

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 5

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: 15.01.2026

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. 5 · 30. Januar 2014

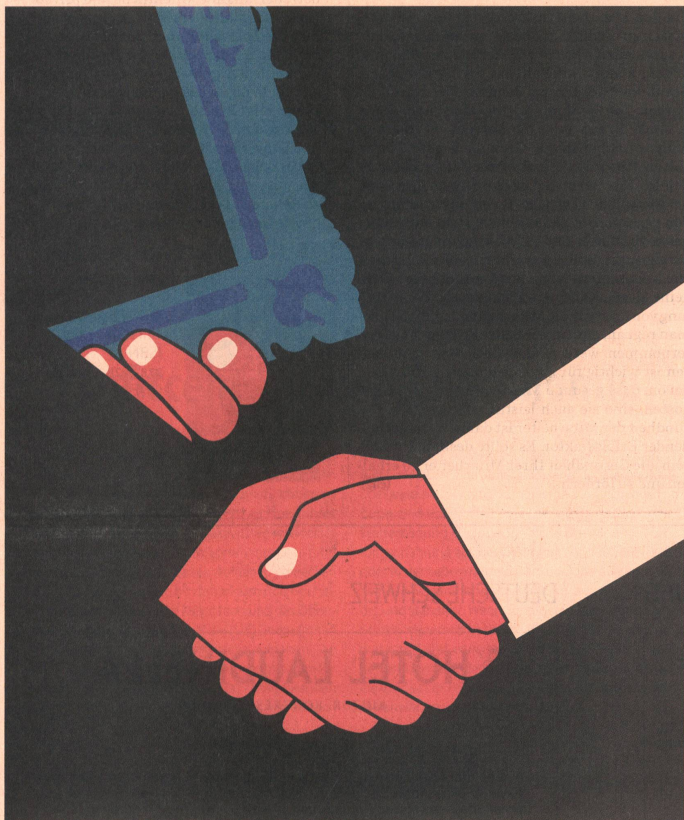
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



UNGENUTZTE MEISTERWERKE

Diplomarbeiten sind an allen Ausbildungsstätten der tertiären Stufe der krönende Abschluss. Viel zu wenig erkannt sind aber Wert und Nutzen solcher Arbeiten, sowohl für Auftraggeber als auch für die Diplomanden.

Jeder Bildungsgang der höheren Berufsbildung erfordert für einen erfolgreichen Abschluss eine Diplomarbeit. Diese orientiert sich an wissenschaftlichen Vorgaben und muss in unserem Fall ein touristisches oder tourismusverwandtes Thema behandeln. Das gesamte erlernte theoretische und praktische Fachwissen soll in vernetzter Form in diese Arbeiten einfließen. Sie werden nach genauen Vorgaben sauber strukturiert verfasst und die vielfältigen Methoden sinnvoll angewandt. Daraus entstehen Konzepte, Businesspläne, Zukunftsszenarien und vieles mehr.

Auftraggeber gesucht

Viel zu oft werden für diese Arbeiten aber von den Diplomanden selber die Themen «erfunden». Und das führt leider oft zu sogenannten «Schubladenarbeiten», weil sich niemand konkret dafür interessiert, egal wie gut die Qualität der Arbeit ist. Gesucht und gewünscht sind vielmehr konkrete Aufträge von Arbeitgebern und Unternehmungen aus dem Tourismus. Viele Arbeitgeber sind sich noch nicht bewusst, dass sich ihnen diese Möglichkeit bietet und sie so spannende Ideen oder Projekte, die im Raum stehen, aber noch nicht entwickelt oder analysiert werden konnten, von jungen, engagierten

und innovativen Studierenden erarbeiten und vorbereiten lassen können.

Win-win-Situation für alle

Viel zu wenig erkannt ist dabei, dass durch solche Diplomarbeiten für alle Beteiligten eine absolute Win-win-Situation entsteht. Die Auftraggeber können eigene Ideen und Projekte erarbeiten lassen, ohne selber den Zeitaufwand dafür betreiben zu müssen und ohne dass ihnen ein Kostenaufwand – oder höchstens ein sehr geringer – entsteht. Die Diplomanden erhalten spannende Aufträge und erarbeiten ein Werk, das konkret von Interesse ist und eine Chance hat, ganz oder teilweise umgesetzt zu werden. Die Schulen können die Netzwerkpflege weiterführen und allen interessierten Kreisen solche Arbeiten auch zur Verfügung stellen. Nicht zu vergessen ist, dass solche Diplomarbeiten auch auf dem Arbeitsmarkt für die Jobsuche einen wertvollen Beitrag leisten können. Arbeitgeber könnten die Werke als interessanten Indikator nutzen, um festzustellen, wie viel Potenzial ein Kandidat oder eine Kandidatin schon bewiesen hat. Bewerberinnen und Bewerber können sich mit ihrer Arbeit profilieren. Nutzen Sie also die Chance!



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I
Direktorin IST
Internationale Schule für Touristik
www.ist-zurich.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit ist das Einzige,
was mich nicht
müde macht»

Paul Reynaud

AGENDA

20. FEBRUAR

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Mental fit für die Prüfung», vom Berufsverband Hotel-Administration / Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. FEBRUAR

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. MÄRZ

«Getränkeauschank», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WaBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

1. APRIL

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Interlaken, in Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri bei Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

**Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

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

Mehlanlieferung Gefährdung: Staubexplosion

Mögliche Sicherung:

Die Einblasleitung des Silolastwagens muss mit dem Einblasstutzen der Siloanlage leitend verbunden sein.

Kühl- und Tiefkühlanlagen

Gefährdung:

Eingeschlossen werden, Erfrieren, Unterkühlung

Mögliche Sicherung:

Die Türen müssen jederzeit von innen und aussen geöffnet werden können, für Notfall üben. Alarm muss jederzeit von Dritten wahrgenommen werden.

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

IN DIE GESUNDHEIT DER MITARBEITER INVESTIEREN

Kranke Arbeitnehmer verursachen jährlich Kosten in Milliardenhöhe. In die Gesundheit der eigenen Mitarbeiter zu investieren, kann deshalb auf lange Sicht Geld sparen.

Abgesehen von Infektionskrankheiten nehmen psychosomatisch bedingte Krankheiten immer mehr zu. Wenn ein Mitarbeiter dauerhaft Stress ausgesetzt ist, wirkt sich das nicht nur negativ auf seine Psyche aus. Irgendwann schlagen sich die psychischen Belastungen in körperlichen Symptomen nieder. Psychische Belastung ist neben Überforderung, die aus Zeitmangel oder fehlender Qualifikation entsteht, vor allem die Angst, den Arbeitsplatz zu verlieren. Die Angst vor dem Arbeitsplatzverlust wirkt sich dabei nicht nur auf die Psyche des Mitarbeiters aus, sondern kann weitere Folgen nach sich ziehen. Aus Angst kommen viele Arbeitnehmer nämlich auch dann zur Arbeit, wenn sie krank sind. Kranke Mitarbeiter sind jedoch weitaus weniger leistungsfähig, ihre trübe Stimmung kann sich auf das gesamte Arbeitsklima auswirken und im schlimmsten Fall werden Kollegen ebenfalls angesteckt.

GESUNDHEITSFÖRDERUNG

Die betriebliche Gesundheitsförderung ist ein geeignetes Mittel, um die Motivation, die Leistungsfähigkeit und die Gesundheit der Mitarbeiter zu fördern. Sie ist ganzheitlich ausgerichtet und sieht daher die Abstimmung aller betrieblichen Prozesse auf die Erhaltung und Förderung der Gesundheit und der Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter vor. Eine angemessene Arbeitszeit ist genauso wichtig wie eine stressreduzierende Arbeitsorganisation und

ein angenehmes Arbeitsumfeld. Auch die individuelle Lebenssituation der Mitarbeiter sollte berücksichtigt werden, denn die Work-Life-Balance ist vor allem für die psychische Gesundheit relevant.

WISSEN VERMITTELN

Um den Mitarbeitern das nötige Gesundheitswissen zu vermitteln und sie zu befähigen, sich gesundheitsfördernd am Arbeitsplatz zu verhalten, können im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung Seminare veranstaltet werden. Die Seminare vermitteln Wissen über gesunde Ernährung, die korrekte Körperhaltung am Arbeitsplatz, Techniken zum Stressabbau. Persönliche und offene Gespräche mit den Mitarbeitern sind ausserdem wichtig, um herauszufinden, welche Belastungen empfunden werden. Um das Immunsystem der Mitarbeiter zu stärken und so Infektionskrankheiten vorzubeugen, sollte man für frische vitaminreiche Kost sorgen. Wenn das Unternehmen über keine eigene Kantine verfügt, ist die Bereitstellung von Obst für die Mitarbeiter denkbar. Oder man regt an, dass in der Pause Spaziergänge unternommen werden, das Einhalten von Pausen ist wichtig für die Gesundheit. Abgesehen davon, dass gesunde Mitarbeiter weniger Geld kosten, sind sie auch leistungsfähiger. Die Gesundheit der Mitarbeiter ist damit ein entscheidender Erfolgsfaktor. Es sollte deshalb Ihr Ziel sein, die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter zu erhalten und zu fördern. (chg)

AUSGESESSEN!

Zögern und Zaudern, Warten und Aufschieben treffen wir heute an allen Ecken und Enden an: im Arbeitsleben, in der Politik, in der öffentlichen Verwaltung, im Umgang mit der eigenen Gesundheit. Die Krux dabei: Wenn wir selbst keine Entscheidung treffen, treffen sie die anderen. Wir werden entweder Opfer von Fremdentscheidungen oder es passiert gar nichts mehr – eine Entwicklung, die persönliches, gesellschaftliches und wirtschaftliches Wachstum verhindert. Die Folgen dieser neuen Mentalität des chronischen Nicht-Entscheidens betreffen uns alle: Öffentliche und private Haushalte sind überschuldet, Unternehmen übersubventioniert, Sozialsysteme nicht mehr finanzierbar, die allgemeine Gesundheit nimmt ab, die Geburtenquote ist rückläufig. Mit gewohnt scharfer Zunge zeigt Bestseller-Autor Roland Jäger auf, wie wir unsere Gestaltungsfreiheit und Souveränität aufgegeben haben und es vorziehen, elementare Herausforderungen unseres Lebens auszusitzen. Der Preis, so Roland Jäger, ist hoch. Es geht um nichts Geringeres als unsere Zukunft.



«Ausgesessen!»

Orell Füssli Verlag
von Roland Jäger
ISBN
978-3-280-05486-4
CHF 29.90

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, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

30688-10798

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DEUTSCHE SCHWEIZ

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St.Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 5 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unsere Teams an der **Reception** und in der **Küche**, suchen wir, **Eintritt per April bzw. Juni 2014 oder nach Vereinbarung**, begeisterungsfähige Persönlichkeiten als

Receptionist (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Demi Chef de Partie (m/w)

Commis Pâtissier (m/w)

Commis de Cuisine (m/w)

Für unser Buffet, unsere A-la-carte- und Gourmetküche

Wir setzen die entsprechenden Aus- und Weiterbildungen sowie Führungs- und Berufserfahrung voraus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella

Josy Caduff

Human Resources Manager

7500 St. Moritz

Telefon +41 (0)81 836 06 04

josy.caduff@laudinella.ch

Viel Interessantes finden Sie auch unter: www.laudinella.ch

30678-10798

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

Wiedereröffnung eines international bestbekannten Hotelunternehmens

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch **sehenswertes Design**, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick für das Detail. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Chef de service & Restaurantleitung w/m**Grösseres Top à la carte-Restaurant oder GaultMillau Gourmet-Restaurant**

Sie haben die Wahl: Sie leiten mit Umsicht und viel Geschick das neue, grössere à la carte Restaurant mit ca. 15-20 Mitarbeitenden. Oder Sie führen das neue, ca. 30-plätziges Gourmet-Restaurant mit dem Ziel, in einen höheren Range von GaultMillau-Punkten zu gelangen; wobei Ihnen ca. 8-10 Mitarbeitende unterstellt sind. Für beide Positionen – je ein Mix aus Chef de service & Restaurantleitung – gilt: Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie einzigartige und **aussergewöhnliche Erlebnisse** für die zukünftigen Gäste des Hauses.

Führungsstarke Damen und Herren aus der Spitzengastronomie, idealerweise mit ausgezeichneten Weinkenntnissen sowie entsprechender Service-Leitungspraxis sollten uns anrufen! Ihr Eintritt kann im **Juni/Juli** erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für **Service Excellence?** Suchen Sie das ganz Besondere? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach zum Hörer greifen: +41 44 802 12 00. Abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Welcome on board!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

BEHINDERTENWERK

*„Tradition und Qualität“***Profitcenterleiter Gastronomie**

Zusammen mit Ihren Abteilungsleitern sind Sie vollumfänglich verantwortlich für die Herstellung des breitgefächerten Sortiments und den Verkauf in den Filialen bzw. via Restaurants und Kaminen. Insbesondere fördern Sie nachhaltig die Entwicklung Ihres Bereiches durch gezielte Verkaufsaktivitäten sowie einer marktorientierten, innovativen Sortimentsgestaltung und Preispolitik. Die finanziellen Aufgaben erstrecken sich von der Budgetierung bis zum Inkasso und beinhalten insbesondere auch die Kalkulation und das Offertwesen. Als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen Sie Repräsentativ- und Projektleitungsaufgaben. Die Betreuung und Instruktion der heterogen zusammengesetzten Belegschaft von über 100 Mitarbeitenden verlangt sowohl grosses Einfühlungsvermögen als auch

Die Stiftung Behindertenwerk St. Jakob ist ein traditionsreiches, erfolgreiches und marktorientiertes Sozialunternehmen. In ihrer stadtbekannten Bäckerei, Konditorei und Coniserie produziert sie qualitativ hochstehende gastronomische Produkte und vertreibt sie über eigene und externe Vertriebskanäle. Für die personelle, fachliche, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung dieses wichtigen Geschäftsbereiches suchen wir eine erfahrene, belastbare und kundenorientierte Führungspersönlichkeit als

Durchsetzungsfähigkeit. Ideale Bewerber/innen für diese aussergewöhnliche und anspruchsvolle Kaderfunktion haben eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine handwerkliche/gewerbliche Grundausbildung und von Vorteil eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Zwingend sind ausgewiesene Führungserfahrung aus der Gastronomie/Hotellerie (F&B) oder in der Lebensmittelproduktion und –verkauf. Sie haben eine natürliche Ausstrahlung, sind kontaktfreudig und standfest. Wenn Sie zudem eine ausgeprägte Sozialkompetenz besitzen, ausdauernd, kreativ und humorvoll sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto), vorzugsweise in elektronischer Form, an untenstehende Adresse. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

MICHAEL HUTTER
career management

 Zeltweg 50, 8032 Zürich
Tel. +41 (0)44 251 20 20

 mh@michaelhutter.ch
www.michaelhutter.ch
Ihre Zukunft beginnt jetzt!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF befindet sich in der denkmalgeschützten Alfred Escher-Villa, eingebettet im wunderschönen Belvoirpark direkt am Zürichsee. Das kulinarische Angebot des Belvoirpark Restaurant ist marktführerisch, innovativ und eine dem Zeitgeist entsprechende Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche.

Sie tragen zum reibungslosen Betrieb der Küche bei, indem Sie unter Beachtung der Hygienestandards Speisen auf hohem Niveau zubereiten und anrichten. Sie setzen die Lebensmittelvorschriften im Einklang mit unseren Standards durch hochwertige Leistung und Präsentation um und sorgen dafür, dass Lebensmittelverlust auf ein Minimum beschränkt bleiben. Sie fühlen sich in einem renommierten Traditionsbetrieb mit attraktiven Outlets wohl und können gut mit Lernenden, Praktikanten und regelmässig anwesenden Studierenden der Hotelfachschule umgehen. Das Motto „Mit Freude für Freunde kochen“ steht Ihnen nahe.

Ambitionierter Chef de Partie m/w

für das à la Carte-Restaurant

Als gelernter Koch mit Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügen Sie über ein fundiertes Fachwissen. Sie behalten auch in hektischen Zeiten stets Ihre Professionalität, Ruhe und den Überblick. Ihr gepflegtes Erscheinungsbild und Ihre korrekten Umgangsformen entsprechen den Erwartungen der gehobenen Gastronomie.

Engagierter Commis de Cuisine/ Tournant m/w

mit Lust das Wissen vertiefen

Sie haben vor kurzem das Qualifikationsverfahren zum Koch mit Bravour bestanden und möchten nun Ihr Wissen erweitern. Sie sind flexibel und unterstützen unsere Küchenbrigade mit Ihrer Hilfsbereitschaft und selbständigen Arbeitsweise im à la Carte-Restaurant, aber auch in der Bankettabteilung und bei Caterings. Ihr gepflegtes Erscheinungsbild und Ihre korrekten Umgangsformen entsprechen den Erwartungen der gehobenen Gastronomie.

BELVOIRPARK
Restaurant

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Ihr Ansprechpartner: Daniel Vuillaume, Human Resources

 Belvoirpark AG, Seestrasse 125, 8002 Zürich, www.belvoirpark.ch
Tel. 044 286 88 69, daniel.vuillaume@belvoirpark.ch
Nur gut 1-2 Autostunden vom Stadtrand Zürich entfernt.

Sehenswert sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail kürzlich erfolgten Um- & Ausbauten und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend im Markt etablierten **Spitzenbetriebes** mit rund 100 Komfortzimmern und Junioruiten! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine grosszügig konzipierte High Tech-Küche, Seminarräumlichkeiten sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verheissen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Standort: Bestbekannte Lifestyle-geprägte Premium Resort-Destination unweit grösserer Zentren. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte jüngere Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung und **Mut zu Neuem**. Verkaufsfähigkeit, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind die besten Voraussetzungen für diese spannende Position. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR machen Sie zur Chefsache. Entsprechend entschlossen und souverän gehen Sie an die Aufgabe heran.

Hoteldirektor Typ Gastgeber w/m**für eines der besten Wintersport- & Wellnesshotels der Schweiz**

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Grundausbildung und betriebswirtschaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, **Servicebereitschaft** und Authentizität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder einen starken Leistungsausweis als Vizedirektor/in bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Zusätzliche, aktuelle Erfahrung aus der CH-Resorthotellerie erleichtert Ihnen den Einstieg. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die **Vorteile**, die mit diesem Haus und der aussergewöhnlichen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Ihren Eintritt sehen wir auf den Frühsommer, z.B. auf Mitte Mai, resp. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
Gäste als Freunde betrachten.

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch **sehenswertes Design**, **herausragende Architektur**, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern. Dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft.

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von aufstrebenden, angesagten Restaurantkonzepten. Das Wichtigste: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen! **Das Schönste** an Ihrem Job: «Um Sie kommt man nicht herum!» Denn «Ihr herzlicher Empfang» als

Hostess & Gastgeberin – Restaurant Supervisor**für ein exklusives GaultMillau Restaurant**

ist der erste und «prägende» Eindruck des Gastes. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören: Tischreservierungen annehmen, Bearbeitung von Anfragen, Homepage des Restaurants à jour halten, Guest History führen, Rechnungen für den Gast und die Menuverwaltung. Im Rahmen dieser neu geschaffenen Stelle werden Sie mit dem Küchenchef eng zusammenarbeiten. Affinität zur gehobenen Gastronomie und gutes Englisch sollten Sie mitbringen. Französisch- und/oder Italienisch-Kenntnisse sind weitere optimale Voraussetzungen.

Gäste als Freunde zu betrachten und **professionell zu betreuen** – das ist das eigentliche Ziel der Stelle! Positive Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und ein gewisser Touch Charme sind Ihre Markenzeichen. Ein attraktives Umfeld dazu können wir Ihnen bieten! Ihr Eintritt kann im **Juni/Juli** erfolgen bzw. nach Vereinbarung. – Sind Sie eine selbstbewusste Interessentin mit Flair für Hospitality? Wollen Sie eine spektakuläre Eröffnung mitorganisieren? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie und den Kontakt zu Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

silserhof
...das etwas andere Hotel

 Lust, Verantwortung zu tragen?
Hingabe für kreatives Kochen?

 Wir suchen per **31. Mai 2014** für
unsere langjährige
Küchenchefin

eine qualifizierte Nachfolgerin. Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem täglichen Halbpensions-Menü (kein à la carte) und sind zusammen mit Ihrer Stellvertretung für alle Abläufe von der Kalkulation über den Einkauf bis zur Lagerhaltung verantwortlich. Sie haben gute Ideen für eine kreative, geschmackvolle Halbpensionsverpflegung für bis zu 80 Gäste. Ihre Führungsqualitäten erhalten den guten Teamgeist und stärken die Mitarbeiter in ihrer Kompetenz.

Wenn Sie eine gelernte Köchin, oder allenfalls auch eine diplomierte Hauswirtschaftsleiterin mit hoher Küchenerfahrung sind, bewerben Sie sich bei uns. Wir können eine Wohngelegenheit (schönes Personalzimmer) zur Verfügung stellen und bevorzugen aus internen Gründen weibliche Bewerberinnen. Sprachen Deutsch und Italienisch.

Die Anstellung erfolgt nach dem LGAV und wird saisonal erneuert, eine Bewerberin mit langfristigen Engagement wird bevorzugt.

 Weitere Auskünfte erteilen Ihnen
Cristina + Kurt Siegenthaler

 Silserhof GmbH
Via da Baselgia 57
7515 Sils-Baselgia

 www.silserhof.ch
info@silserhof.ch
081 838 41 00 (morgens)

Hotel Sonne ^{plus}
CH-9658 WILDHAUS

 Das Sonnen-Team sucht ab sofort
oder nach Vereinbarung eine
Anfangs Direktor-, in / paar
 Dank Ihrer fundierten Ausbildung und
Führungserfahrung, wagen Sie nun den
nächsten Schritt zum Gastgeber des
sonnigsten Hotel im Toggenburg.
**Réceptionist-, in /
Direktionsassistent-, in**
 Als Réceptionistin in der Sonne sind Sie
natürlich eine strahlende Persönlichkeit, be-
ruferfahren und kennen sich mit dem
„Fidelio“ aus.
Koch / Köchin
 Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von
5 qualifizierten Mitarbeitern und
wünschen uns eine kompetente
Verstärkung, mit welcher wir unsere
naturnahe und kreative Küche weiter
verfeinern können.
**Restaurationsfachfrau /
mann**
 Wir haben die liebsten Gäste und für
diese suchen wir nur das Beste!
–das sind doch Sie?

 Bewerbungen an:
Petra Federer, Besitzerin
Hotel Sonne, 9658 Wildhaus
Tel 071 999 23 33
petra.federer@beutler-hotels.ch
www.beutler-hotels.ch



Leiter/in Logistik

Gastronomie an der BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per sofort

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



30679-10797

Projekt Bever Lodge Bever, Engadin/St. Moritz

Wir suchen

initiative/n Geschäftsführer/in

für die geplante Bever Lodge in Bever/Oberengadin mit ca. 100 Betten. Die Eröffnung soll auf ca. Herbst/Winter 2015 erfolgen. Die finanzielle Beteiligung an der Bever Lodge AG wird begrüsst. Geboten wird aktive Mitsprache vom Einstieg weg. Hochmotivierte und kreative Menschen sind eingeladen, sich bis zum 8. Februar 2014 schriftlich zu bewerben bei:

Projekt Bever Lodge, Herr Rainer Good,
Vietta Grevas 12, 7505 Celerina

Von uns ausgewählte Kandidaten und Kandidatinnen werden zu einer umfassenden Projektpräsentation eingeladen, um sich ein klares Bild dieses spannenden Projektes zu verschaffen.

Projektteam Bever Lodge

176.793.686

30642-10781

«Arbeit,
die Spass macht.»

Weitere Jobs unter www.migros.ch

Das Restaurant Golf 36 gehört zum Golfpark Waldkirch, der grössten Golfanlage der Schweiz. Wir sind ein öffentliches Golf- und Ausflugsrestaurant inmitten der grünen Oase mit über 120 Terrassensitzplätzen, 140 Sitzplätzen im Inneren des Restaurants sowie einer Bar. Zwei Lounge Bereiche im Innern, eine Lounge auf der Terrasse und zwei Seminarräume runden unsere Infrastruktur ab. Wir suchen per **Februar 2014** oder **nach Vereinbarung**

Servicefachangestellte/r Chef de Service-Stellvertreter/in Junkoch / Chef de Partie (w/m) Sous Chef

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Mehr Informationen zu den ausgeschriebenen Stellen erhalten Sie unter www.migros.ch/stellen.

Wir bieten

Wir bieten Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit hohem Selbstständigkeitsgrad. Am Arbeitsort erwartet Sie ein motiviertes Team und eine schöne Umgebung.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Jeannette Baumann, HR Beratung

RESTAURANT
GOLF 36



30666-10780



HOTEL LÖWEN AG
6252 DAGMERSELLEN
062 756 18 55

info@loewen-dagmersellen.ch
www.loewen-dagmersellen.ch

Wir suchen in unser junges Team
flexible(n) und einsatzfreudige(n)

Koch/Chef de Partie

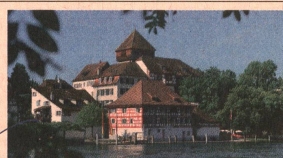
100%
mit Berufserfahrung

per sofort
oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Rufen Sie unverbindlich an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Wolfgang Kristan und Mitarbeiter

30643-10782



ERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN
SOMMER AM UFER DES RHEINS!

Im Seminarhotel Unterhof harmonisieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 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 und das Gartenrestaurant mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarischen Genuss.

Wir freuen uns auf Ihre wertvolle Unterstützung während der Sommersaison 2014 als:

Réceptionist/in
mit Erfahrung an einer Hotélréception

Chef de Service in Saison- oder Jahresstelle
mit Erfahrung im à la carte- und Bankettservice

Serviceangestellte/r Voll- oder Teilzeit
mit Erfahrung im à la carte- und Bankettservice

Chef de Partie und Commis de Cuisine
mit Lehrabschluss und Freude an einer kreativen Küche

Schätzen Sie das lebhaft, abwechslungsreiche Umfeld eines Seminarhotels? Dann senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an:

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen
Tel. 052 646 38 11 www.unterhof.ch christine.schnoor@unterhof.ch

30661-10781

Luzerner Psychiatrie lups.ch

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern mit 21 Betriebsstandorten. Das gemeinsame Ziel unserer Mitarbeitenden ist das Wohl der Patientinnen und Patienten.

Für die Klinik St.Urban mit 220 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St.Urban, suchen wir infolge Nachfolgeplanung **per Frühjahr 2014** eine

Leitung Diätküche 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiative, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. In der Leitungsfunktion übernehmen Sie Verantwortung und streben gemeinsam mit Ihrem Team höchste Qualität an. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätköchin / Diätkoch ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie. Führungserfahrung ist zudem erwünscht.

Für Auskünfte steht Ihnen Daniel Wullschlegler,
Küchenchef Stv., Tel. 062 918 50 82
gerne zur Verfügung.

Luzerner Psychiatrie
Personalmanagement
Schafmattstrasse 1, 4915 St.Urban
Telefon 062 918 50 44/45

30660-10800

**Nähen Sie
12 Stunden
täglich solche
Hemden.
Eingespart
mit 10 weiteren
Kindern.
Bei 38 Grad.**

Traurige Realität für Millionen
ausgebeutete Kinder wie Sunita.
Sie können helfen. Jetzt auf tdh.ch

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

GIARDINO welcome home

Einzigartige, exklusive Hotels an besten Lagen zeichnen die GIARDINO HOTEL GROUP aus. Jedes dieser Hotels übernimmt in den Konzepten und im Design Elemente der regionalen und kulturellen Vielfalt und interpretiert diese aufs Neue. Die GIARDINO Welt bedeutet positives Lebensgefühl, Harmonie und Aufgeschlossenheit. Werden Sie Teil eines innovativen Teams, in welchem Inspiration, Spass und Exzellenz gelebt wird.

Für das Hotel GIARDINO MOUNTAIN in Champfer/St.Moritz suchen wir ab Mai/Juni 2014 eine/n:

F&B MANAGER UND VIZEDIREKTOR (M/W)

Sie verfügen über eine gute Ausbildung im Bereich Food & Beverage und haben entsprechende Berufserfahrung?
Sie sind passionierter Gastgeber verfügen über ein gepflegtes und sicheres Auftreten und sprechen Deutsch und Englisch?
Zudem können Sie Mitarbeiter und Gäste begeistern und haben eine Affinität zur Luxushotellerie?
Und Sie zeichnet das bisschen Mehr aus, das auch uns auszeichnet?

Dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen.

KONTAKT:
Katrin Rüfenacht, Resident Manager GIARDINO MOUNTAIN
k.ruefenacht@giardino-mountain.ch

Für die GIARDINO GROUP AG in Ascona suchen wir ab April 2014 eine/n:
HUMAN RESOURCES MANAGER (M/W)

Als Human Resources Manager der GIARDINO GROUP sind Sie verantwortlich für ca 280 Mitarbeiter der GIARDINO Hotels und Restaurants im Tessin.

Sie verfügen über eine gute Ausbildung im HR Management und haben entsprechende Berufserfahrung?
Sie sind passionierter Dienstleister, verstehen die Zusammenhänge und Abläufe verfügen über ein gepflegtes und sicheres Auftreten und sprechen Deutsch, Italienisch und Englisch?
Zudem können Sie Mitarbeiter begeistern und haben eine Affinität zur Luxushotellerie?
Und Sie zeichnet das bisschen Mehr aus, das auch uns auszeichnet?

Dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen.

KONTAKT:
Philippe & Daniela Frutiger, CEO GIARDINO GROUP SA
p.frutiger@giardino-group.ch

GIARDINO GROUP SA | Viale B. Papio 1 | CH-6612 Ascona | www.giardinohotelgroup.ch

30662-10782

Für renommiertes Gourmetrestaurant gesucht

Chef de Partie m/wSihlhaldenstrasse 70
8136 Gattikon

30644-10783

Wir suchen per sofort oder n.V. ein

Demi Chef de Rang m/w 100%
Jobcode hoteljob.ch: J73459Jungfrau Hotel Wilderswil
Schulgässli 51, 3821 Wilderswil
033 845 85 00, Eric.Ahrend@jungfrau-hotel.ch

30654-10788

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schaltenDirekte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch



Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

SVIZZERA ITALIANA

SUISSE ROMANDE



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suite, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchette e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Collaboratore Eventi e Food & Beverage

Compiti

- Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Coordinare il buon funzionamento delle apparecchiature tecniche delle sale di conferenza
- Offrire supporto tecnico nello svolgimento delle manifestazioni
- Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hôtel all'elaborazione dell'offerta F&B
- Coordinare la stampa delle offerte F&B
- Controllare gli standard di qualità
- Supervisionare e elaborare gli inventari F&B
- Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
- Coordinare il lavoro con i reparti coinvolti
- Trasmettere le informazioni a tutti i dipartimenti coinvolti
- Organizzare il controllo mensile dei Food Cost

Vostro profilo

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituire un titolo di favore la conoscenza del programma riserve alberghiere Fidelio Suite 8

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

30650-10785



Le Service de la Restauration du CHUV est chargé d'assurer une alimentation et un service parfaitement adaptés aux demandes de ses clients internes et externes. Cette mission exige à la fois rigueur et souplesse d'esprit, ainsi qu'une grande capacité d'adaptation.

Afin de renforcer son équipe, nous recherchons deux :

Cuisiniers/-ières diététiciens/-nes

- 1 poste à 100%, CDI
- 1 poste à 100%, CDD d'une année

Activités principales:

- Préparation de mets chauds et froids, normaux et diététiques.
- Encadrement de personnel de production/entretien.
- Participation à la formation des apprentis.
- Assurer le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'institution.

Exigences du poste :

- CFC de cuisinier en diététique.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Etre à l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Savoir appliquer les principes d'autocontrôle (ODAI).
- Etre capable de s'intégrer au sein d'une grande brigade.

Entrée en fonction : 1^{er} avril 2014 ou date à convenir.Renseignements : M. Jean-Jacques Rensch, chef cuisine
secondaire, tél. 021 314 58 60.

Délai de postulation : 17 février 2014.

Département de la Logistique hospitalière du CHUV, Ressources Humaines, réf. 2718, Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne

visitez notre site : www.chuv.ch - rubrique emplois

30689-10805

STELLENVERMITTLUNGEN

PERSONALSUCHE... leicht gemacht!!!
www.adsjob.com

Stellenplattform - Hotellerie - Gastronomie
Tel. 081 382 21 23 / info@adsjob.com
Personalvermittlung Personalrekrutierung

30611-10767

STELLENGESUCHE

Küchenmeister/Betriebswirt mit
internationaler Berufserfahrung als
Vertretung per sofort frei.
Handy: 0039-3349675724
aushilfsmaschinen@hotmail.com

30653-10787

ANZEIGEN

Verkauf aus Restaurant-Liquidation
- Antikmöbel
- Schmiedearbeiten
(handgemacht)
- Und vieles vieles mehr ...
Auskunft unter 079 662 14 63

30650-10784



CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotel-rating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2014.
SAISONDAUER VOM 4. APRIL BIS 20. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RECEPTION	2. CHEF DE RÉCEPTION D.E.F.I
SPA & BEAUTY	MASSEURIN D.E.F.
HOUSEKEEPING	2. ETAGENGOUVERNANTE
LOCANDA BARBAROSSA	SOMMELIER / 2. MAÎTRE

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.


«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



30678-10789

hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

L'hôtel Palafitte, seul hôtel de luxe en Europe construit sur l'eau a ouvert ses portes au printemps 2002, au bord du lac de Neuchâtel. Dans un site exceptionnel empreint de magie et de beauté, Palafitte propose un concept hôtelier unique : luxe discret, originalité, harmonie de l'aménagement et qualité de l'accueil s'allient à une technologie de pointe.

Afin de compléter les équipes de notre nouveau restaurant « La Table de Palafitte », nous recherchons pour une entrée dès que possible :

- **Un Assistant Maître d'hôtel (H/F)**
Français/Allemand/Anglais

Directement rattaché(e) au responsable du restaurant et dans le cadre de vos fonctions, vous aurez la responsabilité d'organiser et contrôler la mise en place et le déroulement des différents services. Vous serez chargé(e) d'encadrer les équipes sur le terrain, d'assister le responsable dans ses diverses tâches et de participer au développement du département.

- **Un Chef de rang en charge de l'accueil (H/F)**
Français/Allemand/Anglais

Directement rattaché(e) au Responsable du restaurant et dans le cadre de vos fonctions, vous aurez la responsabilité de gérer les réservations et d'accueillir les clients pour le service du midi et du soir. Vous participerez activement à l'ensemble des activités du département et serez chargé(e) de la mise à jour des cartes des mets du restaurant.

- **Un Chef de rang (H/F)**
Français/Anglais (Allemand un atout)

- **Un Chef pâtissier (H/F)**

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous serez en charge de la préparation, la confection et le dressage sur assiettes des desserts et des pâtisseries. Vous serez responsable de votre partie et assurerez la gestion des stocks.

- **Un Chef de partie (H/F)**

Diplômé(e) d'une école professionnelle / CFC / CAP / BEP / BTS ou d'une formation équivalente, vous avez impérativement acquis une expérience de 2 ans minimum sur une fonction similaire dans un établissement de luxe.

Doté(e) d'une excellente présentation, perfectionniste, autonome et flexible, vous êtes prêt(e) à vous investir de manière polyvalente et à porter main forte dans le développement des affaires.

Votre dynamisme, votre intégrité et votre esprit d'équipe sont des qualités indispensables pour ces postes.

Si vous êtes sensible à un environnement stimulant et à la progression personnelle, alors rejoignez nos équipes et transmettez votre candidature au plus tôt au bureau des ressources humaines de notre hôtel partenaire :

Beau-Rivage Palace - Place du Port 17/19 - 1006 Lausanne

Tél. 021 613 34 42 / rh@brp.ch

Interlocutrice : Madame Sélima-Léa Galland, Responsable du recrutement

30683-10803

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

PCI-DSS-ZERTIFIZIERUNG



ISTOCK

Die Zahlung an der Réception ist in den meisten Fällen das letzte Erlebnis des Gastes im Hotel und prägt damit entscheidend den Eindruck, der beim Gast übrig bleibt. Deshalb muss er seine Rechnung einfach und schnell begleichen können. Die bargeldlose Zahlungsabwicklung mittels Kredit- und Debitkarten bietet dafür die besten Voraussetzungen.

Standards sorgen für Sicherheit

Aller Zahlungskomfort für die Gäste wäre aber nichts wert ohne echte Sicherheit. Dass diese bei jeder Kartentransaktion gegeben ist, dafür sorgen die so genannten Payment Card Industry Data Security Standards (PCI DSS). Seit Ende letzten Jahres müssen alle Hotels diese weltweit gültigen Sicherheitsstandards der internationalen Kreditkartenorganisationen zwingend erfüllen. Sie tragen dazu bei, Kreditkartendaten besser zu schützen und sorgen so für mehr Sicherheit im bargeldlosen Zahlungsverkehr. Die zertifizierte Datensicherheit führt überdies zu einem grösseren Vertrauen bei den Gästen und bewahrt Hoteliers vor

finanziellen Schäden und Schadenersatzforderungen im Falle von Datenmissbrauch. Halten sich Hotels jedoch nicht an diese Standards und lassen sich nicht entsprechend zertifizieren, können sie haftbar gemacht werden.

Online-Plattform für Hoteliers

Die Aquirer unterstützen ihre Vertragspartner dabei, die Anforderungen der PCI DSS zu erfüllen. So können sich Hoteliers z. B. auf der speziell eingerichteten Internetplattform www.pciplatform.concardis.com registrieren, um sich dort unkompliziert prüfen und zertifizieren zu lassen. Die Zertifizierung erfolgt über einen Fragebogen: Er verlangt vom Hotelbetreiber beispielsweise Angaben zur Sicherung bestehender Computernetzwerke und der gesamten Datenverarbeitung sowie zur Verwendung von Passwörtern. Durch die Beantwortung des Fragebogens über die Plattform sparen Hoteliers nicht nur Papier, sondern auch Zeit, da die Prüfung der Konformität direkt im System vorgenommen wird. Zusätzlich entfallen die Postlaufzei-

ten. Über diese Website können Gastbetriebe auf dieselbe Weise auch den jährlichen Nachweis erbringen, dass sie die Sicherheitsstandards fortlaufend einhalten.

Auf dieser Plattform finden Vertragspartner ausserdem zusätzliche, umfassende Informationen über einzuhaltende Auskunft- und Dokumentationsprozesse. Für weitere Informationen steht der jeweilige Aquirer gerne zur Verfügung.



Rainer Sureth
Präsident Verwaltungsrat
ConCardis Schweiz AG
www.concardis.ch

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

30238-10016

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

Er besiegt den Hunger mit Bio-Landbau.



Per SMS 20 Franken für Kleinbauern-Familien in Myanmar (Burma) spenden: **Mit 20** an 488.



SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.