**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2013)

**Heft:** 32

**Anhang:** Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

## Nutzungsbedingungen

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

#### **Conditions d'utilisation**

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

#### Terms of use

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

**Download PDF:** 09.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

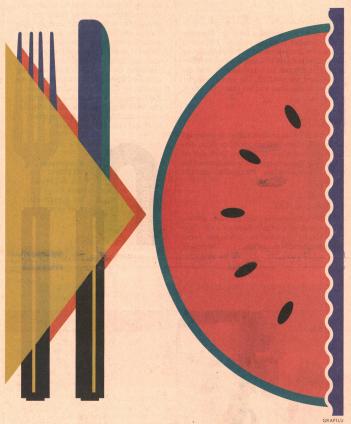
**GESAMT-AUFLAGE** 

40.000

Nr. 32 · 8. August 2013

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

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



· ZITAT

# «Wer schaffen will, muss fröhlich sein»

# NATÜRLICHE GASTFREUNDSCHAFT

Vor einigen Tagen lud ich Freunde zum Essen ein. Ich habe den Tisch schön gedeckt, die Papierservietten zu einem Fächer gefaltet und die einfache, aber wirkungsvolle Deko läutete den Sommer ein. – Wie immer lachten wir über meine verschiedenen Gästefinken. Der Abend verlief total gemütlich und ausgelassen. Alle fühlten sich wohl, es wurde viel diskutiert und immer wieder gelobt. Und unvermittelt stand die Frage im Raum, was denn überhaupt das Rezept für einen gemütlichen Abend sei. Wir kamen einstimmig überein: ganz einfach die Gastfreundschaft. Und das war zugleich der Anstoss für die nächste lebhafte Diskussion. Ja, was macht eigentlich Gastfreundschaft gerade in der GASTronomie - aus?

#### Ideen für gute Gastfreundschaft

Alle waren wir uns einig, dass es ein behagliches und einladendes Ambiente braucht. Dafür ist keine gestylte Einrichtung nötig, sondern viel mehr das Auge fürs Detail. Ebenso trägt ein freundlicher und aufmerksamer Mitarbeiter weitaus mehr zum gelungenen Erlebnis bei, als einer, der über ein überdurchschnittliches Fachwissen verfügt. Denn was hilft es dem Gast. wenn der Servicemitarbeiter alles über einen Wein zu erzählen weiss, jedoch vergisst einzu-schenken. Gute Menschenkenntnisse helfen dem Mitarbeitenden, zum richtigen Zeitpunkt den passenden Spruch zu bringen – oder eben auch nicht. Viel mehr zu diskutieren gab die Grosszügigkeit. Es sei nicht wirtschaftlich, dem Gast alles zu schenken, argumentierten die Renditefanatiker. Es gehe ja nicht darum, dem

Gast das Restaurant zu vermachen, sondern ihn damit zu begeistern. Aber wenn beispielsweise zum Kaffee, wendete die Gegenseite ein, drei Digestifs zur Degustation angeboten würden und die dann nicht auf der Rechnung stünden, so überrasche doch gerade dies und kann Kunden binden. Der Disput ging noch weiter, bis jemand fragte: «Warum machen es die Gastronomen in ihrem Betrieb nicht so, wie wenn sie jemanden bei sich zu Hause einladen?» Diese Frage beschäftigt mich bis heute. Eigentlich wahr, denn worin unterscheidet sich die Gästebetreuung daheim von der professionellen? Nach dem Grundsatz der Gastfreundschaft nicht. Sowohl in einem Betrieb als auch privat werden die Gäste von der Begrüssung bis zur Verabschiedung betreut. Bei beiden Fällen wird auf Freundlichkeit, Herzlichkeit, Persönlichkeit und Aufmerksamkeit Wert gelegt. Ebenso ist der «Wohlfühl»-Gedanke zentral. Mit klei-nen Gesten kann Begeisterung ausgelöst werden. Klar spielt der wirtschaftliche Aspekt eine bedeutende Rolle und nach Hause laden wir Freunde zu einem feinen Essen ein. Bei der Gästebetreuung geht es immer um das Pflegen von zwischenmenschlichen Beziehungen. Mit echter GastFREUNDschaft binden wir die von uns Umsorgten an uns: Freunde wie Gäste.



Annatina Christen Servicefachlehrerin Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

#### 13. AUGUST

«Learning by Doing - Modul 5», von hotelleriesuisse, im Hotel Seedamm Plaza, in www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«Informationsveranstaltung Nach-diplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 28. AUGUST

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», im Gwatt-Zentrum, in Gwatt www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 12. SEPTEMBER

«Food-Foto-Farben», vom Schweizer Kochverband, bei der Foto Plus Schweiz AG, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 24.-25. SEPTEMBER

«WSET Level 2 Spirituosen», vom Berufsverband Restauration, bei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV, in Bern www.hotelgastrounion.ch

#### 26. SEPTEMBER

Kreativ-Workshop «Süsse Weihnachtsträume», vom Berufsverband SBKPV, bei der Hug AG, in Malters www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk





#### ..... ARBEITSSICHERHEIT ......

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1,000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken, Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

#### Stetige Verbesserung

Gute Rahmenbedingungen sind dem Aufbau einer Sicherheitskultur am Arbeitsplatz förderlich und tragen zur Motivation sowie zur körperlichen und seelischen Gesundheit der Mitarbeitenden bei. Es ist eine Daueraufgabe der Sicherheitsbeauftragten, die Sicherheitskultur und den Gesundheitsschutz zu hinterfragen und wo nötig zu optimieren, Klare Sicherheitsziele im Betrieb, Probezeit- und Fördergespräche sind gute Möglichkeiten, den den Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz verinnerlicht haben.

erreichten Stand zu halten und die Sicherheitskultur stetig zu verbessern, Ziel muss sein, dass alle Mitarbeiten-

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

## ONLINE-BEWERBUNGEN RICHTIG VERFASSEN

Mehr als die Hälfte aller Bewerbungen werden heute per Internet verschickt. Das gibt weniger Papierkram für den Bewerber und die Betriebe - was viele schätzen. Doch Internetbewerbungen haben ihre Tücken.

ine Online-Bewerbung muss genauso fehlerfrei und sauber sein wie eine schriftli-che. Verzichten Sie darauf, sofort mit einer E-Mail zu reagieren, in der Sie nur Ihr Interesse bekunden. Für eine elektronische Bewerbung sollte man sich genauso viel Zeit nehmen wie für die klassische auf Papier. Es geht nicht darum, die schnellste Person zu sein. Darauf sollten Sie achten:

#### E-MAIL-ADRESSE

Nutzen Sie eine seriöse E-Mail-Adresse als Absender! Adressen wie chäferli@hotmail.com sind in jedem Fall kontraproduktiv. Besser ist: vorname.nachname@bluewin.ch.

#### BETREFFZEILE

Nennen Sie einen eindeutigen Betreff! In die Betreffzeile Ihrer E-Mail gehören: die ausge-schriebene Position, der Standort und wenn möglich die Kennziffer aus der Stellenanzeige.

#### **BEWERBLINGSSCHREIBEN**

Verfassen Sie das Bewerbungsschreiben direkt in der E-Mail. Die Mail ist Werbung in eigener Sache, und es zählt der erste Eindruck. Es macht sich schlecht, wenn Sie nur schreiben, dass man im Anhang die Bewerbungsunterla-gen findet. Sie sollten ein Bewerbungsschreiben verfassen, wie bei einer normalen schriftlichen Bewerbung.

Achten Sie auf die Grösse des Anhangs! Der E-Mail-Anhang einer Online-Bewerbung sollte nicht grösser als ein bis vier Megabyte (MB) sein. Verzichten Sie im Zweifelsfall lieber auf ein Arbeitszeugnis und reichen Sie dieses statt-dessen bei Bedarf nach.

#### DATEILÄNGE UND -FORMAT

In der E-Mail-Bewerbung fasst der Absender alle Unterlagen in einem einzigen Dokument zusammen. Das erleichtert dem Empfänger die Arbeit. Ideal ist, das Dokument im weit verbrei-teten PDF-Format zu verschicken – und das so kompakt wie möglich. Die gesamte Bewerbung sollte maximal vier bis fünf PDF-Seiten umfassen.

Verwenden Sie ein professionelles Bewerbungs foto. Das Online-Medium verführt dazu, digi-tale Schnappschüsse zu nutzen. Doch das ist falsch. Ihr Bewerbungsfoto sollte immer bei einem professionellen Fotografen gemacht

#### INDIVIDUALITÄT

Auf ein individuelles Anschreiben achten! Keine standardisierten Schreiben nach Copy-Paste-Manier verschicken. Erfahrene Personalchefs erkennen das sofort. Mario Gsell

..... BUCHTIPP .....

#### MACHEN SIE IHREN BETRIEB WIFDER FITI

Krisen können jedes Unternehmen bedrohen. Entscheidend ist, dass das Management sie rechtzeitig erkennt, die strategisch richtigen Entscheidungen trifft und rasch und umfassend die erforderlichen operativen Massnahmen einleitet. Ein neues Praxis-Handbuch zeigt bewährte Wege auf, wie ein Unternehmen den Turnaround schaffen kann. Es beschreibt Schritt für Schritt, wie die strategische und operative Führung eines Unternehmens vorgehen müssen, um Krisen frühzeitig zu erkennen, wie eine Reorganisation mittels Projekten durchgeführt wird und wie die operative Sanierung anzugehen ist. Zur Einstimmung auf jedes Kapitel schildert der Autor eine dazu passende Episode aus der Geschichte zweier Unternehmen: Obschon die Firmen fiktiv sind, stammen die geschilderten Begebenheiten aus der Realität und haben sich genauso zugetragen. «Turnaround» ist ein praktischer Leitfaden für Unternehmer, KMU-Inhaber, operative Verantwortli-che, Verwaltungsräte usw., kurz: Alle, die willens sind, ihren Betrieb aus eigener Kraft aus einer Krise zu führen.



«Turnaround» NZZ libro von Jürg Müller SBN 978-3-03823-855-3 CHF 68.00

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**

GASTR® SUISSE



GASTR® SUISSE



GASTR® SUISSE



**Durchblick** 

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement** 

www.hotelleriesuisse.ch/nds ldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

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 Berr www.htr.ch

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

VERKALIE 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 einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien 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** 

GESTALTLING Natalie Schmid (Art Direction) Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

**PRODUKTION** Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8..29.8..28.11..12.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verw dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Re-daktion. 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.

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

Gastronomie et Hotellerie in vollendeter 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 bemerkenswertesten Small Luxury Boutlue Hotels des Landes. Die traumhafte See-Lage in einer beliebten Tessiner **Premium Resort Destination** ist ein weiteres Highlight.

Was können dynamische Hands-On Gastroprofis erwarten: Die seltene Chance ein einmaliges Produkt der Spitzen-gastronomie & -hotellerie aktiv mitzugestalten und weiter zu entwickeln, mehrere ausgezeichnete F & Dutlets inklusive beeindruckender Barz-Dunge, High Tech-Infrastrukur sowie ein weisischtiges Top Management-Team innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe. Rund 15–20 Mitarbeitende unterstehen Ihrem 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-

Ausbaubare Position für Damen und Herren, die für Service Excellence einstehen, ca. 26–38 Jahre alt sind, Führungsqualitäten sowie entsprechende Chef de service- oder Restaurant-Leitungspraxis 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

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

#### **Einzigartig: Tessiner Charme und internationales Flair**

Die fantastische Seelage ist ein echter USP. Die exklusiven Deluxe-Zimmer und wunderschönen Räumlichkeiten –
von Designern mit viel Liebe zum Detail gestaltet – suchen ihresgleichen. Die eleganten F @ B-Outlets auf hohem
Niveau und der exzellente Service ziehen Gourmets von weither an! Fühlen Sie sich ebenfalls angezogen? Dann
sollten Sie dieses Hotel-Bijou – erfektiv ein Traum-Objekt – möglichst rach kennenlernen!

Dank ausgeklügeltem Dienstleistungsmix, perfekter Infrastruktur und zauberhaftem Ambiente à la «small luxury @
smart casual» hat sich dieses Tessiner Kleinod bestens innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe und im Markt selbst ut etabliert. Was jetzt noch fehlt ist nisd Sie: Eine lifestyle-orientierte, kosmopolitische Persönlichkeit «Typ Gastgeber».
Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze» gelingt es Ihnen Qualität und Wirtschaftlichkeit sichersustellen

#### Hotel Manager w/m

eines unvergleichlich charmanten Small Luxury Boutique Hotels

Für diese spannende und langfristig angelegte «Hands-On» Executive Position benötigen Sie einen Leistungsausweis als EAM i/c Food &t Beverage, Director of F &t B oder als Vizedirektor, Marketing, Verkauf und Reservationen werden weitgehend vom Headoffice aus gesteuert. Das gibt Ihnen den nötigen Freiraum sich voll auf die Operations bzw. auf die Front zu konzentrieren und mit Ihrem Flair für Guest Relations Akzente zu setzen. Rhetorisch sind Sie fit; (frend-) sprachlich auch.

Sie sind selbstbewusst, energiegeladen und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Wenn Sie eine ganzheitliche Herausforderung suchen und einen tollen Betrieb weiter entwickeln wollen, sollten wir miteinander reden. Es erwartet Sie die einmalige Chance, sich im Umfeld von landesweit bekannten Gastro- und Hotelprofis einen Namen zu verschaffen. Für den Erstkontakt CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tcl. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch

Wir suchen junges, initiatives

#### **Pächterpaar**

für ein Restaurant-Hotel im Kanton Aargau.

Nähe Autobahn Stellenantritt: per sofort

Sind Sie gelernter Koch mit Wirtepatent, mit Fremdspra-chenkenntnissen in Englisch, Französisch und Italie-nisch, und ist Ihre Partnerin gelernte Servicefachfrau?

Dann entsprechen Sie unseren Anforderungen.

Melden Sie sich unter Telefon 062 897 35 55.







## General Manager (m/w)

Sorell Hotel Asora Poststrasse, 7050 Arosa

per September 2013

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





Der TITLIS ist das Highlight der Region Zentralschweiz. Gäste aus aller Welt erle-ben hier unbeschwerten Bergspass. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Herzlichkeit und perfektem Service. Neben den Bergbahnen führen wir zwei Hotels und mehrere Restaurants am TITLIS und in Engelberg.

Wir suchen nach Vereinbarung je eine/n

LEITER/IN SKIHÜTTE STAND

In der Skihütte, die sich mitten im Skigebiet befindet, sind Sie in erster Linie für das operative Tagesgeschäft verantworftlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Erfahrung in der Führung eines Restaurants ähnlicher Grösse (150 Innenund 120 Aussen-Sitzplätze, ca. 20 Mitarbeitende). Ihre Stärken liegen in der optimalen Mitarbeiter- und Einsatzplanung, bei der Sie auch hektrische Situationen und kurzfristige – wetterbedingte - Veränderungen nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Im Administrativen Bereich werden Sie von der zentralen Verwaltung der TITLIS Bergbahnen unterstützt. Sie verstehen es, teamorientiert zu führen und sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weltere Fremdsprachen.

F&B ASSISTENT/IN

Als F&B Assistent/in sind Sie dem Direktor TITLIS Hotels & Gastronomie unterstellt und unterstützen ihn in allen administrativen und organisatorischen Belangen unserer F&B Outlets. Des Weiteren helfen Sie mit bei der Koordination des Einkaufs für alle Stationen. Durch Ihre Front-Erfahrung im Gastronomie-Bereich ist es für Sie kein Problem, unsere Stationsleiter bei Engpässen zu unterstützen oder als Frei-Ablöse zu vertreten. Bei Bedarf gehören die Organisation und Durchführung von Banketten und Events ebenfalls zu Ihrem abwechslungsreichen Aufgabengebiet. Sie sind sich gewohnt selbständig zu arbeiten, flexibel, belastbar, verantwortungsbewusst und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe.

- eine Ganzjahresstelle in einem attraktiven und vielfältigen Arbeitsumfeld in einer beliebten Freizeitregion der Zentralschweiz
- Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen
- · ein aufgestelltes und kollegiales Team.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Annelis Rohrer, Personalabteilung. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE



#### 800

eitende engagieren sich für die Gesundheit unserer Patientinnen und Patienten.

Jährlich werden im Rahmen der erweiterten Grundversorgung rund 9600 stationäre sowie rund 46 000 ambulante Patientinnen und Patienten

Eine kundenorientierte Hotellerie sichert die hohen Qualitätsansprüche der Patientinnen und Patienten sowie der Mitarbeitenden. Die Spitalküche nimmt dabe iene zentrale Rolle ein und setzt Akzente für vielseitige Menüangebote und eine gesunde Ernährung.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

#### Leiter Küche (m/w)

#### IHRE AUFGABEN

- Fachliche und organisatorische Führung der Küche Weiterentwickeln von Konzepten für eine moderne Spitalgastronomie
- Menuplanung
   Durchsetzen der Hygienevorschriften
   Unterstützung und Förderung der Mitarbeitenden und Lernenden

- Koch- und Diätkochausbildung, Spital- oder Gastronomiekoch sowie eidg. Diplom als Küchenchef
   Ausgewiesene Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion
   Kommunikativer Motivator und die Fähigkeit zur interdisziplinären
- Zusammenarbeit Betriebswirtschaftliches und prozessorientiertes Denken und Handeln
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen

- Verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit Sorgfältige Einarbeitung und Weiterentwicklungsmöglichkeiten Zeitgemässe und fortschrittliche Anstellungs- und Arbeitsbedingungen

INTERESSIERTE wenden sich für weitere Auskünfte an Guido Steiner, Leiter Hotellerie, T 041 399 45 52

BEWERBUNG SENDEN AN Zuger Kantonsspital, Bereich Personal, Josef Kaufmann, Landhausstrasse 11, 6340 Baar, T 041 399 44 73, personal@zgks.ch, www.zgks.ch

**ZUGER** Kantonsspital

Zur Wiedereröffnung nach einer Totalrenovation suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeitende:

- Sushi- und Teppanyaki-Koch für japanisches Teppanyaki-Restaurant «Taishi»

  Hausboy

  Servicemitarbeitende

  Koch/Köchin

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an: Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli Seftigenstrasse 99, 3007 Bern thomas.kuebil@fhotels.ch www.fassbindhotels.com

# die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Für die zentrale Produktionsküche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen zweiten Leiter Produktion. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Infolge Produktionswachstum suchen wir einen zweiten

## Leiter/in Produktion (100%)

Aufgaben: Sie führen zusammen mit dem Leiter Produktion die Gruppenleitungen sowie die leistungsbeeinträchtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für die Produktion und Fertigung der Speisen für sämtliche Gastronomiebetriebe von TRANSfair.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung sowie eingehende Führungs- und Berufserfahrung als Koch, bringen bereits Erfahrung als Küchenchef mit und hohe Sozialkompetenz. Sie sind eine belastbare, teamfähige Persönlichkeit und bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf. Sie verfügen über gute Kommunikationsfähigkeit, einen starken Führungsstil und Durchsetzungsvermögen. Gute EDV-Kenntnisse gehören ebenfalls zu Ihren Stärken. Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen, sozialen Unternehmen mit einem motivierten Team und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, Postfach 111, 3608 Thun.

Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Möchten Sie an Wochenenden, Weihnachten und Silvester frei haben???? Dann sind Sie bei uns richtig!!!!

#### 2 Mitarbeiter im Aussendienst

mit Führerschein und PKW

- Das bieten wir:professionelle EinarbeitungTraining on the Job
- Festanstellung
   mit 13. Monatsgehalt
   leistungsbezogene Entlöhnung

Laforest SA, Herr Wild Tel. 044 874 14 92 info@laforest.ch www.wiv-ag.com

Karriereplanung einfach gemacht www.hoteljob.ch







#### RESTAURANT MOOSPINTE

MÜNCHENBUCHSEE

Unsere Liebe zum Detail zeigt sich überall: im Restaurant, wo moderne Akzente den familiären Charme des Hauses unterstreichen, oder in unserem gepflegten Kräutergarten.

Bewährtes erhalten, tagtäglich mit Kreativität und Inspiration ans Werk gehen und stets mit Leidenschaft dabei sein: Das ist unser Motto.

Wir suchen per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung

#### **Sous Chef** Commis/Chef de Partie **Commis/Chef de Rang**

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, lernen gerne Neues dazu und entwickeln auch Eigeninitiative. Sie sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

\*
Restaurant Moospinte
efanie Weber, Lyssstrasse 39, 3053 Münchenbuchsee 031 869 01 13 www.moospinte.ch



Das **RAMADA HOTEL ZÜRICH CITY,** ein 4\*-Sterne-Business-Hotel in Zürich-Altstetten, verfügt über 161 hochwertig und komfortabel eingerichtete Zimmer mit 319 Betten in den Kategorien Komfort, Business und Junior-Suiten.

Weiter bietet das Hotel drei helle und lichtdurchflutete Veranstaltungsräume für professionelle Tagungen, Seminare oder Bankette bis zu 90 Personen, das Restaurant La Terrasse mit 136 Plätzen, eine Aussenterrasse mit 44 Plätzen sowie eine Hotelbar und Smoker Lounge mit 45 Plätzen.

In der 5. Etage können die Gäste in der Sauna und im Fitnessbereich ent-In der Parkgarage stehen insgesamt 69 Parkplätze zur Verfügung.

Nach Vereinbarung suchen wir begeisterte Hotelfachmitarbeiter (m/w) in den folgenden Positionen: Leiter Haustechniker/Sicherheitsbeauftragter

Réceptionist Chef de Partie Demi Chef de Partie Hilfskoch/Spüler Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto, Zeugnissen und Lebenslauf.

Ansprechperson für diese Stellenangebote:

Frau Marina Ferrari Telefon +41 (0)44 437 99 17 E-Mail: marina.ferrari@ramada-treff.ch www.ramada-treff.ch/zuerich

RAMADA Hotel Zürich City Postfach 1260 Badenerstrasse 537 8048 Zürich



In Engelberg, einem der attraktivsten Skigebiete und Ferienorte der Zentralschweiz, entsteht das TITLIS Resort. Das Dorf im Dorf mit kompletter Infrastruktur und alpinem Charme befindet sich in unmittelbarer Nähe der TITLIS Bergbahnen. Bauhrin ist die TITLIS Resort AG eine 100 % Tochtergesellschaft der TITLIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie. Ab November 2013 können die ersten Wohnungen bezogen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

#### OPERATIVE/R LEITER/IN TITLIS RESORT

- Koordination Pre-Opening Phase Mitentwicklung der Dienstleistungspalette im Laufe des schrittweisen Ope-nings in den nächsten 1.5 Jahren Leitung operative Vermietung der Ferienwohnungen inkl. Reservation Organisation und Betreuung der Feriengäste von der Ankunft bis zur Abreise Organisation der Reinigung und des Unterhalts des Resorts Verkauf aufbauen für die Vermietung der Ferienwohnungen

Mit Ihrer Erfahrung, Ihrem überzeugenden Auftreten und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für alle Belange im TITLIS Resort und schätzen die Einbindung "Ihres" Resorts in eine grosse und doch nicht anonyme Tourismusunternehmung. Zudem profitieren Sie von deren zentralen Diensten und dem vorhandenen

Sie agieren als Dreh- und Angelpunkt. Mit Ihrer positiven, kommunikativen Art und Ihren guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Englisch) gewinnen Sie Menschen, managen und vermitteln. Sie agieren freundlich, direkt und offen und besitzen Takt und Diplomatie im Umgang mit Eigentümern und Gästen. Idealerweise haben Sie bereits Erfahrung in der Leitung eines Ferien-Resorts bzw. der Vermietung von Ferienwohnungen oder in der Hotellerie. Zudem verfügen Sie über Kenntnisse im Tourismus sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich. Ihre Organisations- und Managementfähigkeiten zeichnen Sie aus. Kurzum - Sie sind ein "Macher".

Gerne gibt Ihnen Sandra Waser, Leiterin Personal, unter 041 639 50 53 weitere Informationen zu diesem spannenden und anspruchsvollen Aufgabengebiet.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE

PERSONALABTEILUNG | POSTSTRASSE 3 | CH-6391 ENGELBERG
TELEFON +41 (0)41 639 50 59 | FAX +41 (0) 41 639 50 60 | WWW.TITLIS.CH | HR@TITLIS.CH









**ANZEIGEN** 

#### INTERNATIONAL





Exciting Career Opportunity in Hong Kong

#### General Manager

Situated in the heart of Tsimshatsui on top of Harbour City, Hong Kong's most vibrant shopping destination on Canton Road, the *Gateway Apartments* provide 5-star distinctive services to its residents, who enjoy exclusive membership at the *Pacific Club*, a prestigious exclusive private membership club, featuring some of the finest recreational and dining facilities in the City.

We invite a highly motivated and hands on General Manager to oversee the Gateway Apartments and the Pacific Club, which are subsidiaries of The Wharf (Holdings) Limited, a premier listed company in Hong Kong (www.wharfholdings.com) founded in 1886, with HK\$ 369 billion of consolidated assets.

This job is to look after 500 Service Apartments, a 2300 Members' Club and 400 Staff to ensure growth and sustainability. The ideal candidate should possess:

- Minimum 20 years' experience in hospitality industry, of which 5–8 years in senior managerial level, fully responsible for managing a Club/Hotel/Serviced
- Apartments

  Solid Food & Beverage background with experience in Hong Kong and/or Asia preferred. Restaurant management experience would be an advantage

  Open, outgoing and enthusiastic with excellent interpersonal, people and
- Hands on, detail-minded and service oriented as well as self-motivated to strive
- Swiss hospitality training would be an advantage

A competitive remuneration package will be offered to the right candidate. Please apply in the strictest confidence to the General Manager (Central Personnel) at email: personnel@wharfholdings.com.

Data collected will be used for recruitment purpose only

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:

Chef de Partie

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.



Lake Louise, Alberta Kanada

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



## 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

Hotelfinden!





www.swisshotels.com



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

## Restaurationsfachfrau

Bahnhöfli Küssnacht GmbH Luzernerstrasse 14 6403 Küssnacht am Rigi

Informatique hôtellière

## **Employé vente**

SHS SA Rte de Taillepied 125 Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/iobdispo htr hotel revue - Telefon 031 370 42 42

# Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue

#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



# PROFITIEREN VON **IMAGE-SHARING**

Der Analyst Diffbot hat im vergangenen Juli 750.000 Twit-ter-Links unter die Lupe genommen und dabei herausgefun-den, dass 36 Prozent davon Bilder waren. Am häufigsten waren es selbst aufgenommene Fotos. Ein Grund für diesen Trend ist der wachsende Erfolg zahlreicher mobiler Foto-Sharing-Apps wie z.B. Instagram, die nicht ohne Grund für eine stolze Summe von 737 Millionen Dollar von Facebook aufgekauft wurde. Von allen Inhalten, die wir Tag für Tag im Internet teilen, sind Fotos und Bilder die bei Weitem erfolgreichsten. Im Gegensatz zu Tex-ten sprechen sie uns fast immer auf einer emotionalen Ebene an. Noch besser können das Videos, da sie gleich mehrere Sinne ansprechen. Doch Videos fordern auch Zeit. Ein Foto hingegen können wir in Bruchteilen von Sekunden erfassen und «bewerten». Ein schnelles «gefällt mir» und fertig ist die «Kommunikation für zwischendurch». Der «Image-Sharing»-Trend ist auch der Grund für den wachsenden Erfolg von Pinterest (samt zahlreicher Klone) und für zahlreiche Re-Designs bei Facebook, Twitter, Tumblr & Co. Alle grossen Social Web Tools räumen Fotos

mehr Platz ein - ob im Web oder mobil. Von diesem Trend können auch Hotels und Gastronomen profitieren. Dazu müssen sie dem Content-Typ-Foto nur mehr Bedeutung beimessen und sich um entsprechend hochwertige Inhalte bemühen. Dank der Vielzahl an unterschiedlichen Plattformen und Vorlieben der User sind hier allerdings keine Grenzen gesetzt: vom selbst gemachten Schnappschuss bis zum Profi-Foto ist alles möglich.

So können Unternehmen von diesem Trend profitieren Hochwertige Fotos, Bilder oder Infografiken können mit dem ei-

genen Logo versehen werden. So wird mit jedem «share» das Unternehmenslogo weiter verbreitet. Unternehmen sollten ihre Gäste aktiv dazu auffordern, die Inhalte zu teilen. Dazu ist es im Vorfeld nötig, alle Rechte am Bild zu besitzen. Ebenso können Gäste dazu aufgefordert werden, eigenes Bildmaterial zu erstellen. Welche Fotos sind schon authentischer als die Urlaubsfotos der Gäste? Beyor es ans Publizieren und Teilen geht, sollte sich das Unternehmen die einzelnen Plattformen genau ansehen,

vor allem hinsichtlich der unterschiedlichen Nutzer und Inhalte. Neben dem altbekannten «Schwergewicht» Flickr haben im letz-ten Jahr vor allem Plattformen wie Pinterest und Instagram Millionen neuer Nutzer gewonnen. Doch Foto ist nicht gleich Foto. Ein genauer Blick auf die Plattformen, um herauszufinden, welche denn die geeignetste ist, lohnt also.

Einen 30-seitigen Ratgeber mit dem Titel «Fotos im Online-Marketing» kann unter https://bitly.com/fotosimnetz kostenlos heruntergeladen werden. Interessierte können den Ratgeber auch gerne per E-Mail direkt beim Autor anfordern.



Thomas Hendele Inhaber some communication info@some-communication.de

#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Oberengadin ein attraktives, neuwertiges

Hotel / Restaurant

mit 80 Betten (Zimmer u. Suiten). Restaurant, Wellness u.a.m. total erneuert zum Ertragswert von Fr. 10,5 Mio.

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



sucht nach Übereinkunst einen neuen Mieter
Der verkleinerte Betrieb mit 56 Sitzplätzen, Bartheke,
Fumoir, Terrasse und 15 Hotelzimmern ist 2011 renoviert
und die Küche mit allen Annehmlichkeiten ausgestattet
worden. Neue 4½-Zimmer-Wohnung ist auf Wunsch
vorhanden. Optimal für einen innovativen Mieter, der
selber mit anpacken will (idealerweise Koch).
Das Inventar ist im Mietzins inbegriffen. Warenlager
ca. Fr. 15 000.— Nähere Auskünste und Dokumentation
erhalten Sie unter
Sternen Belp Verwaltung
Postfach 177
3123 Belp
oder Telefon 079 208 52 33

**HESSER** 

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit 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

GASTROJOB.ch



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

> ETZT BUCHEN