

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 30-31

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 03.02.2026

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

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. 30/31 · 25. Juli 2013

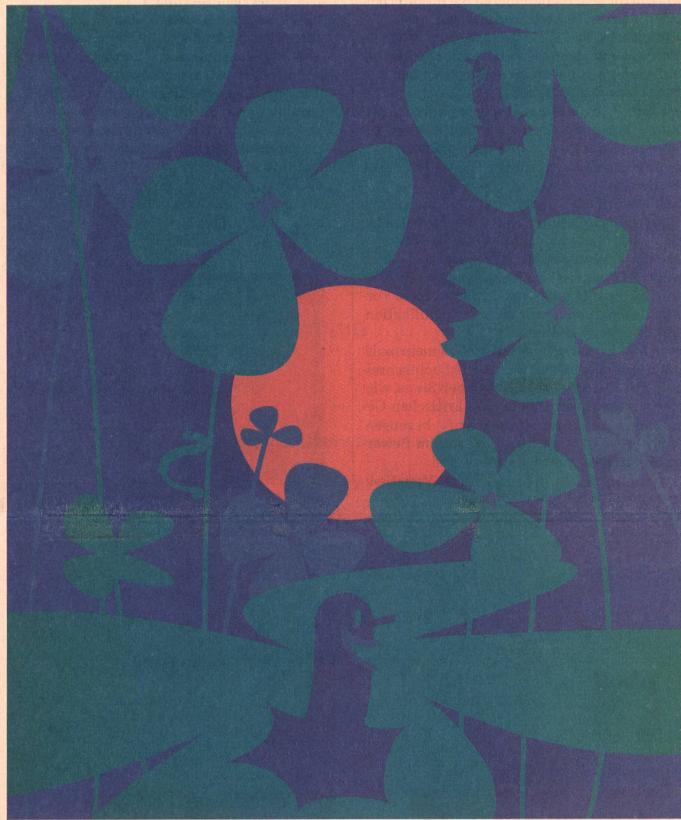
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Arbeiten, um nicht
denken zu müssen,
ist auch Faulheit»

Erhard Blanck

IN BOCCA AL LUPO – VIEL GLÜCK!

Vor einigen Wochen haben die Hotel- und Restaurationsfachleute sowie Hotellerieangestellten der Schulhotels von hotelleriesuisse erfolgreich ihre Abschlussprüfung gemeistert. Dabei haben sie unter Beweis gestellt, dass sie über die fachlichen Kompetenzen verfügen, die zum Erwerb eines eidgenössisch anerkannten Abschlusses (EFZ oder EBA) notwendig sind. Nun steht ihnen die Berufswelt offen – wir wünschen ihnen viel Glück für den weiteren Weg. Während ihrer Ausbildung wurden nicht nur die fachlichen Kompetenzen vermittelt. Soziale Kompetenzen sind ebenso wichtig bei der Ausübung der Arbeit. Gilt es doch, einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn ein Gast einmal nicht zufrieden ist; aber auch die Freude und das Herzblut, dem Gast eine Freude zu bereiten und ihm mit einem aussergewöhnlichen Service zu überraschen – ist echte Dienstleistungsbereitschaft! Fachwissen ist das eine, Freude am Umgang mit Menschen das andere.

Aus dem Praxisalltag

Für Jessica Fricker gehören die Ausbildung und das intensive Lernen für die Abschlussprüfungen seit Kurzem der Vergangenheit an. Ein neuer Lebensabschnitt beginnt. Die 19-Jährige ist froh, dass die Prüfungen vorbei sind und wieder andere Themen im Leben Vorrang haben. Gleichzeitig blickt die frischgebackene Restaurationsfachfrau auf eine abwechslungsreiche Lehrzeit mit vielen eindrücklichen Erlebnissen zurück. Einer der wichtigsten Tage sei klar der erste Arbeitstag gewesen. Mit offenen Armen habe man sie damals empfangen und sie schnell

ins Team aufgenommen. Die Verhaltensregeln im Betrieb und im Schulhotel gaben ihr wichtige Leitlinien. «Diese waren für mich sehr wertvoll, denn so wusste ich von Anfang an, wo auf Betrieb und Schule Wert legen. Sie gaben mir den Rahmen klar vor, in welchem ich mich bewegen konnte. Der Schritt von der Schülerin zur Lernenden war dann doch nicht ganz so einfach, wie ich mir das vorgestellt hatte», meint sie schmunzelnd. Auch Beatrice Hunziker Piantanida – Expertin für Hotelfachleute – blickt auf spannende aber auch anstrengende und «nahrhafte» Tage zurück. Für die Hauswirtschaftsleiterin und Berufsbildnerin sind solche Erfahrungen mit Lernenden äußerst wertvoll. «Wir sind ein gut eingespieltes Team und diese Tätigkeit bereitet mir enorme Freude. Dabei ist höchste Konzentration jeder einzelnen Expertin gefordert. Dank dieser Einsätze kann ich auch mein Wissen im Einsatzgebiet aktuell halten und Erfahrungen im Fachteam austauschen.» Lachend fügt sie bei: «Übrigens, auch Expertinnen sind am Anfang der Prüfungen angespannt und etwas nervös – nicht nur die Lernenden.» 2014 finden die nächsten Qualifikationsverfahren statt. Schon heute sagen wir den Lernenden «in bocca al lupo», was bei uns so viel wie «viel Glück!» heisst.



Barbara Holzhaus
Leiterin Berufliche Grundbildung
www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

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 Seedamm Plaza, in Pfäffikon/SZ
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. AUGUST

«Info-Abend Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse,

im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. SEPTEMBER

«Info-Abend Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Grischa, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel·Administration·Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg
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 – Telefon 031 370 42 42

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Bistrotisch
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 Zahl der Unfälle sinkt.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 6)

Bäckerschnupfen/Asthma

Backmehle und Backmittel sind aufgrund des Allergiepotenzials als Gefahrenstoffe eingestuft. Mit 60 bis 80 Berufskrankheitsfällen pro Jahr ist die Anzahl der Berufswechsel infolge eines berufsbedingten Asthmas hoch. Da bereits vorhandene Allergien (z.B. Heuschnupfen) oder erbliche Vorbefestigungen ein erhöhtes Risiko für mehlbedingte Erkrankungen darstellen, ist einer seriösen Eignungsabklärung vor Beginn der Berufsausbildung grosse Bedeutung beizumessen.

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

DAS GEHÖRT IN EIN BEWERBUNGSSCHREIBEN

Was gehört in ein Bewerbungsschreiben, wie muss es aufgebaut sein, wie schaffen Sie den Unterschied zu anderen Bewerbern, und was darf auf keinen Fall in diesem Schreiben vorkommen?

Das Bewerbungsschreiben ist die erste Arbeitsprobe beim potenziellen Chef. Deshalb nochmals das Wichtigste zuerst: Ein Bewerbungsschreiben darf keine Schreibfehler beinhalten. Untersuchungen bei Personalchefs zeigen, dass Bewerbungen mit zwei oder mehr Fehlern meist auf dem dritten und letzten Stapel landen. Nämlich bei jenen, deren Bewerbung nicht in Frage kommen. Geben Sie also Ihr Bewerbungsschreiben unbedingt jemandem zum Korrekturlesen. Das gilt natürlich für die gesamten Bewerbungsunterlagen. Auch der Lebenslauf muss fehlerfrei und die Unterlagen müssen sauber sein. Man hält es kaum für möglich, aber Personalchefs erhalten auch Bewerbungsunterlagen mit Eselsohren, Fettflecken usw. Solche Unterlagen landen in der Regel auf Stapel drei. Apropos Stapel: Auf den ersten Stapel legt der Personalchef Bewerbungen jener, die er auf jeden Fall einladen will, auf den zweiten jene, die eventuell in Frage kommen und auf den dritten jene, denen er absagen will.

Damit Ihre Bewerbung auf dem ersten Stapel landet, muss sie folgende Fragen beantworten: Wer sind Sie? Was können Sie? Welches sind die Gründe für Ihre Bewerbung? Warum sind gerade Sie besonders gut für die Stelle geeignet? Es ist wichtig, auf die konkrete Position einzugehen und überzeugend zu argumentieren. Keinesfalls darf ein Standardschreiben verwendet werden, das dann für jede Bewerbung verschickt wird. Ein gutes Bewerbungsschreiben ist Arbeit und Zeitaufwand. Aufwand,

der sich bezahlt macht. Das Bewerbungsschreiben besteht aus folgenden Elementen:

- Betreff: In der Betreffzeile nennen Sie die genaue Bezeichnung der Stelle. Beispielsweise: „Bewerbung als Küchenchef“.
- Anrede: Vermeiden Sie unbedingt die allgemeine Anrede. Fehlt Ihnen der Name des Verantwortlichen, recherchieren Sie im Internet oder rufen im Betrieb an und fragen nach.
- Einleitung: Falls Sie bereits persönlichen Kontakt mit dem Personalverantwortlichen aufgenommen haben, nehmen Sie in den ersten Sätzen Bezug darauf.
- Hauptteil: In diesem Abschnitt müssen Sie nun durch Argumente überzeugen. Dazu gehört eben, dass sie stichhaltig begründen können, wieso Sie die richtige Person für diese Stelle sind.
- Schlussformel: Bringen Sie am Ende Ihres Bewerbungsschreibens eine zuversichtliche Schlussformel an. Signalisieren Sie Ihre Motivation für ein persönliches Gespräch – aber ohne «Druck» auszuüben – beispielsweise mit: «Es würde mich freuen, Sie in einem Vorstellungsgespräch von meiner Qualifikation überzeugen zu können.»

Lesen Sie Ihr Bewerbungsschreiben mehrmals durch und überprüfen Sie es auf Rechtschreibung, Stil und Aussagegehalt. Geben Sie es, wie schon erwähnt, jemandem zum kritischen Genießen. Mit Ihrer Unterschrift bezeugen Sie übrigens, dass all Ihre Angaben im Bewerbungsschreiben wahrheitsgetreu sind.

Mario Gsell

BUCH TIPP

DIE NACHFOLGEREGELUNG IST NICHT SO EINFACH

Die Regelung der Nachfolge im Familienunternehmen stellt für alle Beteiligten eine grosse Herausforderung dar. In der Schweiz sind jährlich rund 10.000 Nachfolgeregelungen zu treffen. Viele davon aus der Gastronomie oder der Hotellerie. Denn in der Gastrobranche wechselt jährlich jeder vierte Betrieb den Besitzer. Nachfolgerregelungen sind außerordentlich vielschichtig, benötigen zahlreiche Fragen psychologischer, betriebswirtschaftlicher, finanzieller sowie rechtlicher Natur und sind für alle Beteiligten eine grosse Herausforderung.

Die Publikation verschafft dem Leser einen Überblick über die verschiedenen Nachfolgekonstellationen und deren familiinterne oder -externe Regelung. Die theoretischen Grundlagen werden in allgemein verständlicher Weise dargestellt und mit zahlreichen Anwendungsbeispielen veranschaulicht. Das Buch richtet sich an Unternehmerinnen und Unternehmer, die Mitglieder ihrer Familien, potenzielle Nachfolgerinnen und Nachfolger sowie beratende Fachleute.



«Nachfolgeregelung im Familienunternehmen»

NZZ libro
von Andreas Gubler
SBN
978-3-03823-552-0
CHF 58.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25179-9694

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25368-9687

GASTROSUISSE

Das Quality Our Passion

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterschwendan
14. Oktober 2013, Thalwil
25.–26. November 2013, Lenzerheide

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25158-9808

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompass des Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 12.03.13, Start Herbst:
29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 26.03.13,
Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25096-9557

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

**NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®**
Die Welt der Getränke kennen, verstehen und verkosten können!
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 10. April 2013
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25364-9883

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen!

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25367-9686

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

NDS

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Tessin · Life-Style · Harmonie · Starke Marke · Magische Momente

Gastronomie & Hotellerie in vollendetem Form! Der perfekte Mix aus jugendlich-frischem Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus elegant-luxuriös und smart casual bis hin zu lässig-unkonventionell verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Willkommen in einem der bermekenswertesten Small Luxury Boutique Hotels des Landes. Die traumhafte See-Lage in einer beliebten Tessiner Premium Resort Destination ist ein weiteres Highlight.

Was können dynamisch Hands-On Gastroprofis erwarten: Die selte Chance ein einmaliges Produkt der Spitzen-gastronomie & -hotellerie aktiv mitzustalten und weiter zu entwickeln, mehrere ausgezeichnete F & B Outlets inklusive beeindruckender Bar-Lounge, High Tech-Infrastruktur sowie ein weitsichtiges Top Management-Team innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe. Rund 15-20 Mitarbeitende unterstehen Ihren Verantwortungsbereich.

Leiter/in Restaurants Luxury Boutique Hotel*Operations Manager für div. F & B Outlets, Lounge-Bar & Room Service*

Das kulinarische Angebot reicht von mediterraner Kreativküche über Classics, internationales Top Food-Angebot bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen im Rahmen der Trendgastronomie. Optimal für (fremd-)sprachlich gewandte und rhetorisch geschickte Gastgeberpersönlichkeiten, die sich im Umfeld von höchst anspruchsvollen Gästen aus nah und fern, wichtigen Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz wohl fühlen.

Ausbaubare Position für Damen und Herren, die für Service Excellence einstehen, ca. 26-38 Jahre alt sind, Führungswertigkeiten sowie entsprechende Chef de service- oder Restaurant-Leitungspräsenz mitbringen! Trotz saisonalen Charakters sind Sie selbstverständlich ganzjährig angestellt! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt. – Suchen Sie das echt Aussergewöhnliche? Dann bitte CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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@schaeferpartner.ch

**Stv. Leiter/in Gastronomie**

Gastronomie an der BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per 1. September 2013

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

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27450-10284

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN

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@schaeferpartner.ch

27422-10252

Ambitionierter Direktionsassistent auf dem Weg zum Vizedirektor

Sie entlasten den Chef, halten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens: Der Betrieb – zu einer CH-Hotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörnd – umfasst ca. 250 Betten, à la carte-Restaurant, Bar und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². Alles in Top-Zustand! Lage: Deutsch-CH Premium Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, welterprobte Sportarten und Life-Style optimal ergänzen. Als weitoffener junger Hotel-Allrounder setzen Sie Akzente in den Bereichen Administration, Finance, Accounting, leiten das Front Office und übernehmen sukzessive die Reservationen und Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit mit TOS, das Gruppengeschäft sowie die Geplogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen vertraut; die Übernahme einer «Vertrauensposition mit Zukunft» im Hause oder später auch innerhalb der Gruppe sehen Sie als Anreiz!

Executive Assistant Manager w/m
als Stellvertretung der Direktion eines erstklassig geführten Resorthotels

Sie sind selbstbewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Clientèle. Frontorientiert, ausgeprägtes Flair für Zahlen sowie konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Vizedirektor. Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Kaderposition (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre Gastgeberqualitäten und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können! Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung – Interessiert? Einfach CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger Mitglied der Geschäftsleitung

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@schaeferpartner.ch

27350-10225

**Sous-Chef (m/w)**

Sorell Hotel Zürichberg
Orellistrasse 21, 8044 Zürich

per September 2013

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

SORELL HOTELS SWITZERLAND



27404-10250

**Stv. Betriebsleiter/in mit Küchencheffunktion**

Cantinetta Bialla der Ems-Chemie AG
Via Innovativa, 7013 Domat/Ems

per 12. August 2013

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

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27437-10266

jz

Aussichtsreicher Posten!

Für ein bestens eingeführtes ***-Garnihotel mit Halbpension, im Zentrum eines Touristen-Kurorts im Berner Oberland suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Der Ganzjahresbetrieb umfasst ca. 100 Betten. Das Schwergewicht ist die Betreuung von Gruppen aus aller Welt.

Ihr Profil: 35-50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, flexibel, einsatzfreudig ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, die selber auch anpackt (Rezeptionsdienst, Service, Küche etc.) und unternehmerisch denkt und handelt.

Sprachen: D und E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen.

Eintritt: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr und Sophie Etterli Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84 / Mobile 079 656 56 88
jz@hotelforsale.ch

27401-10247

**Sektorenleiter/in Bäckerei (100%)**

Manor Food St. Gallen
Stellenantritt: 1. 10. 2013

An mehr als 65 Standorten in der gesamten Schweiz sorgen rund 10 600 MitarbeiterInnen in den unterschiedlichsten Funktionen für eine einzigartige Einkaufsatmosphäre. Für unsere Kunden entdecken, leben und vermitteln wir Stil zu einem erschwinglichen Preis. In Zukunft auch Sie?

Ihre Aufgaben:

- Organisation der Verkaufsfläche/Saisonschwerpunkte setzen
- Schaffung einer attraktiven Marktatmosphäre gemäss Konzept (Saison etc.)
- Sicherstellen der Produktherstellung, Produktaufbereitung, -qualität sowie der definierten Hygienevorschriften
- Personelle Führung, Ausbildung und Entwicklung der Mitarbeitenden
- Erreichung der vereinbarten Budget- und Performance-Ziele
- Sie behalten in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht
- Sie stellen verschiedene Brot- und Patisserieprodukte her
- Sie beraten unsere Kunden freundlich und kompetent
- Sie sorgen für eine stilvolle Einkaufsatmosphäre

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor
- 1 bis 2 Jahre Führungserfahrung
- Sie sind belastbar und flexibel
- Sie haben Freude an Frische und Qualität

Wir bieten Ihnen:

- Ein vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet (Kunden, Produkte, Mitarbeiter)
- Eine Führungsfunktion mit einem hohen Mass an Verantwortung
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre mit kurzen Kommunikationswegen

Wollen Sie Stil vorleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bevorzugt online.

MANOR ist mit einem Umsatz von rund 3 Mrd. Franken die grösste Warenhauskette der Schweiz. Als dynamischer Multispezialist ist Manor in den Bereichen Non-Food, Food und Restaurants tätig.

Manor HR Region Ostschweiz
Corina Stecher
Telefonnummer: 079 236 55 47
E-Mail: corina.stecher@manor.ch

Manor AG
www.manor.ch

27437-10255

**GRINDELWALD**

4*-Hotel an privilegierter Lage im Zentrum
A-la-carte-Restaurants, Panorama-Saal, Snack-Bar,
Seminarraum, Wellness.

Wir suchen eine/n kreative/n und kompetente/n

Küchenchef/in 100%

Mit Leidenschaft kochen und sich für Qualität begeistern.
Das ist das Rezept für Ihren erfolgreichen Weg bei uns
im unverwechselbaren «Kreuz & Post».

Ihr Profil:
Führungserfahrung als Küchenchef,
vertraut mit den gesetzlichen Hygienevorschriften.

Ihr Stil:
flexibel, zuverlässig, teamfähig, kreative Arbeitsweise
in der Zusammenstellung von Menükomponenten.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Arbeitsumfeld in
Jahresschleife mit Eintritt ab Herbst/Winter oder nach
Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Foto.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92/info@kreuz-post.ch

27347-10241



Hotel Seminare Restaurant Wildhaus

Stump's Alpenrose ist das renommierte 4-Sterne Hotel hoch über dem Tal, mitten im naturnahen Toggenburger Erholungsgebiet. Wir sind bekannt für unsere ausgezeichnete à la carte-Küche, den Wellnessbereich und die Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Die Gäste schätzen unsere Qualität, die gelebte Gastfreundschaft und den zuvorkommenden Service. Als Ergänzung zu unserem motivierten Team suchen wir auf November 2013 oder nach Vereinbarung eine(n)

RESTAURANTLEITER (M/W)

- Organisation und Leitung der operativen Abläufe im gastronomischen Bereich des Hotels
- Führung eines Serviceteams von etwa 8 Mitarbeitern
- Aktive Mitarbeit im Service
- Weiterentwicklung und Umsetzung innovativer Konzepte mit dem Service-Team
- Vertretung des Service-Bereichs in den Kader-Terminen
- Personaleinsatzplanung, Dienstplangestaltung, Mitarbeiter Schulungen
- Führen von Mitarbeitergesprächen im Service-Team
- Verantwortung für Einkäufe, Umsätze, Kosten, Sortimentsgestaltung im Service-Bereich

Sie können bereits auf eine mehrjährige Berufserfahrung im Service-Bereich sowie in der Mitarbeiterführung zurückblicken. Als Gastgeber zeichnet Sie Ihre zuvorkommende Freundlichkeit aus, als Mitarbeiter sind Sie auch in Ihrer Funktion als Leader ein ausgesprochener Teamplayer. Ihre zupackende Art und Ihr organisatorisches Talent beweisen Sie beim daily business. Sie haben aber auch Visionen und freuen sich darauf, neue Konzepte zu initiieren und Eigenverantwortung wahrzunehmen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Hotellerie Gastronomie, sehr gute Deutsch- sowie gute Englischkenntnisse.

Sind Sie diese Person? Dann freut sich Roland Stump auf Ihre Bewerbung!

Stump's Alpenrose AG
Gastgeberfamilie Stump Am Schwendisee 9658 Wildhaus
Fon: +41 (0)71 998 52 52 Fax: +41 (0)71 998 52 53
roland.stump@stumps-alpenrose.ch www.stumps-alpenrose.ch



Im **Bellevue Bären**
Hotel und Restaurant
... im charmanten Krattigen
suchen wir energetische, positiv
eingestellte, fleissige und flexible
Mitarbeiter mit entsprechenden Qualifikationen,
Erfahrungen und guten Englischkenntnissen:

**- Koch
- Servicemitarbeiter**

Wenn Sie den oben genannten Anforderungen
gerecht werden, erwarten wir gerne Ihre
Bewerbung mit Lebenslauf auf
info@bellevue-bären.ch

27396-10244

**Koch/Jungkoch
Servicefachangestellte**

für unser lebhafte Seerestaurant
suchen wir ab **1. September 2013**
eine junge, motivierte, belastbare und
teamorientierte Fachkraft.

Schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie
uns an:

Restaurant Morgarten
am Ägerisee ZG, Fred McCalla
info@hotel-morgarten.ch
www.hotel-morgarten.ch
Telefon 041 750 12 91

27443-10258

**Koch (w/m)**

Dow Restaurant
Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

per 1. August 2013

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

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27402-10248

HOTELBALSTHAL

Kreuz Kornhaus Rössli

Das Hotel Balsthal positioniert sich als unkompliziertes ***-Seminshotel (80 Zimmer) an zentraler Lage. Das Angebot wird mit dem Restaurant Kornhaus, einem jungen, kommunikativen Treffpunkt und dem Restaurant Kreuz, einem traditionellen Esslokal mit überregionaler Ausstrahlung, ergänzt. Für Anlässe und Events bietet der renovierte Kreuz-Saal für max. 180 Personen einen attraktiven Rahmen.

Per 1. November 2013 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Geschäftsführer/-in

Als leidenschaftliche/-r Gastronom/-in prägen Sie den Betrieb. Dabei entwickeln Sie das neue Konzept weiter und setzen dieses kostenorientiert in die Praxis um. Sie festigen die Positionierung des Hotels als Seminar- und Anlassbetrieb und bauen mit innovativen Angeboten das Weekendgeschäft neu auf. Mit einem motivierten und engagierten Team und Ihrer persönlichen Präsenz an der Front sorgen Sie für eine ungezwungene Atmosphäre und für eine konstant gute F&B- und Dienstleistungsqualität.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägten Fähigkeiten im Bereich Marketing und Sales und einer unternehmerisch denkenden Grundhaltung. Zugute kommen Ihnen dabei Ihre fundierten Berufskenntnisse, der Abschluss einer Hotelfachschule/NDS, Ihre Führungserfahrung und Ihr Organisationstalent. Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung, belastbar und bringen Praxiserfahrung in ähnlichen Betrieben mit. Ihr ausgeprägtes Kommunikations- und Verkaufstalent sowie Ihre Authentizität und Offenheit ermöglichen es Ihnen, schnell eine Beziehung zu Kunden und Mitarbeitenden aufzubauen.

Das Unternehmen bietet Ihnen eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und langfristigen Perspektiven. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Walter Heutschi
VRP Hotel Balsthal
Reichenbachstrasse 34
3052 Zollikofen

KREUZ
Landgasthof

KORNHAUS
Restaurant Lounge

RÖSSLI
Seminare

27394-10240

Näher als Sie denken**KARRIERE MIT AUSSICHT**

Zwischen zwei Seen und zu Füßen des ewig weißen Jungfraumassivs gehören wir seit über hundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie. Persönliche Gastfreundschaft und höchste Qualität der Dienstleistung sind unser Kredo. Als Inbegriff für Luxus und Gastlichkeit setzen wir stets neue Massstäbe, die wir mit unseren hoch motivierten Mitarbeitern erreichen wollen.

Werden Sie Teil von dieser Tradition, leben Sie mit uns echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion. Als Teil der VICTORIA-JUNGfrau COLLECTION, mit den vier führenden 5*-Häusern an den besten Lagen der Schweiz, erwarten Sie ein anspruchsvolles und pulsierendes Umfeld.

Wir bieten Ihnen an einem innovativen sowie einzigartigen Arbeitsort eine spannende und entwicklungsreiche Herausforderung als:

HR Assistant / Payroll Specialist (m/w)

Ab 1. August 2013 oder nach Vereinbarung

Assistant Front Office Manager (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Assistant Restaurant Manager (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Sous-Chef (m/w)

Ab 1. September oder nach Vereinbarung

Weitere Details zu den Stellen erfahren Sie unter:
www.victoria-jungfrau-collection.ch/karriere/jobs
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, elektronisch oder per Post.



Höhenweg 4, CH-3800 Interlaken
Oskar Schönbeck, Director of Human Resources
Telefon +41 (0)33 828 26 78
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

Victory Collection
VICTORIA-JUNGfrau COLLECTION
The Swiss Hotel of the Year

27395-10241

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

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 100 Zimmer und Suiten, zwei Gourmet-Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness-Bereich mit Indoor- und Outdoor-Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen und 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.

Ab sofort suchen wir passionierte, bergbegaste Hotelprofessionals mit Affinität zu Luxus und Lifestyle für die folgenden Positionen:

Chief Accountant**Purchasing Manager****Sales Manager****Reservation Manager****Executive Housekeeper****Chief Concierge****Restaurant Manager****Bar Manager****Pastry Chef****Executive Chef i/c of F&B**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen, wenn Sie sich mit einer der o. g. Positionen identifizieren und bereit sind für den nächsten Karriereschritt. Bewerben Sie sich in elektronischer Form und werden Sie Teil des Pre-Opening-Teams.

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: Cindy Conrad

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

GHM

A STYLE TO REMEMBER

27394-10254

ISS Schweiz ist mit über 12'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für Integrale Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

Zur Verstärkung des Teams **Internal Services** bei unserem Kunden aus der Finanzbranche in Zürich suchen wir per sofort einen sprachbegabten und flexiblen

Mitarbeiter Interne Dienste (m/w)

Pensum: 60%

Als Top-Visitenkarte des Unternehmens kümmern Sie sich professionell und verantwortungsbewusst um die Anliegen und das Wohl aller internen Kunden. Ausgeprägte Serviceorientierung, Ihre repräsentative und freundliche Art sowie Ihr exzellenter und verschwiegener Umgang zeichnen Sie aus.

Ihre Aufgaben:

- Post-Services
- Professionelle Bedienung der Telefonzentrale (D/E/F)
- Kurier-Dienst
- Verschiedene administrative Tätigkeiten
- Bewirtschaftung des Materiallagers

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsschule (Hotellerie/KV) und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Muttersprache Deutsch, gute mündliche Englisch- und Französischkenntnisse
- MS Office-Programme
- Ab 30 Jahren
- PW-Führerschein

Arbeitszeiten:

Montag bis Freitag zwischen 08.00 und 19.00 Uhr (Früh-/Spätdienst im Dreier-Team)

Es erwarten Sie eine spannende Tätigkeit in einem sehr interessanten und vielseitigen Arbeitsumfeld, bei der Sie Ihre organisatorischen Fähigkeiten eigenverantwortlich und im Team einbringen können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto (nur Direktbewerbungen) bitte an:

ISS Facility Services AG

Frau Elvan Yıldız, HR-Assistentin, Buckhauserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
E-Mail: elvan.yildiz@iss.ch, Telefon 058 787 82 99



27391-10239



Das Hotel & Restaurant Landhaus Liebefeld steht seit über 25 Jahren für hochstehende Qualität und prägte das gastgewerbliche Bild der Region Bern merklich. Der Restaurationsbetrieb ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für seine traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankettsaal im Dachstock, den Platanengarten und die Rôtisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller à-la-carte-Service geboten wird.

Wir besetzen im Moment einige Stellen neu in unserem Betrieb:

- Commis de Cuisine – ab August 2013 oder nach Vereinbarung (100% – m/w)
- Chef de Partie – ab August 2013 oder nach Vereinbarung (100% – m/w)
- Hausabwärter – nach Vereinbarung (20–60%)
- Restaurationsfachangestellte – ab Oktober 2013 (Spätdienst – 100% – m/w)

Wir suchen kompetente, fähige Mitarbeiter, die motiviert sind, ihre persönlichen Ziele sowie die des Unternehmens zu erreichen. Kollegialität, Teambewusstsein sowie die Passion zum Beruf sind uns sehr wichtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Restaurant Landhaus Liebefeld AG
Jos und Brigitte de Wolf-Oster
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebefeld
Tel. 031 971 07 58
www.landhaus-liebefeld.ch
info@landhaus-liebefeld.ch

27448-10256

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

25971-9910

SUISSE ROMANDE

Hacienda Hôtel-Restaurant-Bar Givisiez
cherche de suite ou à convenir

- un sommelier une sommelière

Profil exigé:
Bilingue français-allemand
Avec bonnes expériences dans le service, disponible et flexible

- Cuisinier avec expériences

Nous répondrons qu'aux dossiers correspondant aux critères.
Envoyer dossier à:
Hacienda Hôtel SA
Route de l'Ecole 16/CP 93
1753 Matran

27446-10251

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11.
www.hotelia.ch

25235-9633

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future
de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

27448-10256

Gesucht für Teilzeitarbeit oder Aushilfe

Unser sehr gepflegtes Hotel mit Restaurant ist klein, aber ein Schmuckstück.
Nur 20 Autominuten von der Stadt Luzern entfernt führen wir regelmässig Kulturanlässe durch, haben eine sehr internationale Kundenschaft und sind zur gleichen Zeit auch ein Seminarhotel.

Anforderung:

Restaurationsfachfrau/mann mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis.
Sie sind Gastgeber/in aus Überzeugung! Sie sind Verkäufer und Berater und schätzen den Umgang mit internationalen Gästen.
Sie können sich gut in der englischen Sprache verstehen und auch die französische Sprache macht Ihnen Spass.
Sie sind flexibel und teamfähig, motiviert und mobil.
Eintritt nach Vereinbarung oder sofort.

Angebot:

Selbstständige, interessante und herausfordernde Tätigkeit erwarten Sie in einem kleinen und sehr freundschaftlichen Arbeitsteam.
Sehr abwechslungsreicher und lebhafter Betrieb.

Anschrift:

Wir freuen uns auf eine ausführliche, schriftliche Bewerbung unter Chiffre 27440-10257 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

27440-10257



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



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

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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 44
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@immpofil.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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immobilien.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)

Ursula Erni-Leupi

grafilu (Illustration)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

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

FITNESSSTUDIO IM HOTEL

Das Thema Fitness, Wellness und Gesundheit hat seit geraumer Zeit den Hotelsektor erreicht. Besonders im Premium-Segment bieten viele Hotels ihren Kunden einen Fitnessraum an, wobei die Qualität des Fitnessangebots oft erschreckend gering ist. Der Kunde fühlt sich häufig regelrecht hinter das Licht geführt, wenn er das auf der Website des Hotels angepriesene «Fitness Studio» besuchen möchte und nur eine schlecht beleuchtete Ecke mit einigen lieblos zusammengestellten Geräten vorfindet. Dies liegt aber häufig nicht daran, dass zu wenig Geld investiert wurde. Vielmehr ist das Problem in der Zusammenstellung der Geräte zu suchen.

Die richtige Zusammenstellung

Ein richtiger Fitnessraum sollte aus einem Cardiobereich zur Verbesserung der Herz-Kreislauf-Fitness, einem Kraftbereich zur Stärkung der Muskulatur und einem Bodenbereich für Dehnübungen bestehen. Dabei reicht es natürlich nicht aus, neu und moderne Geräte in beliebiger Art und Weise bereitzustellen.

Eine falsche Gerätekonstellation führt vielmehr zu einem einseitigen Training, welches der Gesundheit des Hotelgasts mehr schadet als nützt. So ist es im Cardiobereich wichtig, dass eine ausgewogene, für alle Leistungsklassen nutzbare Auswahl an Cardio-Geräten vorhanden ist. Ein professioneller Kraftraum stellt Übungsmöglichkeiten zur Verfügung, bei denen grosse Muskelgruppen in ihrer Gesamtheit trainiert werden können. Besonders wichtig für ein ganzheitliches Training ist dabei, sowohl Agonisten als auch ihre Antagonisten (Gegenmuskeln) zu trainieren, um kein Ungleichgewicht in der Muskulatur herzustellen. Die Praxis zeigt jedoch, dass sich häufig Bauchmaschinen und isolierte Arm- oder Beinmaschinen in den Hotelstudios befinden. Übermässiges, einseitiges Bauchtraining führt aber zu Rückenproblemen, wenn nicht als Ausgleich der untere Rückenbereich trainiert wird.

Die richtige fachliche Betreuung

Zusätzlich ist für eine korrekte Einstellung dieser Geräte und zur Ausführung der Übungen selbst in betreuten Fitnessstudios

die wiederholte Überwachung durch einen kompetenten Trainer notwendig. Jedoch fehlt gerade diese Betreuung in Hotels meistens komplett, so dass die Trainingsqualität für die Kundschaft häufig sehr schlecht ist. Richtiger wäre es demnach, benutzerfreundliche, leicht einstellbare Maschinen bereitzustellen, die auch ein Laie problemlos nutzen kann. Auch sollten die Zuständigen des Fitnessbereichs zumindest Grundkenntnisse über Trainingslehre und Übungsausführungen besitzen, um Gäste auf schlechte Ausführung der Übungen aufmerksam machen zu können.



Denny Steger
Inhaber Stegertraining
www.stegertraining.com



KEystone



Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht auf den 1. November 2013 für die Dauer von 4 oder 6 Jahren für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächterin resp. ein Pächterpaar:

Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufes

Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität und Übersicht in umsatzstarken Betrieben
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundiertem Erfahrungsschatz in ähnlichen Positionen (Inland und Ausland).

Ab dem 26. Juli 2013 können bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermatten@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung der gewünschten Objekte inkl. der üblichen Unterlagen (Lebenslauf – Referenzen – usw.) erwarten wir bis zum Freitag, 9. August 2013, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

27448-10268

HESSE
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

26985-10268

Philippe Ansermet
IMMOBILIER COMPAGNIE FONCIÈRE SA uspi[®] swiss

Proche de Gruyères
Charmant Hôtel-Restaurant
A 45 km de Lausanne et de Gstaad

Idéalement situé dans un petit village au bord du Lac de Gruyère à proximité de l'axe autoroutier et de plusieurs sites touristiques comme le Château de Gruyères, la station thermale de Charmey, la chocolaterie Cailler de Broc et bien plus encore.

Cette propriété d'exception se compose de :

- 14 chambres confortables
- 1 café accueillant
- 2 salles à manger conviviales au cadre rustique
- 1 terrasse ensoleillée
- 2 grands parkings extérieurs

Exploité avec succès, ce haut-lieu de la gastronomie saura ravir les chefs passionnés de renouveau.

Contactez-nous :
Rue St-Denis 40, 1630 Bulle
Tél. +41 26 921 05 05
cfcimmobilier.ch
Bulle – Gruyères – Château-d'Oex – Rougemont

www.cfcimmobilier.ch

27460-10268

**Je mange
de la
viande,
donc
je suis?**

Vivre conscient pour vivre heureux:
www.wwf.ch/experience-du-bonheur

