

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: 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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 32 · 8. August 2013

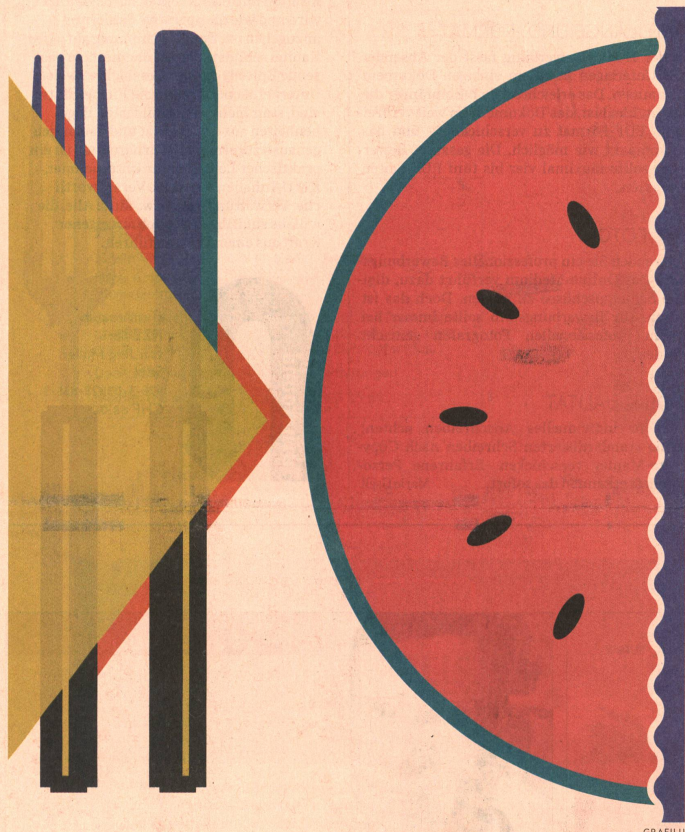
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



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 lebhafteste 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 einzuschwenken. 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 kleinen 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

ZITAT
DER WOCHE

«Wer schaffen will,
muss fröhlich sein»

Theodor Fontane

AGENDA

13. AUGUST

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

15. AUGUST

«Informationsveranstaltung Nach-
diplomstudium HF Hotelmanage-
ments», von hotelleriesuisse,
im Hotel Storch, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. AUGUST

«KOPAS – Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
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 Alkoholver-
waltung EAV, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

26. SEPTEMBER

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



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Berater Netzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 erreichten Stand zu halten und die Sicherheitskultur stetig zu verbessern. Ziel muss sein, dass alle Mitarbeitenden Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz verinnerlicht haben.

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

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.

Eine Online-Bewerbung muss genauso fehlerfrei und sauber sein wie eine schriftliche. Verzichteten 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 ausgeschriebene Position, der Standort und wenn möglich die Kennziffer aus der Stellenausschreibung.

BEWERBUNGSSCHREIBEN

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 Bewerbungsunterlagen findet. Sie sollten ein Bewerbungsschreiben verfassen, wie bei einer normalen schriftlichen Bewerbung.

ANHANG

Achten Sie auf die Grösse des Anhangs! Der E-Mail-Anhang einer Online-Bewerbung sollte nicht grösser als ein bis vier Megabyte (MB) sein. Verzichteten Sie im Zweifelsfall lieber auf ein Arbeitszeugnis und reichen Sie dieses stattdessen 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 verbreiteten PDF-Format zu verschicken – und das so kompakt wie möglich. Die gesamte Bewerbung sollte maximal vier bis fünf PDF-Seiten umfassen.

DAS FOTO

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

INDIVIDUALITÄT

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

BUCHTIPP

MACHEN SIE IHREN BETRIEB WIEDER FIT!

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 Verantwortliche, 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

Das intensiv-seminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

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

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

25179-9094

QUALITY **GASTRO SUISSE**
Our Passion

Qualitätszertifikat
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäfers SZ
25.-26. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

25956-9906

Séminaire intensif **GASTRO SUISSE**

Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière

Format des cours
en anglais, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013

Pour plus d'informations
Gastro Suisse
Av. Général Guisan 42, 1009 Polvy
Tel. 021 721 08 30 www.gastrouisse.ch

21761-10293

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement



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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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
inserte@stellenprofil.ch
inserte@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderbrik 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.immobiliensuisse.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 (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserte: 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.

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

Gastronomie & 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 Boutique 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 & B Outlets inklusive beeindruckender Bar-Lounge, High Tech-Infrastruktur sowie ein weitsichtiges **Top Management-Team** innerhalb der exklusiven CH-Hotelgruppe. Rund 15–20 Mitarbeitende unterstützen 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 wohlfühlen.

Ausbauende 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

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

Einzigtartig: 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 – effektiv ein Traum-Objekt – möglichst rasch 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 gut etabliert. Was jetzt noch fehlt sind 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 sicherzustellen.

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 & Beverage, Director of F & 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; (fremd-) sprachlich auch.

Sie sind selbstbewusst, energiegeladene 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

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

27422-10282

Wir suchen junges, initiatives

Pächterpaar

für ein Restaurant-Hotel im Kanton Aargau.

Nähe Autobahn
Stellenantritt: per sofort

Sind Sie gelernter Koch mit Wirtepatent, mit Fremdsprachenkenntnissen in Englisch, Französisch und Italienisch, und ist Ihre Partnerin gelernte Servicefachfrau?

Dann entsprechen Sie unseren Anforderungen.

Melden Sie sich unter Telefon 062 897 35 55.

27673-10284

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**

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



SORELL HOTELS
SWITZERLAND



27661-10287



Der TITLIS ist das Highlight der Region Zentralschweiz. Gäste aus aller Welt erleben hier unbeschwertem Bergpass. 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 verantwortlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Erfahrung in der Führung eines Restaurants ähnlicher Grösse (150 Innen- und 120 Aussen-Sitzplätze, ca. 20 Mitarbeitende). Ihre Stärken liegen in der optimalen Mitarbeiter- und Einsatzplanung, bei der Sie auch hektische 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 weitere 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 selbstständig zu arbeiten, flexibel, belastbar, verantwortungsbewusst und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe.

Das bieten wir:

- 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
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

27683-10288



800

**Mitarbeitende 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 behandelt.

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

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Leiter Küche (m/w)**IHRE AUFGABEN**

- ① Fachliche und organisatorische Führung der Küche
- ② Weiterentwickeln von Konzepten für eine moderne Spitalgastronomie
- ③ Menüplanung
- ④ Durchsetzen der Hygienevorschriften
- ⑤ Unterstützung und Förderung der Mitarbeitenden und Lernenden

IHR PROFIL

- ① Koch- und Diätkochausbildung, Spital- oder Gastronomiekoch sowie eidg. Diplom als Küchenchef
- ② Ausgewiesene Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- ③ Kommunikativer Motivator und die Fähigkeit zur interdisziplinären Zusammenarbeit
- ④ Betriebswirtschaftliches und prozessorientiertes Denken und Handeln
- ⑤ Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen

WIR BIETEN

- ① Verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit
- ② Sorgfältige Einarbeitung und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- ③ 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

27632-10280

AMBASSADOR SPA

HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

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.kuebli@hotels.ch www.fassbindhotels.com

27654-10285

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 Restaurantsbetriebe 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%) (Küchenchef/in)

Aufgaben: Sie führen zusammen mit dem Leiter Produktion die Gruppenleitungen sowie die leistungsberechtigten 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, Biergutstrasse 1A, Postfach 111, 3608 Thun.

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

27463-10289

RAMADA

ZÜRICH CITY

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 Aussen Terrasse 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 entspannen.

In der Parkgarage stehen insgesamt 69 Parkplätze zur Verfügung.

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

Leiter Haustechnik/Sicherheitsbeauftragter
Réceptionist
Chef de Partie
Demi Chef de Partie
Hilfskoch/Spüler
Servicemitarbeiter

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

Ansprechperson für diese Stellenangebote:

Frau Marina Ferrari
Personalverantwortliche
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

27668-10291

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

Wir suchen

2 Mitarbeiter im Aussendienst

mit Führerschein und PKW

Das bieten wir:

- professionelle Einarbeitung
- Training on the Job
- Festanstellung mit 13. Monatsgehalt
- leistungsbezogene Entlohnung

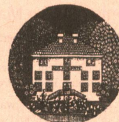
Laforest SA, Herr Wild
Tel. 044 874 14 92
info@laforest.ch
www.wiv-ag.com

26995-10091

**Karriereplanung –
einfach gemacht**
www.hoteljob.ch



1 Michelin-Stern



16 Punkte Gault Millau

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
Stefanie Weber, Lysstrasse 39, 3053 Münchenbuchsee
031 869 01 13 www.moospinte.ch

27469-10287



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. Bauherrin ist die TITLIS Resort AG eine 100 % Tochtergesellschaft der TITLIS Bergbahnen, Hotels & Gastronomie. Ab November 2013 können die ersten Wohnungen bezogen werden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

OPERATIVE/R LEITER/IN TITLIS RESORT

- Koordination Pre-Opening Phase
- Mitentwicklung der Dienstleistungspalette im Laufe des schrittweisen Openings 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 Knowhow.

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“.**

Interessiert?

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

27669-10288

stars&hotels

Swiss Hotel Film Award

You are welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

INTERNATIONAL

ANZEIGEN



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/Service 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 communication skills
- Hands on, detail-minded and service oriented as well as self-motivated to strive for excellence
- 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.

27699-10292

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 Jungkoch Chef de Rang

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renommierten 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.



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

27699-10292



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

24993-9545

Hotelfinden!



www.swisshotels.com



Auch unterwegs.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachfrau

Bahnhofli Küssnacht GmbH
Luzernerstrasse 14
6403 Küssnacht am Rigi

27638-10282

Informatique hôtelière

Employé vente

SHS SA
Rte de Taillepie 125
1095 Lutry

27488-10274

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

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion / Geschäftsleitung 38
Reception/Reservation 103
Küche 250
F&B/Catering/Events 55
Service / Restauration 242
Hauswirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KV/HF 29
Reiseleitung/Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Bäcker-Konditoren 7
Diverses 22

htr-Code

Top Jobs

Bankett- und Seminarkoordinator
(m/w)
Festanstellung-Vollzeit
Region Bern

Alle
Jobangebote

Alle Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

Bewerber-
profile

Alle Jobangebote

Bewerber-
profile

Bewerber-
profile



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



KEYSTONE

Der Analyst Diffbot hat im vergangenen Juli 750.000 Twitter-Links unter die Lupe genommen und dabei herausgefunden, 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 Texten 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 eigenen 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? Bevor 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 letzten 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

27486-10273



Belp Bistro Bar
STERNEN

sucht nach Übereinkunft 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 Auskünfte und Dokumentation erhalten Sie unter
Sternen Belp Verwaltung
Postfach 177
3123 Belp
oder Telefon 079 208 52 33

27667-10290

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen –
vermieten – für bessere Wirtschaft-
lichkeit zu reorganisieren – oder
suchen Sie einen Betrieb – wir sind die
Drehzscheibe für interessante Hotels
und Restaurants

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

27668-10276

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**