tourisme,
A l'attention de M. Laurent Mollard, Directeur
Rue de l'Hôtel de Ville 16, 1470 Estavayer-le-Lac

Cahier des charges disponible : www.estavayer-payerne.ch/fr/A-notre-sujet/Emplois
Plus de renseignements : 026/660.61.61

27304-10002



Le GoldenPass (Chemin de fer Montreux Oberland bernois SA
et ses entreprises associées) offre une large gamme de ser-
vices et de prestations touristiques entre le Léman et l'Ober-
land bernois.

Le secteur Gastro de nos entreprises comprend le site touris-
tique des Rochers-de-Naye (avec hôtel, restaurants et your-
tes), le Restaurant des Pléiades, le Buffet de la Gare de Mont-
reux et le Catering sur nos trains panoramiques.

Pour la gestion d'une cinquantaine de personnes œuvrant
dans ce secteur, nous cherchons à engager

un assistant Human Resources à 50% (h/f)

Vos tâches :

- Vous vous occupez de la gestion intégrale du personnel
Gastro.
- Vous assumez la comptabilité salariale (Mirus).
- Vous entreprenez toutes les démarches nécessaires au
niveau des assurances sociales.
- Vous rédigez toute la correspondance en relation avec le
personnel Gastro.
- Vous êtes disposé(e) à travailler quelques samedis,
dimanches ou jours fériés par année.

Votre profil :

- Vous êtes une personnalité engagée et motivée, et vous
savez organiser votre travail.
- Vous avez une formation commerciale ou équivalente avec
expérience dans les affaires du personnel.
- Vous êtes de langue maternelle française ou disposez
d'excellentes connaissances écrites et orales en français.
- Vous maîtrisez les outils informatiques (MS Office et Mirus).

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous
adresser à M. Walter Jenelten, Tél. : 021 989 81 15, mail : w.je-nelten@goldenpass.ch.

Vous vous reconnaissez dans ce profil et souhaitez rejoindre
notre équipe ? N'hésitez pas à adresser votre dossier de can-
didature complet (lettre de motivation, CV, copies de diplômes,
certificats et photo récente) à Goldenpass, Administration,
case postale 1426, 1820 Montreux 1.

27304-10006

**Bauernfamilien in
Guinea-Bissau stoppen
den umweltschäd-
lichen Phosphatabbau
auf ihrem Land.**

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

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

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



KEYSTONE

LEITLINIE GVG

Die Verbände hotellerieuisse, GastroSuisse und CafetierSuisse haben gemeinsam die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) erarbeitet und vom Bundesamt für Gesundheit genehmigen lassen. Dadurch erhält die Leitlinie einen verbindlichen Charakter für Betriebe und den Vollzug. Die GVG-Leitlinie soll für alle Betriebe eine unverzichtbare Hilfe bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften und der Sicherstellung einer guten betrieblichen Verfahrenspraxis sein. «Gute Hygienepraxis», «Gute Herstellungspraxis» und «Gute Verfahrenspraxis» werden seit jeher im Gastgewerbe angestrebt. Die entsprechenden Minimalanforderungen sind in drei Gesetzen, in über 30 Verordnungen in den HACCP-Leitlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) und in weiteren Publikationen verankert und werden durch ISO und andere Normen ergänzt.

Ziel und Zweck der GVG-Leitlinie

Wichtigste Voraussetzung für eine gute Verfahrenspraxis sind eine klare Regelung der Organisation und Festlegung der Ver-

antwortungen sowie die Ausbildung der Mitarbeitenden. Um die Einhaltung der gesetzlichen Grundlagen zu gewährleisten, müssen diese bekannt und präsent sein. Zudem sieht das HACCP-Konzept vor, dass die wichtigsten Gefahren identifiziert, überwacht und das damit verbundene Risiko auf ein vertretbares Mass reduziert werden.

Fünf Schritte zur guten Verfahrenspraxis

- 1. Schritt:** Betrieb organisieren, Verantwortlichkeiten festlegen, Ausbildung sicherstellen. Das Minimalwissen für sämtliches Personal sind dabei die fünf Hauptpunkte der Lebensmittelhygiene.
- 2. Schritt:** Rechtsgrundlagen überblicken und beachten. Hier gilt es, eine Übersicht aller für den Betrieb relevanter Vorschriften zu erstellen.
- 3. Schritt:** Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP). Bei sehr grossen Gefahren und Risiken für die Gesundheit sind kritische Kontrollpunkte mit regelmässigen Kontrollen und deren Dokumentation vorzusehen.

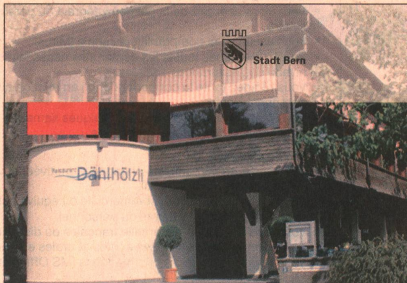
4. Schritt: Sicherheit gewinnen durch Selbstkontrolle. Jeder Betrieb hat selber für die Einhaltung der für ihn geltenden Vorgaben zu sorgen.

5. Schritt: Kompetent mit dem Vollzug zusammenarbeiten. Kenntnisse über Rechte und Pflichten bei der Lebensmittelkontrolle bilden eine solide Basis für eine kompetente Zusammenarbeit mit dem Vollzug.

Die Leitlinie kann unter www.hotellerieuisse.ch kostenlos bezogen werden.



David Stirnimann
Projektleiter Rechtsdienst
www.hotellerieuisse.ch



Die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern sucht eine/n neue/n Pächter/in für das

Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern

Das frequenzstarke Restaurant befindet sich im Naherholungsgebiet direkt an der Aare und grenzt an den beliebten Tierpark Dählhölzli.

Wir bieten:

- Selbstbedienungsrestaurant, 80 Plätze
- Galerierestaurant, Banketträume, unterteilbar, 250 Plätze
- Gartenrestaurants (Self, Bedient, Lounge), 670 Plätze
- Grosse moderne funktionale Küche
- Kinderspielplatz
- und Vieles mehr.

Wir suchen:

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung:
Einen innovativen, kompetenten und flexiblen Wirt mit Organisationstalent und Führungserfahrung in der Ausflugsrestauration.

Interessenten senden wir sehr gerne eine Dokumentation mit den Details zu.

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern
Markus Portmann
Schwanengasse 14, 3011 Bern
Telefon 031 321 75 81
markus.portmann@bern.ch

27281-10195

Zu verkaufen im Tessin

3-Sterne-Hotel, Nähe Lugano

Mit 50 Zimmern, Restaurants, gepflegter Park mit Schwimmbad, grosse Liegewiese, Parkplätze. Absolut ruhige Lage.

Nähere Angaben unter Chiffre 27293-10192 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

27293-10192

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

26988-10016



Stadt Zürich
Sportamt

Das Sportamt der Stadt Zürich sucht auf die Badesaison 2014 (Mai) eine Mieterin/einen Mieter für das neu gebaute

Restaurant Strandbad Mythenquai

Das Strandbad Mythenquai ist eines der beliebtesten Zürcher Sommerbäder mit ca. 160 000 BesucherInnen pro Saison. Das Restaurant mit ca. 400 Aussensitzplätzen versorgt die Badegäste während der Sommerbadesaison jeweils von Mai bis September. Die Betriebszeiten richten sich nach den Öffnungszeiten des Badebetriebes (wetterabhängig, normalerweise 9.00 bis ca. 20.00 Uhr).

Wir suchen eine innovative Persönlichkeit mit solider Gastronomie-Erfahrung sowie Flair für die Bedürfnisse unserer Badegäste. Interessenten sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier mit Betriebskonzept, Gastro-Erfahrung, Businessplan usw., inkl. Mietzinsofferte, bis spätestens 31. Juli 2013 einzureichen. Detaillierte Informationen finden Sie auf www.sportamt.ch

Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Tödi strasse 48, Postfach 2108, 8027 Zürich. Für Fragen steht Ihnen die Bereichsleiterin Daniela Eggs unter Tel. 044 413 93 75 zur Verfügung.

27285-10191

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

htr hotel revue