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

Band: - (2013)

Heft: 34

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

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

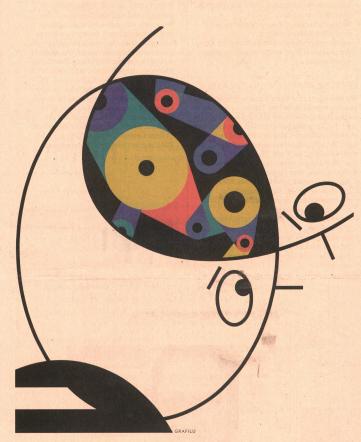
GESAMT-<u>AUF</u>LAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 34 · 22. August 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Freude an der Arbeit lässt das Werk trefflich geraten»

Aristoteles

DENKEN SIE -D ZWAR SELBER!

Semesterferienzeit ist Aufräumzeit. Ich habe mich – zusammen mit vielen Kollegen – an die Stapel von Material herangewagt, die sich während des letzten Schuljahrs angesammelt haben. Ein erlösendes Gefühl, wenn der Schreibtisch jungfräulich aufgeräumt glänzt und der Altpa-piersammler überquillt. Oft findet man im Sog der «Aufräumitis» auch das eine oder andere verschollene Kleinod, das dazu verführt, einige Minuten innezuhalten und darin zu blättern Meine Wiederentdeckung vor einigen Wochen war ein Buch mit dem Titel «Denken Sie selbst - sonst tun es andere für Sie!» geschrieben vom Deutschen Comedian Vince Ebert. Beim Durchblättern überfliege ich die Zwischenti tel wie «Stau ist nur hinten blöd» oder «Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit» (übrigens ein Zitat von Karl Valentin), lande jedoch wieder beim in grossen Lettern geschriebenen Titel: «Denken Sie selbst – sonst tun es andere für Sie!» Seien wir ehrlich: Im Berufsalltag ist es doch ab und zu hilfreich und schön, wenn man gewisse Gedankengänge den Kolleginnen und Kollegen überlassen kann. Man suhlt sich in der individuellen Gedaņkenlosigkeit und freut sich auf das Resultat der anderen – serviert wie ein kühler Cocktail. Der Abgang desselben kann jedoch sehr bitter und ungeniessbar ausfallen unerkennbar sind die Zutaten des Gedanken Mixes, nicht nachvollziehbar die Rezeptur. Was sich in der einen oder anderen Sitzung als Kavaliersdelikt abhaken lässt, kann auf die Dauer gefährlich werden. Wann mussten Sie das letzte Mal «denken» (und ich meine nicht die Denk sportaufgabe: «Wo habe ich den Autoschlüs

sel hingelegt?»). Denken im Sinne von hirnen, sinnieren, überlegen, einer Sache gedanklich auf den Grund gehen und sich so lange festbeissen, bis sich eine Lösung herauskristallisiert. Ich wage die These, dass sich das Denken verflüchtigt. Wir lassen uns häufig gedankenlos leiten. Die Helfer des Alltags sind kleinkindtauglich und die vordefinierten Prozesse in vielen Unternehmen lassen wenig bis keine eigenständige Denk- und Lösungsansätze zu

«Convenience-Thinking» als Konsumgut

Ich appelliere an das Denken, an selbstkreierte Ideen und Lösungen und die Musse, sich unkonventionellen Gedanken auszusetzen. Im Arbeitsalltag, zu Hause, im Bus etc. Selbstverordnete 30 Minuten Denkzeit pro Tag für mich selber und 2 Stunden Denkpower im Team pro Woche! Enthusiastische Vorsätze, die sich in meinem Kopf bilden und einen Motivationsschub auslösen, in der leisen Gewissheit, dass doch nicht alles so umgesetzt werden kann, wie ich es mir gedanklich zurechtgelegt habe. Ich stelle das Buch ins Regal. Den Buchrücken gut sichtbar, so dass mich der Titel im nächsten Semester täglich aufrüttelt: Denken Sie selbst sonst tun es andere für Sie!



Timo Albiez Schweizerische Hotelfachschule Luzern

AGENDA

31. AUGUST

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

4. SEPTEMBER

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Grischa, in Davos www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. SEPTEMBER

«ECDL-Start-Kurs», vom Berufsverband Hotel · Administration Management, im Ausbildungs-zentrum SBV, in Sursee www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, in Sigriswil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

Jubiläumsfeier IST / EIT, von hotelleriesuisse, in Lausanne und Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23.-27. NOVEMBER

«8. Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

..... ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. 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.

Böden

Gefährdung

Verletzungen durch Ausgleiten,

Stolpern, Stürzen

Mögliche Sicherung

- Rutschhemmende Beläge anbringen, z. B. gerillte, genoppte oder unglasierte Platten, Kunstharz mit eingestreutem Quarzsand
- Böden sauber halten, periodisch reinigen und nach Verschmutzung sofort putzen
- Stolperstellen beseitigen, z. B. Übergänge von einer Bodenart zur anderen (eventuell mit flachen Aluminiumprofilen) abdecken
- · Eingelassene Bodenroste im Nassbereich bodeneben verlegen und aufrauen, die Tragfähigkeit den Belastungen anpassen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Kon-ditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidaenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

AUSLÄNDISCHE MITARBEITER **GUT INTEGRIEREN**

Über die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe sind Ausländer. Zudem ist der Stellenwechsel in unserer Branche gross. Damit die neuen Mitarbeitenden schnell erfolgreich arbeiten, sind die Chefs gefordert.

enn die Mitarbeiter zufrieden sind, steigert das die Motivation. Und eine V V bessere Motivation der Mitarbeiter ist gut für die Firma. Deshalb lohnt sich eine gute Einführung, damit sich alle wohl fühlen.

DAS GÖTTISYSTEM

Der Götti oder die Gotte ist nicht nur für ausländische Mitarbeitende geeignet, sondern für alle. Er oder sie ist Anlaufstelle für den neuen Mitarbeitenden und hilft beispielsweise bei

- Rechten und Pflichten am Arbeitsplatz
- Einführung in die Sicherheit
- allgemeinen arbeitsrelevanten Umgangs-

Die Person kann einem neuen Mitarbeitenden auch ausserhalb des Betriebes helfen. Doch diese Betreuung sollte als Arbeitszeit gelten!

- Wo und wie muss man sich anmelden?
- Wo ist die Post
- Was sind allgemeine Rechte und Pflichten in der Schweiz
- Was sind ungeschriebene Gesetze Hilfe bei Wohnungssuche, Krankenkasse etc.

INFORMATION

Den Austausch von Informationen und Erfahrungen ermöglichen, Zum Beispiel:

eine Wandzeitung einrichten – auch über wichtige ausländische Ereignisse, welche die fremdsprachigen Angestellten interessieren könnten, berichten.

- Vorträge über andere Kulturen und Verhaltensweisen durch Mitarbeitende organisieren, die sich längere Zeit im Ausland aufgehalten haben.
- neue Mitarbeitende mit einem kurzen Porträt an der Wandzeitung, in der Mitarbeiter-zeitschrift, vorstellen.
- Vorgesetzte dazu anhalten, Informationen
- persönlich zu überbringen. auf die unterschiedlichen Kulturen der Kommunikation achten, um Missverständnisse

KEINE DISKRIMINIERUNG ZULASSEN

Wo Menschen arbeiten, gibt es Probleme. Diese können sowohl zwischen Schweizern als auch konnen sowoni zwischen Schweizern als auch zwischen verschiedenen Ethnien auftreten. Da sind die Vorgesetzten gefordert. Sie sind laut Gesetz verpflichtet, Diskriminierung zu verhin-dern. Sie müssen intervenieren und vermitteln, und wo nötig, auch ein Machtwort sprechen Das Verständnis zwischen den verschiedenen Kulturen kann man fördern.

• Ausländische Mitarbeiter kochen für andere

- Mitarbeiter ihre Nationalgerichte. Feiertage verschiedener Länder und Kultu-
- ren kommunizieren. Deutschunterricht für fremdsprachige
- organisieren.
- Abteilungsmeetings durchführen und Schulungen und Weiterbildungen anbieten.
- Regelmässig Mitarbeiterfeste, Ausflüge etc.

..... BUCHTIPP

JOBSTORYS

Hat der Sommelier Philipp Schwander wirklich seine Nase versichert? Warum ist Hotelier Art Furrer immer noch täglich präsent, obwohl er die Betriebe an seinen Sohn abgegeben hat? Der Journalist und Redaktor Mathias Morgenthaler interviewt über 70 verschiedene Menschen. Vom Angsttherapeuten bis zur Zen-Lehrerin. Dabei zielt er auf die Lebensgeschichte seiner Interviewpartner. Allerdings nicht im Sinn einer Homestory, sondern mehr im Sinn einer Jobstory. Wobei Job nicht ganz das richtige Wort ist: Es müsste einen Begriff geben, der Job, Arbeit und Beru-fung aufs Mal umfasst. Dass ein solches Wort nicht existiert, ist symptomatisch und darum sind auch diese Interviews so aufschlussreich: Sie berichten vom ständigen Ringen um Gelderwerb (Job), Aufop-ferung (Arbeit) und Erfüllung (Berufung). Morgenthaler porträtiert nicht einfach Menschen, die «es geschafft» haben. Sie kommen aus allen sozialen Schichten, es gibt unter ihnen Aufsteiger und Absteiger, Quereinsteiger und Aussteiger. In ihren Biografien zeigen sich Risse und Wider-sprüche. So ermöglichen diese Interviews in ihrer Gesamtheit einen faszinierenden Blick in eine vielschichtige Arbeitswelt.



«Beruf und Berufung»

Zytglogge Verlag Mathias Morgenthaler ISBN 978-3-7296-0811-5

AUS-UND WEITERBILDUNG







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

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

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitze

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 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

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

-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

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 Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

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 Verwen dung 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.

Restaurant Fähribeizli Bijoux an der Aare in Muri bei Bern

Das «Fähribeizli» wird nach dieser Sommersaison umfangreich saniert und erweitert. Mit der Sanierung wird der Betrieb den heutigen Bedürfnissen angepasst. Im Rahmen der Erneuerung des «Fähribeizlis» wird in erster Linie die gastronomische infrastruktur erweitert und auf den heutigen Stand gebracht. Das ganze Verpflegungsangebot wird aufgewertet und den Gegebenheiten angepasst. Die neue Infrastruktur ermöglicht es, den Betrieb den äusseren Verhältnissen anzupassen (Schör-/Schlechtwetterbetrieb). Die Sanierung umfasst die komplette Erneuerung der Gebüdehülle und der gesamten Infrastruktur (Gäste- und Backbereich). Die Erweiterung der Aussenplätze sowie ein neuer Anbau ergänzen die bisherige Infrastruktur.

Für dessen Betrieb suchen wir per 1. April 2014 eine/n

Qualifizierte/n und verlässliche/n Betreiber/in Pächter/in

mit Flair für eine regionale, feine Gastronomie und Erfahrung mit Anlässen und Ban-ketten, welcher den Betrieb mit Engagement und gutem Gespür für die Bedürfnisse der zu erwartenden Klientel führt. Dafür stellt der Betrieb eine angemessene und komplette Infrastruktur zur Verfügung.

Die Ausschreibung wird als selektives Verfahren durchgeführt. Geeignete Interessenten sind eingeladen, die Ausschreibungsunterlagen anzufordern und sich zusammen mit der Abgabe eines Porträts (Firmen oder Private) für die Begehung am 25./26. September 2013 anzumelden.

Die Ausschreibungsunterlagen erhalten Sie beim Beauftragten des Verwaltungsrates

tur die Selektion: Tobias Burkhalter, Fähribeizli AG in Muri bei Bern, p. A. Advokaturbüro Künzi, Pfister, Sterchi, Thunstrasse 84, Postfach 256, 3074 Muri bei Bern tobias.burkhalter@casinobern.ch



DAS KOMPETENZZENTRUM DER BRANCHE

Die Hotel & Gastro Union vereint fünf nationale Berufsverbände des Gastgewerbes, der Hotellerie und der Bäcker- und Konditorenbranche

Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv) ist der Berufsverband für Bäcker-Konditor(inn)en, Konditor-Confiseur(inn)en und Mitarbeitende sowie Kadermitarbeitende aus der Bäckerei-, Konditoreiund Confiserie-Branche, die in der Produktion und im Verkauf tätig sind.

Infolge Nachfolgeregelung des Stelleninhabers suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/-IN Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (sbkpv)

IHRE HERAUSFORDERUNG

Sie führen die Geschäftsstelle des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbandes mit allen dazugehörigen administrativen und konzeptionellen Tätigkeiten. Sie organisieren Vorstandssitzungen, erstellen das jährliche Arbeitsprogramm und planen Events sowie Weiterbildungsangebote. Sie sind für die Einhaltung der Ziel- und Budgetvorgaben verantwortlich und sind in die Einhautung der Zie- din Budgervolgaden verlanwörlnet marbeiten dabei eng mit dem Vorstand zusammen. Als wichtige Kernaufgabe pflegen Sie das Networking zu den Regionen und bauen das Netzwerk von engagierten Berufsleuten weiter aus. Bei all diesen Aktivitäten ist die Mitgliederwerbung und somit die systematische Sicherstellung des Wachstums Ihr zentrales Ziel

Wir wenden uns an eine offene, gewinnende und kommunikative Persönlichkeit mit einer fundierten Grundbildung, vorzugsweise als Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in oder im Detailhandel (Lebensmittelbereich) mit einer entsprechenden kaufmännischen Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über mehrjährige Berufspraxis und waren schon mit viel Freude und Erfolg in der Aus- und Weiterbildung tätig. Sie zeigen reges Interesse am berufsund sozialpolitischen Geschehen und sind motiviert, sich mit viel Engagement für die Anliegen der Berufsangehörigen zielorientiert einzusetzen. Als Geschäftsführer/-in liegt es Ihnen sehr am Herzen, das Image der Branche und somit den Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband gegen aussen weiter mitzuprägen und zu positionieren.

Zu Ihren Stärken zählen Überzeugungskraft, Organisationsgeschick, Flexibilität und Belastbarkeit. Zudem verfügen Sie über ein gutes Durchsetzungs-vermögen sowie eine selbständige und effiziente Arbeitsweise. Sie sind stil-sicher in Deutsch. Französischkenntnisse sind von Vorteil und runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Im Weiteren bieten wir Ihnen sehr gute Sozialleis-tungen, ein fortschrittliches Arbeitszeitmodell, 6 Wochen Ferien und einen äusserst attraktiven Arbeitsplatz in Luzern.

Stellenantritt Januar 2014 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Sandra Stadelmann, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellungen und Foto unter bewerbung@hotelgastrounion.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 29/22, Postfach 3027, 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

sky byr byhh byham sbkpy BERUFSVERBAND RESTAURATION
BERUFSVERBAND HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT

Extravagantes Luxury Boutique Hotel

Wahre Eleganz, noble Zurückhaltung, brillante Rauminszenierungen, unaufdringlicher Lifestyle, charmanter Charakter, 5-steme-Superior-Niveau, professionelles Management und liebevoll gestaltete Details verbinden sich zu einem einzigartigen Ambiente. Die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen ist ein weiteres echtes Highlight.

Was können F & B-Profis erwarten: Eines der besten Boutlque-Hotels des Landes, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design die für Furore sorgen, ausgezeichnete Restaurants und F R B Outlets, grosse Bar-Lounge, Vinorthek, beeindruckender Spa, Pools, Ballroom sowie auf höchstem Niveau ausgestatteter Tagungs- und Convention Facilities für Top-Events. Rund 50 bis 60 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich

Director of Food & Beverage w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verhelfen ehrgeizigen Performance-Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steig-bügel zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privilegien wie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Chance Hand in Hand mit einem der erfahrensten Hotelleise der internationalen Luxushotellerie zusammenzuarbeiten. Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Führungsstarke Gast-geberpersönlichkeiten der Luxury Boutique Resort-Hotellerie – idealerweise mit Auslandserfahrung – erfüllen das Idealprofill Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für Service Excellence? Suchen Sie das Extravagante? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen.

Ansgar Schäfer & Ania Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

www.schaeferpatter.ch



Unser Direktor, der seit 14 Jahren mit hoher Kompetenz das Waldhotel National Arosa leitet, wird das Unternehmen per 30. April 2014 verlassen, um eine neue Aufgabe zu übernehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/ Nachfolgerin als

Direktor/Direktorin

Das Waldhotel National Arosa, 4* plus Kategorie Hotelleriesuisse, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der aktiven Erholung, Begegnung und Weiterbildung für Familien, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel National wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwartet Sie

- Was erwartet Sie:

 Das Waldhotel National ist ein Zweisalsonbetrieb (Sommer- und Wintersalson) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeit von 240 Tagen im Jahr.

 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-Millau-Punkten, zwei Hotelrestaurants mit 240 Sitzplätzen, ein Fondue-Stübli mit 20 Sitzplätzen sowie weitere grosszügige Aufenthaltszonen und Bars mit 200 Sitzplätzen. Eine kleine Raucherzone und eine Sonnenterrasse runden das Angebot ab.

 Unser grosszügiges Seminarzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur für 180 Kongresstelinehmer.

 Eine Willenseszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und Massageanwendungen, Fitnessraum.

 Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.

 Eine neue, grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung auf modernstem Standard.

 Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.

 Gehalt sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

- vir erwarten von innen:
 Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
 Unternehmerseminar Hotelleriesuisse und/oder MBA
 Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Direktor/Vize-Direktor in der 4*-/5*-Hotellerie
 im In- und/oder Ausland
 Marketing- und Sales-Erfahrung
 Gute Fremdsprachenkenntnisse
 Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
 Alter zwischen 30 und 45 Jahren
 Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:



Persönlich Personlich Andy Abplanalp Waldhotel AG Arosa Präsident des Verwaltungsrates Postfach 243 7050 Arosa

abplanalp@waldhotel.ch +41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION HOTELS

soulds to periodich



2 min (1%) verbleibend

Ihr Akku ist fast leer (1%). Wenn Sie diese Zeitung weiterhin verwenden möchten, schliessen Sie sie entweder an eine Stromquelle an oder schliessen Sie die Zeitung und wechseln Sie die Batterie.

















Nur ein Inserat kann in Ruhe angesehen werden. Wann, wo und so oft man will.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften.
Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Kreiert wurde diese Anzeige von Dominic Beyeler, Maxomedia. www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch

SCHWEIZER MEDIEN MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA SWISS SKYLINE



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Das 360°-Restaurant Piz Gloria auf 2970 m.ü.M. wurde 1969 als erstes Drehrestaurant in den Bergen eröffnet. Mit über 400 Innensitzplätzen und einer attraktiven und

abwechslungsreichen Menükarte bewirten wir unsere internationalen Gäste aus allen Erdteilen.

Küchenchef Piz Gloria

(m/w) Dauerstelle 100%

Ihre Aufgaben:

- Fachliche und organisatorische Führung der Küche und des Küchenteams
- Weiterentwicklung von Konzepten und Angeboten für Gruppengäste und Banketts
- Optimaler Einkauf und Sicherstellung einer vorgegebenen Warenrendite
- · Durchsetzen der Hygienevorschriften

- · Kochausbildung, Gastronomiekoch wünschenswert
- Ausgewiesene Führungserfahrung in ähnlicher Funktion
 Kommunikativer Motivator und Förderer unserer Mitarbeitenden
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
 Organisationstalent mit Durchsetzungsvermögen

- · Verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen in einer Ganzjahresstelle
 Attraktiver modern ausgestatteter Arbeitsplatz

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an: SCHILTHORNBAHN AG

Sabine Dietrich, Höheweg 2, CH-3800 Interlaken sabinedietrich@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thorsten Uffelmann gerne zur Verfügung. (Tel. 033 856 21 56)

Projektleiter/in & Akquisition



Zählen Sie die Akquisitionsfähigkeit zur Ihren Stärken? In dieser Funktion können Sie Ihr Talent unter Beweis stellen, indem Sie Teil eines dynamischen und motivierten Teams werden und uns beim Erreichen der ambitiösen Wachstumsziele unterstützen.

Projektleiter/in & Akquisition Gemeinschaftsgastronomie, Gossau SG

Die Schwerpunkte Ihres Aufgabengebietes umfassen Marktanalysen, Kundenakquise sowie aktiver Verkauf unserer Konzeptionen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Sie erstellen kundenspezifische Offerten und unterstützen in den Verhandlungen sowie bei den Vertragsausarbeitungen. Sie arbeiten aktiv in der Vorbereitungs- und Hochlaufphase der neuen Betriebe mit und unterstützen die Betriebsleitung im gesamten Im-plementierungsprozess. Laufend überprüfen Sie die von der Expansions-abteilung vorgeschlagenen Standorte und führen detaillierte Umfeldanalysen und Machbarkeitsabklärungen durch. Ausserdem zeich-nen Sie sich für die Erstellung und Pflege der Verkaufsdokumentationen verantwortlich und überprüfen gemeinsam mit Ihrem Vorgesetzten die strategischen Vorgaben

- Unsere Anforderungen

 Fundierte Ausbildung in der Gastronomie mit einem eidg. Fachausweis
- Furnatier Ausbrüding in der dasvioridiner ihm einem eine Aug-Acardausweis oder höherer Fachprüfung bsp.w. G2, G3, Holeflachschule etc.
 Welterbildung im Bereich Verkauf oder mehrjährige Berufserfahrung in einem ähnlichen Bereich
 Berufserfahrung in gleicher/ähnlicher Funktion erwünscht
 Branchenspezifisches Netzwerk von Vorteil

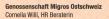
- Sehr gute analytische, betriebswirtschaftliche und konzeptionelle Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Verhandlungssicherheit
 Hohe Selbstständigkeit und grosser Einsatzwille sowie Innovativität
 Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Sehr gute MS Office-Kenntnisse

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein verantwortungsvolles, vielseitiges und dynamisches Tätigkeitsfeld mit interessanten Projekten sowie persönliche und berufliche Weiterentwicklung bieten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Wehrli, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, unter Telefon 079 669 27 25 gerne zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.







Hotel-Restaurants, Golfrestaurant & Catering SOMMERAU-TICINO **Dietikon-Zürich** sucht per sofort o. n. Vereinbarung einen erfahrenen, starken

PROFIL

Sous-Chef 100%

Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane, kreative Karte, individuelle Bankette und Catering-Services von 10 bis 10 000 Gästen (z. B. Partner von Fifa) fordern einiges und bringen viel Erfreuliches. Sie sind Stv. des Küchenchefs, arbeiten operativ, sind der Administrator und Lehrlingsbetreuer, dies in einer jungen, engagierten Brigade. Sie kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und Herz. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer? Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Berieb mit 170 Betten, vier Restaurants, Bar, Seminarräumen, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.

Interessiert?

Dann bewerben Sie sich bei:

FRAPOLLI BETRIEBE AG, Frau A. Rose admin@sommerau-ticino.ch Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon-Zürich www.sommerau-ticino.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die BewohnerInnen der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette durchgeführt werden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in

für flexible Arbeitseinsätze, auch an Wochenenden. Sie bringen Erfahrung im à la Carte-Service mit, haben Freude ältere Menschen zu bedienen, sind ausgeglichen und schätzen einen zuvorkommenden, streuelliches Service, Sie orbeitse sone im Teom freundlichen Service. Sie arbeiten gerne im Team, bewahren auch in hektischen Situationen Ruhe und verwöhnen die Gäste dennoch speditiv und professionell.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin Weltpoststrasse 16, 3015 Bern www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

> FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind Via Basilea 28 CH-6900 Lugano edgar.fassbind@continentalparkhotel.com Arosa

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 32 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember 2013 bis zum 10. April 2014 folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- Allrounderin für Service und Etage (Muttersprache Deutsch)
- Zimmerfrau für Etage, Lingerie, allgemeine Reinigungsarbeiten

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen

Claudia Beerli Hotel Belri AG 7050 Arosa belri@bluewin.ch/www.belri.ch

Wir suchen Pächter/Pächterpaar für

Gourmetrestaurant KunstHof

Sitzplätze und ein Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen. Weiter gehören 42 Parkplätze dazu. Das Restaurant befindet sich an optimaler Verkehrslage.

Wir suchen einen initiativen Pächter, der den Anforderungen und dem Stil des KunstHofs gerecht wird und über die notwendige Ausbildung und Berufserfahrung verfügt.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

www. kunsthofag.ch

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: KunstHof AG, Zübli 24, 8730 Uznach, Tel. 055 285 84 50

notelleriesuisse vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Als Kompeteux-erzentrum ist der Verband für die Filhung von fünf Schimbtels in der Schweiz verantwortlich. Das Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken bietet interkantonale Fackurse für den Berufsschulunterricht im Haus-wirtschaftsbereich der Hotellerie an.



Küchenchef/-in

- n die Verantwortung über den gesamten

- Sie übernehmen die Verantwortung über den gesamten Küchenbereich
 Sie sind zuständig für die Führung und Schulung der drei Küchenmitarbeitenden
 Sie kreitene zusammen mit ihrem Team abwechslungsreiche und sasionale Gerichte
 Sie sind eine offene und teamfähige Persönlichkeit, mit Freude am Umgang mit jungen Menschen

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsum feld, geregelte Arbeitzeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis am 30. August 2013. Für weltere Auskünfte steht Ihnen Herr Ruedi Lüdi, Internatsleiter, Tel. 033 826 01 20 oder ruedi.luedi@hotelleriesuisse.ch zur Verfügung.



Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche

hotelleriesuisse – Kompetent. Dynamisch. Herzlich. Schulhotel Regina Ruedi Lūdi Hubelweg 2 3800 Matten b. Interlaken ruedi.luedi@hotelleriesuisse.ch

ww.hotelleriesuisse.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



QUO VADIS, ETHERNE

Was Claude Shannon (1916–2001) als Shannon-Hartly-Gesetz postulierte, wird nun zum Problem der Highspeed-Übertragung bei den neuen 40GBase-T-Verkabelungen. Blaues Rauschen und höhere Bandbreite führen zu Überlegungen, welche die bis heute in der Normierung gemachten Aussagen in Frage stellen. Für die Übertragung von 40GBase-T müsste eine Bandbreite von 2000 MHz vorgesehen werden. Das ist eine enorm hohe Hürde. Die Verkabelung über Twisted Pair startete 1990 mit 10Base-T und 2006 kam 10GBase-T auf den Markt.

Ist denn ein 40-GBit-Ethernet überhaupt nötig und sinnvoll? Die Implementierung von 10-GBit-Ethernet ist bis heute in Büroumgebungen noch nicht erfolgt. Die Verkabelung wird zwar für 10-GBit-Ethernet ausgelegt, betrieben werden die Netze jedoch zu 90 % noch mit 1-GBit-Ethernet. In Rechenzentren ist der Bedarf an Bandbreite jedoch ungeheuer. Mit Glas ist 40GBase T kein Problem, hingegen wären für Kupferkabel neue Stecker nötig. Es stellen sich die Fragen: Lassen sich 40 GBit/s weiter

über 100 m Kupfer übertragen? Reichen die bekannten Kabelund Steckernormen aus oder wird es neue Definitionen und Produkte geben? Wo wird die Grenzfrequenz liegen? Wenn nur Techniker in den Normungsgremien etwas zu sagen hätten, wäre eine Lösung schnell gefunden. Weil aber viel Politik im Spiel ist wird es schwierig. Die Unterstützung von 100 m gilt bei heutigem Stand der Technik als zu kompliziert. Mehrere Untersuchungen haben ergeben, dass in Rechenzentren weit geringere Reichweiten ausreichen und daher eine Reduzierung auf 25 m oder 50 m praxisgerecht ist. Ausserdem führt jeder eingesparte Meter zu einer Reduzierung der Energiekosten. Die Techniker erwarten ungefähr eine Verdoppelung der Energiekosten pro weiteren 12 m Kabellänge. Bezüglich der einzusetzenden Fre-quenzen sind derzeit verschiedene Werte zwischen 800 MHz, 1600 MHz und 2000 MHz im Gespräch. Höhere Frequenzen er-lauben eine einfachere Kodierung, bedingen jedoch einen erheblichen Mehraufwand an Netzwerktechnik (Kabel und Steckersystem). Höhere Frequenzen bedeuten auch höhere Dämpfung und mehr Stromverbrauch sowie grössere Störanfälligkeit. Tie fere Frequenzen benötigen höhere Kompressionen, bringen dadurch eine massiv höhere Störanfälligkeit mit sich und erfordern zudem teure und komplexere Transceivers. Die Experten der ISO/IEC, dem internationalen Gremium für Verkabelung, arbeiten an einer Studie, um der IEEE die Wahl des geeigneten Kabelmediums zu vereinfachen. Vereinfacht lässt sich festhalten: Eine Kat.-7A-Verkabelung benötigt bei 1600 MHz keine Kompression, dafür einen hohen Hardwareaufwand. Eine Verkabelung nach Kat.-6A verlangt einen mittleren Kompressionsaufwand und bestehende Kabel- und Steckertechnik wäre möglich.



Walter Affentranger Leiter Technik & Entwicklung BKS Kabel-Service AG

Restaurant Baldegg Baden

zur Neuvermietung ausgeschrieben

zur **Neuvermietung** ausgeschrieben. Die Liegenschaft liegt an erhöhter, sehr schöner Lage am Stadtrand von Baden und ist ein beliebtes, viel besuchtes Ausflugsziel mit Autozufahrt und direkter Busverbindung zum Stadtzentrum Baden. Das Restaurant wurde 2009 komplett renoviert und umfasst in Gaststube und Speisesälen rund 170 bis 200 Plätze sowie in der Gartenwirtschaft 200 bis 250 Plätze mit attraktivem Kinderspielplatz. 6-Zimmer-Wirtewohnung und vier Angestelltenzimmer im Haus. Ein grosser Parkplatz ist vorhanden. Einem erfahrenen Wirt bietet sich hier die Gelegenheit, eine erfolgreiche Existenz mit interessanter Stammkundschaft aus allen Bevölkerungsschichten aufzubauen. Siehe auch im Internet unter www.baldegg.ch.
Interessenten erhalten Auskunft bzw. wollen ihre Bewerbung bis am 16. September 2013 schriftlich richten an die Liegenschaftenverwaltung der Ortsbürgergemeinde Baden, p. A. Sepp Wenzinger Immobilientreuhand, Steinstrasse 20a, 5406 Baden-Rütihof (Telefon 056 470 21 71).

Junges und engagiertes Hotelier-Paar sucht Hotel **Garni zur Pacht im Zentrum von Zürich**. Zuschriften bitte unter Chiffre 27747-10332, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Zu verkaufen in einer der führenden Schweizer Sommer- und Winterdestina-tionen

*****-Hotelbetrieb

Zeitgemäss unterhalten sowie stabile, überdurchschnittliche Betriebsergebnisse. Mehr als 20 Jahre Goodwill sowie grosszügige Bodenreserve zum Bau von bewirtschafteten Zweitwohnungen (kompatibel mit der Zweitwohnungsinitatve). Bestens geeignet für Immobilliengesellschaft oder Kettenhotellerie. Es werden nur seriöse Anfragen beantwortet.

Chiffre 27733-10323, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

Erfolgreiches Guesthouse **** Nähe Kapstadt zu verkaufen

- 12 000 m² gepflegte Gartenanlage mit unverbaubarer Meersicht und traumhaften Sonnenuntergängen
- 5 Doppelzimmer, 1 Suite, 1 sep. Wohnhaus mit 4 Zimmern

Interessiert? Kontaktaufnahme und Details über http://www.guesthouse-somersetwest.co.za

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus