

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 37

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme  
**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

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

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

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

#### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 03.02.2026

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

# 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. 37 · 12. September 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE &  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Damit das Mögliche entsteht,  
muss immer wieder das Un-  
mögliche versucht werden»

Hermann Hesse

## ERFOLGREICH MIT DER MARKE ICH

Wer eine neue Arbeitsstelle sucht, muss sich gegen eine Vielzahl von gut qualifizierten Mitbewerbenden durchsetzen. Umso wichtiger ist es deshalb, sich und seine Qualitäten von der Masse abzuheben.

Gute Leistungen allein verhelfen kaum zu einem neuen Job oder zum beruflichen Aufstieg. Was zählt, sind Eindruck und Bekanntheitsgrad. Wer kein eindeutiges, unverwechselbares Profil hat, der wird es schwer haben, sich auf dem freien Arbeitsmarkt zu behaupten. Erkennen und pflegen Sie deshalb Ihre Einzigartigkeit und machen Sie diese zu einem Teil Ihres Images. Bauen Sie sich ein individuelles, unverwechselbares, widerspruchsfreies und dauerhaftes Markenimage auf und Sie werden (be-)merkenswert!

### Persönlichkeit und Positionierung

Ein klares Profil zu haben bedeutet, zu wissen, wer ich bin, was ich kann, was ich will. Sich zur Marke zu entwickeln, ist somit die Kunst, seine Stärken zu kennen, zu nutzen und zu kommunizieren. Dazu gehört auch eine ehrliche Analyse des Selbst- und des Fremdbildes. Es ist ein Weg mit Schritten vorwärts, aber auch mal mit einem Schritt zurück. Es ist eine Oszillation zwischen Denkarbeit und Umsetzung, Be- trachtung der Ergebnisse und Vornahme von Änderungen. Bauen Sie Ihre Marke ICH so auf, dass Sie von aussen als die Person wahrgenommen werden, die Sie auch tatsächlich sind. Ihre Marke ICH ist letztendlich nichts anderes als Ihr persönliches Qualitätsversprechen.

Um dieses Qualitätsversprechen zu erarbeiten, können wir uns der Vorgehensweise im Produktmarketing bedienen, indem wir eine Markenidentität und ein Markenbild schaffen und für beides eine aussagekräftige, passende Markenkommunikation entwickeln. Ganz nach dem Motto «Tue Gutes und sprich darüber» muss man sich eine «Bühne» verschaffen: mit einer offensiven Präsentation seiner Stärken und der Betonung seiner Leistungen. Erfolge müssen beworben werden!

### Strategie

Definieren Sie Ihre Ziele: Was wollen Sie erreichen? Wo möchten Sie gerne arbeiten? Und verlieren Sie diese nicht aus den Augen. Entwickeln Sie eine klare Strategie, wie Sie Ihre Ziele erreichen wollen.

### Kommunikation

Wer zu viel Sprunghaftigkeit in seinem Auftritt an den Tag legt, verwirrt höchstens und kann damit nicht punkten. Motivationsschreiben, Lebenslauf, Bewerbungsfoto, Onlinepräsentation und der Auftritt im Vorstellungsgespräch sowie die gewählte Ausdrucksform sollten eine geschlossene, widerspruchsfreie Einheit bilden.



Prisca A. Bruch-Meier  
Leitende Unternehmensberaterin  
BDO AG, Solothurn  
[www.bdo.ch](http://www.bdo.ch)

### AGENDA

#### 17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel- Administration- Management, im Hotel Belvoir, Rüschlikon  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, Lenzburg  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Solbad-Hotel, Sigristwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT», von hotelleriesuisse, in Zürich und Lausanne  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 27. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch – Modul III», von hotelleriesuisse, im Hotel Sempachersee, Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, St. Gallen  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

## Treppen/Aufstiege (Teil I)

## Gefährdung:

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen

## Mögliche Sicherung:

- Treppen sicher gestalten (mit rutschhemmenden Belägen versehen, auf richtiges Trittverhältnis achten)
- Abgenutzte oder ausgeschlagene Stufen instand stellen
- Handläufe anbringen (innerbetrieblicher Bereich ab 5 Stufen und im Kundenbereich ab 2 Stufen), Treppen sturzseitig mit Geländer versehen – in der Regel geradläufige Treppen wählen (keine Spindeltreppen)

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

## ERFOLGREICH SCHWIERIGE GESPRÄCHE FÜHREN

Ob es das jährliche Qualifikationsgespräch ist oder Probleme mit einem Mitarbeitenden beziehungsweise Vorgesetzten, es gibt immer wieder schwierige Gespräche. Einige Tipps, wie Sie diese besser meistern können.

**W**as auch immer der Grund ist für einen Vorgesetzten oder einen Mitarbeitenden für ein gemeinsames Gespräch, eines gilt für alle: Die richtige Vorbereitung ist das A und O. Überlegen Sie sich, was Sie sagen wollen und machen Sie sich Notizen.

## KONFLIKT UNTER MITARBEITENDEN

Konflikte zwischen Mitarbeitenden sind für einen Vorgesetzten kein angenehmes Thema. Doch ein guter Chef kommt nicht darum herum, einzugreifen und das Gespräch zu suchen. Nur so kann man den Konflikt schnell lösen. Falls der Konflikt zwischen einem Mitarbeitenden und seinem Vorgesetzten besteht, ist es sinnvoll, dessen Vorgesetzten miteinzubeziehen. Er soll das Gespräch leiten:

- Erforschen Sie die wahren Interessen und Bedürfnisse der Konfliktbeteiligten.
- Führen Sie zuerst Vieraugengespräche mit den Beteiligten und dann ein Gespräch mit allen. Suchen Sie gemeinsam nach Lösungen. Vereinbaren Sie mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird.
- Achten Sie darauf, dass die vereinbarten Lösungen eingehalten und umgesetzt werden. Die Konfliktparteien sollten sich folgende Gedanken machen?
  - Welche Forderungen habe ich?
  - Was kann ich zur Konfliktlösung beitragen?
  - Wie soll sich der Andere ändern?
  - Wie ändere ich mich?
  - Was soll der Chef im Konflikt unternehmen?
- Bleiben Sie sachlich, aber bestimmt.

## SCHWIERIGE MITARBEITENDE

Ob Alkoholproblem, ungenügende Arbeitsleistung oder Schwierigkeiten in der Schule. Alles nicht einfach für einen Chef. Doch auch hier gilt in erster Linie: Suchen Sie das Gespräch!

- Überlegen Sie, welche Forderung Sie an den Mitarbeitenden haben. Beispielsweise keine Verspätungen mehr, kein Alkoholkonsum am Arbeitsplatz oder gar eine Therapie.
- Führen Sie ein Gespräch unter vier Augen.
- Unterbreiten Sie Ihre Forderung und stellen Sie allenfalls auch ein Ultimatum!
- Vereinbaren Sie mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird.
- Je nachdem kann es sinnvoll sein, die getroffene Vereinbarung schriftlich festzuhalten.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die getroffene Lösung auch wirklich umgesetzt wird. Sonst müssen Sie ein zweites Gespräch führen.

## GESPRÄCHSFALLEN

Das sind mögliche Probleme:

- **Siegen:** Wenn jeder siegen will, gibt es einen Verlierer und einen Gewinner. Doch in Wahrheit verlieren alle – vor allem der Betrieb! Respektieren Sie die andere Person.
- **Vereinfachen:** Die Beteiligten versuchen, eine einfache Ursache für komplexe Probleme zu finden. Gehen Sie der Sache auf den Grund.
- **Ziel verlieren:** Bei jedem Gespräch geht es darum, das Ziel im Auge zu behalten. Sie sollten wissen, was Sie am Schluss erreichen wollen!

Mario Gsell

## BUCHTIPP

## WISSENSWERTES VOM VERTRAG BIS ZUR KÜNDIGUNG

Wer seine Rechte und Pflichten in der Schweizer Arbeitswelt kennen will, ist mit dem aktuellen Beobachter-Ratgeber bestens bedient. Umfassend und kompetent beantwortet er alle rechtlichen Fragen und verhilft zum Durchblick in diesem komplexen Rechtsgebiet.

Was wird in einem Arbeitsvertrag individuell geregelt? Wie werden Überstunden abgegolten? Muss eine Lohnkürzung oder Kurzarbeit hingenommen werden? Was gilt für den Umgang mit den neuen Medien? Was ist bei Verfahren vor Arbeitsgericht zu beachten?

Die Autorin und langjährige Beobachter-Arbeitsrechtsspezialistin begleitet mit diesem Buch Angestellte aller Branchen und Stufen vom ersten Tag im Job bis zum Austritt. Sie weiss auch Rat, wenn sich das Arbeitsverhältnis verschlechtert oder die Kündigung droht.

Die neuesten wegweisenden Gerichtsentscheide sowie viele praktische Beispiele, Tipps und Mustervorlagen runden den umfassenden Ratgeber ab.



## «Arbeitsrecht»

Beobachter Edition von Irmtraud Bräunlich Keller  
ISBN 978-3-85569-771-7  
CHF 38.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

## GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
In drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken  
unternehmerisch entscheiden  
unternehmerisch handeln  
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!

L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–  
Weitere Informationen  
GastroSuisse  
Gastronomie-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 317 52 23, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

27772-10336

## Das Intensivseminar

## GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®  
Kompatzes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend  
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.06.13 Level 3: Start Frühling: 26.03.13, Start Herbst: 22.10.13

## Weitere Informationen

GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25096-9557



## GASTROSUISSE

Qualitätsgütesiegel  
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

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

## Weitere Informationen

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25786-9808

## Séminaire intensif

## GASTROSUISSE

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

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

## Pour plus d'informations

GastroSuisse  
Av. General-Guisan 42, 1009 Pully  
Tel. 021 721.08.30, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

27671-10293

## Italienisch in Florenz

## Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,  
in kleiner Gruppe und Unterbringung  
in Einzelzimmern, total 499 Euro.

Italienisch  
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 055 244 583  
[www.scuola-toscana.com](http://www.scuola-toscana.com)

25238-9624

**Alles über Aus- und Weiterbildung**  
**[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

**Attraktives Komforthotel im Raum Zürich**

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinhofs mit Restaurants, weiteren attraktiven F & B-Outlets und Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hands-on-Hotel Managers Typ Gastgeber. Hauptaugenmerk liegt dabei auf stärkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Verkaufslair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit Front-Office, Reservations, Events und Stärken im Bereich Food & Beverage bringen Sie mit.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Infrastruktur und gelungene Kombination aus «Relax- & Geschäfts-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere Gastro-/Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen, geplante Ausbauten gerne begleiten und dank geschickter Führung Ihrer Mitarbeitenden die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

**Hotel Manager Typ Gastgeber w/m**

Ein Gastgeber-Paar ist übrigens auch gerne gesehen!

Mit überzeugendem Auftritt und spürbarem Engagement begeistern Sie Team und Gäste gleichermassen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem Gastronomie-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmergeist.

Sind Sie ambitioniert und wollen das mittelgrosse Unternehmen weiter entwickeln? Haben Sie den **Blick für Detail** und suchen eine ganzheitliche Herausforderung? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsführung sind willkommen. – Eintritt ab März/April 2014 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich angesprochen? Dann CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie die Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenchef (m/w)

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parcours des Bürohauses „Partikon“ im neuen und aufstrebenden Stadtteil Glattpark, in Zürich-Nord.

In unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant verköstigen wir mittags bis zu 350 Gäste mit frischen saisonalen Gerichten und Köstlichkeiten. Im Bistro kann man sich mit kleinen Snacks stärken. Dafür sorgen sind wir für die Sauberkeit und Hygiene, sowie die Sicherheit unserer Mitarbeiter und Sonderveranstaltungen im Atrium für bis zu 600 Personen zuständig.

Wir wünschen uns einen Küchenchef/in mit Erfahrung in der gehobenen Gemeinschafts-/Systemgastronomie und im Bankettbereich. Sie verfügen über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie haben Kenntnis an den Führungs- und Förderung unseres jungen 5-köpfigen Teams. Sie sind mit ausgeprägtem Qualitätssinn, Teamgeist, Kreativität und verfügen über eine hohe Leistungsbereitschaft und Flexibilität. Sie besitzen kochenspezifische IT-Kenntnisse, gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift und den Führerausweis Kategorie B.

Sind Sie unser Wunschkandidat? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8132 Glattpark  
info@graf-z.ch, Frau F. Tancy, Tel. Nr. 058 080 34 14

28285-10395

**10-Tage-Job**

Zuger Messe 18. bis 28. Okt.

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten od. die Zwischensaison überbrücken?

**Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo**

nussbaumer.karl@bluewin.ch od. rufen Sie an (ab 15. Sept.)

K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG

Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

27781-10342

**Koch/Köchin 100%**  
Jobcode hoteljob.ch: J68137

Wohn- und Pflegezentrum Zollikon  
Seestrasse 109 8702 Zollikon  
043 336 90 53 brigitte.arandia@zollikon.ch

27909-10386

**Betriebsleiter/in**

UBS Restaurant Europaallee  
Eisgasse 10, 8004 Zürich

per 15. Oktober 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**zfv** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



28285-10387



**SEEROSE RESORT & SPA**

eintauchen am Hallwilersee



**ZEITGEMÄSSES  
UND AUSSERGEWÖHNLICHES  
RESORT SUCHT  
LEITUNG UND TEAMMITGLIED FÜR DEN  
BEREICH RESERVIERUNG & EMPFANG  
SOWIE LEITUNG SERVICE SAMUI-THAI**

**Es erwartet Sie**

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Die aussergewöhnlich hohe Vielfalt an Dienstleistungen und Produkten lässt es zu, Ihnen ein Umfeld mit viel Dynamik und (Entwicklungs-)Möglichkeiten zu bieten. Langeweile und Stillstand sind demnach bei uns Fremdwörter, während engagiertes, verantwortliches Handeln das angestrebte Ziel ist.

**Individuell für Sie**

Die attraktiven Stellenangebote sind detailliert auf unserer Website [www.seerose.ch](http://www.seerose.ch) beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten Oktober, November und Dezember 2013

**Deshalb**

Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger – Verantwortliche Mitarbeiter.

**Bis bald – bei uns am See.**

Seerose Resort & Spa

Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden  
T +41 56 676 68 68, F +41 56 676 68 88  
[mitarbeiter@balancehotels.ch](mailto:mitarbeiter@balancehotels.ch), [www.seerose.ch](http://www.seerose.ch)



**BALANCE HOTELS**  
das Gute leben  
[www.balancehotels.ch](http://www.balancehotels.ch)

28499-10394

**CAMPUS SURSEE**  
Seminarzentrum

**EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.**

Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminar- und Bildungszentrum der Schweiz.

**Gesucht Führungspersönlichkeit****Küchenchef Zentralküche (m/w)****Ihre Aufgaben**

– Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Zentralküche und sind somit zuständig für Angebot, Einkauf, Produktion und Qualität unserer Restaurants MERCATO (Selbstbedienung, 500 Plätze), PIAZZA (Bistro, 200 Plätze), Jugendgastronomie und Bankette (30 bis 450 Personen) – Jahresleistung Selbstbedienung (6- bis 7-Tage-Woche): 400'000 Hauptmahlzeiten, d.h. täglich Frühstücksbuffet für 500 Gäste, bei 1'300 Mittagessen und 600 Abendessen – Führen der Küchenbrigade mit 25 Mitarbeitenden

**Ihr Profil**

- Starke Führungspersönlichkeit
- Freundliches, motivierendes und gästeorientiertes Auftreten
- «eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter» HFP von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie im Bankettbereich
- Verständnis für unsere Gästevielfalt: 400 Lernende des Bauhauptgewerbes, Erwachsenenbildung des Bildungszentrums Bau, Kunden aus Firmen und Non-profit-Unternehmen

**Wir bieten Ihnen**

- Lebhafter, einzigartiger, vielseitiger Grossbetrieb
- Mitgestaltung bei Weiterentwicklung unserer zukunftsgerichteten Gastronomie
- Moderne Infrastruktur, neue Küche und Produktionsräume
- Fortschrittlche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern Thomas Hegnauer, Leiter Gastronomie, Tel. 041 926 23 23.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Personal, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch/portraet/jobs>

28108-10388



SCHWEIZERHOF

BERN

## WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Im Fünfsterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

In unserem Haus erwarten Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

### FRONT OFFICE

Front Desk Manager  
Rezeptionist

### SALES & MARKETING

Sales Manager Proactive

### FINANCE

Cost Controller / Einkäufer

### TECHNIK - UNTERHALT

Mitarbeiter Technik - Unterhalt mit Schwerpunkt Maler / Lakierer

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: [www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)

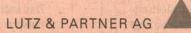
Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031 326 80 88 oder per Email auf [hr@schweizerhof-bern.ch](mailto:hr@schweizerhof-bern.ch) gern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

**Hotel Schweizerhof Bern AG - Human Resources - Bahnhofplatz 11 - 3001 Bern**  
Telefon 031 326 80 88 - [hr@schweizerhof-bern.ch](mailto:hr@schweizerhof-bern.ch) - [www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)



28181-10392



**LUTZ & PARTNER AG**

**HUMAN RESOURCES**

**KURSAAL** CONGRESS  
EVENT HOTEL  
RESTAURANTS  
CASINO BERN

Als eines der grössten und bekanntesten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz bietet der Kursaal Bern seinen Gästen ein umfassendes «all-in-one»-Angebot mit Kongress- und Kulturzentrum, 4-Sterne-Superior-Lifestyle-Hotel, Grand Casino sowie diversen Bars und Restaurants. Für die Muttergesellschaft der Berner Kursaal-Unternehmungen suchen wir den zukünftigen

**CEO Kursaal Bern**  
**(Kursaal – Hotel Allegro – Restaurants)**

Zusammen mit Ihrem Führungsteam entwickeln Sie die Unternehmung zukunftsorientiert weiter und steuern ebenso innovativ wie umsichtig die Geschicke des Kursaals Bern in strategischer und operativer Hinsicht. Dass es sich dabei um eine unternehmerisch anspruchsvolle Führungsaufgabe – rund 200 Festangestellte mit über 10 Leistungsbereichen – in einem komplexen, dynamischen Umfeld handelt, ist offensichtlich. Nebst der Gesamtführung liegt Ihr persönliches Arbeitsschwerge wicht auf der Akquisition neuer Kunden / Kongresse / Events, also dem Marketing und Verkauf (nationale + internationale Kontakt- pflege zu Tour Operators, Unternehmungen, Verbänden, Politik etc.).

Wir suchen Kontakt zu Persönlichkeiten – Frau oder Mann – mit einem Studienabschluss (Betriebswirtschaft, Hotelfach, Tourismus) und idealerweise einer adäquaten Weiterbildung in Unternehmungsführung (MBA oder vergleichbar). Sie verfügen über unternehmerische Erfolgsschweise und gesamtheitliche Führungserfahrung in einer vergleichbaren Unternehmung, beispielsweise im Tourismus (insbesondere der MICE-Branche), in der Hotellerie/Gastronomie oder einer anderen dienstleistungsorientierten Branche. Sie überzeugen durch einen integrativen, kooperativen Führungsstil in Kombination mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten und einem ausgeprägten Verhandlungsgeschick in Deutsch, Englisch und Französisch. Ihre Networking-Qualitäten, Ihre Zielorientierung und Ihre Vertrauenswürdigkeit runden Ihr Profil geeignet ab.

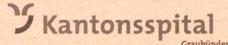
Der beauftragte Berater Beat Lutz freut sich auf Ihre Bewerbung (per E-Mail oder Post) und garantiert Ihnen absolute Diskretion sowie eine professionelle, zügige Abwicklung Ihrer Bewerbung.

**Lutz & Partner AG ▲ Human Resources, Steinerstrasse 41, CH-3000 Bern 15**  
Telefon +41 31 350 00 10, [welcome@lutzpartner.ch](mailto:welcome@lutzpartner.ch), [www.lutzpartner.ch](http://www.lutzpartner.ch)

**Seit mehr als 25 Jahren.**  
Erste Personalberater mit zertifiziertem Managementsystem (ISO 9001) in der Schweiz.

28113-10390

Bei uns sind Sie in besten Händen



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

Sie bringen das Hotel ins Spital!

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

## Hotel- oder Restaurations- fachfrau/-mann

(Arbeitspensum 40 – 50 %)

### Hauptaufgaben

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

### Anforderungen

- Sie haben eine Grundausbildung im Gastgewerbe, idealerweise als Koch/Diätkoch
- Sie verfügen über einen Abschluss als Hotelier einer schweizerisch anerkannten Hotelfachschule oder haben eine adäquate Ausbildung
- Sie weisen eine mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung grosser Gastronomiebetriebe vor, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie
- Sie sind innovativ, kreativ und handeln kundenorientiert
- Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und legen Wert auf eine Kultur der gegenseitigen Wertschätzung und des Vertrauens

### Wir bieten

- eine interessante Aufgabe mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- hohe Selbstständigkeit und Eigenverantwortung
- gute Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeit

### Kontakt

Beat Furrer, Leiter Oekonomie LUKS, 041 205 43 04

### Bewerbungsvorlagen

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55022 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

27863-10392

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 68/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, [www.ksgr.ch](http://www.ksgr.ch)

Ref.-Nr. 68/13

27864-10393

## Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS



Ein gutes Essen weckt Lebensfreude! Die Hotellerie/Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und zur Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Am Standort Luzern verwöhnen wir im cook and serve Verfahren täglich rund 650 Patientinnen und Patienten und bedienen 1300 Gäste in unserem topmodernen Restaurant "feingut". Am Standort Sursee betreiben wir eine gepflegte cook and chill Küche für rund 300 Patienten und Patientinnen sowie 300 Mitarbeitende in den Spitälern Sursee und Wohlen.

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle und interessante Funktion des Leiters der Hotellerie/Gastronomie neu zu besetzen.

### Als Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS

- führen Sie die Gastronomiebetriebe und den Hotelservice des Luzerner Kantonsspitals und sind für die Weiterentwicklung verantwortlich
- sorgen Sie für eine optimale, auf die Bedürfnisse der Patienten, Mitarbeiter und Besucher ausgerichtete Organisation der Produktion, der Speisenverteilung und des Services
- gestalten Sie die künftige Ausrichtung Patienten- und Mitarbeitergastronomie federführend mit
- pflegen Sie die strategischen Kontakte zu den Lieferanten
- stellen Sie die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems der Gastronomiebetriebe sicher
- sind Sie verantwortlich für einen kostenoptimalen Betrieb und die Einhaltung der Budgetvorgaben

Tel. +41 (0)41 205 11 11  
Fax +41 (0)41 205 44 11  
[www.luks.ch](http://www.luks.ch)

Luzerner Kantonsspital  
HR Abteilung  
Spitalstrasse  
CH-6000 Luzern 16

**luzerner kantonsspital**  
LUZERN SURSEE WOHLSEN

### Hauptaufgaben

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

### Unser Angebot

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

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 68/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, [www.ksgr.ch](http://www.ksgr.ch)

Ref.-Nr. 68/13

27864-10393



**HRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...**

in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhepunkte.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir per **1. November 2013** oder nach Vereinbarung eine/n

### Seminarkoordinator/in

Als Teil unseres eingespieselten Receptionsteams sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräumlichkeiten und die effiziente Koordination der reibungslosen Tagesabläufe zuständig. Mit Freude und Leidenschaft beraten Sie unsere Seminargäste und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

- Grundausbildung in der Gastronomie
- Berufserfahrung im Bereich F&B und Seminarordination/Réception
- Sprach- und Wortgewandtheit in Deutsch und Englisch
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Profiel Kenntnisse von Vorteil

Überzeugen Sie durch ein gewinnendes, selbstbewusstes Auftreten mit hoher Kundenerwartung und sind es gewohnt, selbstständig und qualitätsbewusst zu arbeiten?

### Dann erwarten Sie eine spannende, herausfordernde Aufgabe!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte per Post oder per E-Mail an:

**Seminarkoordinator Unterhof** Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen

Tel. 052 646 38 11 [www.unterhof.ch](http://www.unterhof.ch) [christine.schnoor@unterhof.ch](mailto:christine.schnoor@unterhof.ch)

27812-10391



the bioanalytical company

**Eurofins Scientific** ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 13 000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

**Wir** suchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungs-Teams für die schweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd (SO) ab Oktober oder nach Vereinbarung eine/einen

### Berater/in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) / 80-100%

#### Sie

haben eine qualifizierte Ausbildung in der **Gastronomie** eventuell **Lebensmitteltechnologie** oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits fundierte und fundierte Erfahrung im Bereich **Betriebsshygiene, Lebensmittelsicherheit** und **HACCP** sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im **Mittelland**. Sie haben neben den notwendigen Voraussetzungen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (bevorzugt Italienisch oder Französisch).

#### Wir bieten Ihnen

eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Auszendistätigkeit erforderliche Ausrüstung inklusive Firmenwagen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr **Interesse geweckt**? Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

**Eurofins Scientific AG**, Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd  
Telefon 062 858 71 00, E-Mail: [Bewerbung@eurofins.ch](mailto:Bewerbung@eurofins.ch), [www.eurofins.ch](http://www.eurofins.ch)

27856-10379

# 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie " Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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@immpofil.ch

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

Nicole Kälin  
Tel. 041 418 24 44  
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie " Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**VERKAUF**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42

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

#### PREISE

##### Stellenanzeigen

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://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](http://www.htr.ch) / [immobilien.htr.ch](http://immobilien.htr.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immpofil.ch](http://www.immpofil.ch) abrufbar.

#### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

#### GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)  
Ursula Erni-Liepui  
grafili (Illustrationen)

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

#### Redaktion:

Hotellerie " Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG,  
6043 Adligenswil/LU

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

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

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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



### POSTHOTEL HOLIDAY VILLA AROSA, SWITZERLAND

sucht für die kommende Wintersaison 2013/2014 noch (m/w)

#### Sous Chef

#### Chef de Partie

#### Bardame

#### Rôtisseur

#### Commis de Rang

#### Masseur/Masseuse (nach Abruf)

- \* ca. 60 Zimmer & Suiten
- \* 5 hauseigene Restaurants
- \* Bar & Lounge
- \* romantisches Wellnessbereich

#### Anforderungen:

- \* abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- \* Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
- \* ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

#### Posthotel Holiday Villa Arosa

Jakob Fahrni  
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa  
Tel.: +41 81 378 50 00  
Fax: +41 81 377 40 43  
j.fahrni@posthotel-arosa.ch  
[www.posthotel-arosa.ch](http://www.posthotel-arosa.ch)  
[www.posthotelholidayvillaroosa.ch](http://www.posthotelholidayvillaroosa.ch)

27856-10379



Kategorie: Unikat

### Kloster Kappel

Seminotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Bankette statt. Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

#### Kochin/Koch 100%

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am verwöhnen unserer Gäste und beherrschen die Deutsche Sprache, dann wartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto. Diese senden Sie bitte bis 20. September 2013 an:

Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

27870-10384

### Swiss School of Tourism and Hospitality



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Passugg

#### Studienberater Berufliche Grundbildung m/w mit Marketing Verantwortung

##### Gesuchtes Profil:

- Kunden- und serviceorientiert, selbstbewusst, präsentationssicher
- Freude an der Beratung von Studierenden
- Teamfähigkeit, exakte Arbeitsweise, hohe Belastbarkeit und Flexibilität, Reiseberichtschaft Schweiz und Deutschland
- Gute Kommunikationsfähigkeit, analytische Denkweise sowie rasche Auffassungsgabe, stilisiertes Deutsch in Wort und Schrift, sehr gute MS Office Kenntnisse
- von Vorteil Branchenkenntnisse (Tourismus, Hotellerie, Reisebranche, Gastronomie und vertraut mit dem Schweizerischen Bildungssystem)
- Ideales Alter zwischen 25-35 Jahre

##### Verantwortungsbereich umfasst:

- Beratung von Studierenden und Studieninteressierten (Zielgruppe zwischen 12-18 Jahre)
- Telefonische Nachfolge von Anfragen, Mailings, Website Leads
- Organisation von Messen, Infotagen und Schnuppertagen
- Marketingmaßnahmenplanung / Kundenbeziehungsmanagement
- Präsentation mit Lernenden an Schulen/Messen/Bildungsveranstaltungen
- Kontakt zu Berufsbüroten, BIZ sowie Alumni

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

#### SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG

Hauptstrasse 12, 7062 Passugg Araschgen, Tel. +41 (0)81 255 11 11

marco.haas@ssth.ch, [www.ssth.ch](http://www.ssth.ch)

27871-10385

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



FOTOLIA

# MULTIMEDIA A LA CARTE

Ob Fernsehen, Internet oder Telefonie – um ihre Gäste zu verwöhnen, setzen viele Hotels auf eine moderne technische Infrastruktur. Auch kleinere Hotels können hier die Kosten trotz Hightech im Griff behalten und das ohne zusätzlichen Aufwand für die Mitarbeitenden, denn: Um die Anlagen und Geräte kümmert sich der Anbieter. Wer bei der Auswahl sorgfältig vorgeht, kann auch mit begrenztem Budget seinen Gästen ein hochwertiges Multimedia-Erlebnis bieten.

Mit der neuesten Folge der Lieblingsserie vor einem grossflächigen Bildschirm entspannen oder nach dem Meeting-Marathon mit der Familie einen unterbruchsfreien Videochat führen. Zu einem perfekten Aufenthalt im Hotel gehört heute für viele Gäste auch ein entsprechendes Multimedia-Angebot. Die Ansprüche sind hoch: moderne Fernseher mit grosser Senderauswahl, eine schnelle Internetverbindung und störungsfreie Telefonie. Die Gäste wollen in puncto Technik auch im Hotel auf nichts verzichten müssen. Trotzdem gilt es, die Kosten und den

Aufwand für die technische Infrastruktur im Rahmen zu halten. Eine Herausforderung für die Hoteliers.

#### Kontinuierlicher Service

Neue TV-Lösungen speziell für kleine und mittelgroße Hotels erfüllen Anforderungen an Budgetvorgaben und Zeitressourcen. Dabei wird die Infrastruktur zu einer monatlichen Pauschale genutzt. Support und Installation werden von einem externen Partner übernommen. Die strategischen Entscheide bleiben beim Hotel, lediglich die Umsetzung wird abgegeben. Die Gäste kommen damit in den Genuss einer topmodernen Infrastruktur, ohne dass für das Hotel selbst grosse Aufwände anfallen. Die Hardware, also TV-Geräte oder Telefonapparate, kann sowohl gekauft als auch über einen Nutzungsvertrag gemietet werden.

#### Flexibler dank Mietlösungen

Mit einem Nutzungsvertrag entfallen nicht nur Investitionen in Hightech-Geräte sowie Kosten für Wartung und Betrieb

der Technik. Gerade in der Hotelbranche, wo der Alltag häufig schnelle Anpassungen erfordert, können Mietlösungen praktisch sein. Wenn ein zusätzliches Zimmer ausgestattet werden muss oder ein Gerät nicht mehr funktioniert, ist dies mit einem Telefonat beim Partner rasch erledigt und erfordert kein eigenes technisches Know-how. Praktisch ist auch, dass das Multimedia-Erlebnis bedürfnisgerecht à la carte bestimmt werden kann. Lösungen, die modular aufeinander aufbauen, lassen sich massgeschneidert zu einem Angebot für jede Hotelkategorie zusammenstellen. Hotels können so von Digital-TV bis hin zur kompletten Kommunikationslösung alles beim selben Anbieter beziehen.



Roger Wüthrich-Hasenböhler  
 Leiter Geschäftsbereich KMU  
 Swisscom (Schweiz) AG

**hotelforsale.ch**  
 Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Sind Sie innovativ, zielorientiert und führungssicher? Dann sind Sie die Richtigen!

zu vermieten per 1. Juni 2014  
 oder nach Vereinbarung  
 traditionelles und beliebtes

**3-Sterne Hotel Restaurant**  
 in einem der schönsten Gebiete der Berner Voralpen!

19 charmante Doppelzimmer, Restauration mit ca. 140 SP, Gartenterrasse mit ca. 32 SP moderner Seminarraum  
 Umsatzgrösse heute 1.4 Mio - ausbaubar  
 Kaufinventar ca. CHF 100'000.--

**Ideal für engagiertes Pächterpaar!**  
 Ein erfolgreiches und lebensfrisches Konzept wartet auf Ihre Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
 Jürg Zumkehr & Sophie Etterli  
 Unternehmensberatung  
 Bernastr.25, 3800 Interlaken  
 Tel. 033 822 63 84  
 info@hotelforsale.ch

**TESSIN**  
 Zu verpachten ab Ostern 2014  
**Kleines Hotel mit Restaurant**  
 In der Nähe von Lugano (10 km)  
 50 Sitzplätze und 50 Gartensitzplätze  
 6 Zimmer  
 3-Zimmer-Wirtewohnung  
 Bushaltestelle vor dem Haus  
 Bocciahahn und Grill  
 bri.merzaghi@bluewin.ch

28500-10390

**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

26968-10076

#### Interessante Kapitalanlage für Investor

30 Autominuten von Basel, in der Region Delémont, verkaufen wir altershalber Renditen-Objekt-Aktienpaket (AG) zu 100% in Familienbesitz.

Gewerbe und Wohnungen, Gebäudekomplex auf 3700 m<sup>2</sup>. Einkaufsladen Mini-Marché 220 m<sup>2</sup> mit Depot und Post-Ablagefläche. Guter Umsatz. Raiffeisen-Bank-Automat. Zu und Ausfahrt für Tankstellenanlage an Hauptstrasse, grosse Schaufensterfront (10x2 m<sup>2</sup>) und Büro. Parkplätze vor der Ausstellung. Evtl. Ladenvergrösserung oder medizinisches Zentrum. Heilpraktiker-Massage Hr. Lindenberger, sehr bekannt, schon vorhanden. Fünf Wohnungseinheiten. Einstellhalle UG. Angegliederter Hotel-Restaurant-Betrieb, 3-Stern-Einrichtung mit 14 Hotelzimmern, 28 Betten. Das Hotel eignet sich als Alters- oder Pflegeheim. Rollstuhlgängig, Lift, Invaliden-Toiletten etc. Neuzzeitliche Einrichtung, super Infrastruktur, Parkanlage. Angrenzend 5400 m<sup>2</sup> Bauland. Voll erschlossen. Wohn-/Gewerbezone. Grosses Einzugsgebiet.

Verkaufspreis inkl. Hotel und Ladeneinrichtung sowie Bauland Fr. 8 000 000.–  
 Finanzierung: Bankzusage Raiffeisen 3,8 bis 4 Millionen Eigentümer Fr. 1 200 000.–  
 Erforderliches Eigenkapital Fr. 1 800 000.–  
 Interessenten erhalten nähere Auskunft.

Kontaktadresse:  
 Centre de Commerce Bellerive SA  
 z. Hd. Hr. A. Haberthür  
 Rte de France 22  
 2805 Söyhières

27844-10372

#### ANZEIGEN

**NEUERÖFFNUNG ANTIK-GALERIE** mit Perlen des ehemaligen ROMANTIK HOTELS SCHWEFELBERG-BAD  
 Verkaufs-Ausstellung mit Bildern von bekannten Schweizer Kunstmätern: A. Schwarzenbach Spiez, Walter Krebs Adelboden, Tiersmaler Fritz Hug und andere.  
 Einzigartige HOTEL-ANTIQUITÄTEN und vieles mehr.  
**ERÖFFNUNGS-APÉRO AM FREITAG, 20.9.2013**  
**VON 11 BIS 20 UHR**  
 Anschliessend jeweils geöffnet:  
 Donnerstag bis Samstag, 11 - 18 Uhr  
 oder nach telefonischer Vereinbarung unter 079 652 94 78  
**BEO-CENTER** direkt beim Kreisel der Autobahn-Ausfahrt Spiez  
 Parkhaus Etage 0

28503-10396