

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 8

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: 10.01.2026

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotel revue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 8 · 20. Februar 2014

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



GRAFILU

MULTITASKING FLUCH ODER SEGEN

«Kaum verloren wir das Ziel aus den Augen,
verdoppelten wir unsere Anstrengungen»
Mark Twain

Multitasking ist im Gastgewerbe eine Selbstverständlichkeit. Das ist es ja gerade, was unsere Branche so attraktiv macht. Gastgeberinnen und Gastgeber sind auch Entertainer, Personalentwicklerinnen, Kochkünstler, Innenarchitektinnen, Bauleiter, Angebotsgestalter, Texterinnen – alles in einer Person oder in einem Gastgeberduo vereint. Gerade von Hoteliers in kleineren Betrieben geht ohne überdurchschnittlichen Einsatz gar nichts: unermüdlich, von morgens bis abends, mit viel Leidenschaft und Herzblut.

Die Anforderungen an den Hôtelier und die Hôtelière sind hoch. Mit vielseitiger Begabung und doppelter Anstrengung werden sie ihnen meist gerecht. Die Frage ist: für wie lange und zu welchem Preis? Alles ist machbar, solange die Gesundheit und das familiäre Umfeld mitspielen. Regelmässige freie Tage sind – insbesondere in der Saisonhotellerie – während Monaten meist undenkbar. Da läuft der Betrieb nur nach dem Motto «Gringabe u seckle». Dass dabei die Ziele von morgen in den Hintergrund rücken, ist nachvollziehbar – zuerst müssen die Herausforderungen von heute gelöst werden.

Innehalten und Richtung kontrollieren
Dennoch würde es sich aber lohnen, ab und zu Abstand zu nehmen von der Alltagshektik, um sich und den eigenen Betrieb aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten.

Sich selbst bei der Arbeit über die Schulter zu schauen, kann zu hilfreichen Erkenntnissen führen: Wohin soll die Reise gehen und was soll unser Wirken bezwecken? Unter Berücksichtigung der Marktbedürfnisse können die eigene Richtung festgelegt und sämtliche betrieblichen Entscheide darauf abgestimmt werden. Dadurch kann der Betriebsalltag mit mehr Gelassenheit angegangen werden.

Die Hotellerie braucht zweifelsohne vielseitig begabte, engagierte Hôteliers. Neben dem riesigen Einsatz braucht es aber auch Köpfe mit innovativen Ideen, soliden Strategien und guten Lösungen. Es braucht Gastgeber und Gastgeberinnen, die strategisch denken, ihren Betrieb klar ausrichten und neue Akzente setzen. Wenn dafür die Zeit oder das Know-how fehlt, kann eine unvoreingenommene Aussensicht durch externe Partner durchaus Sinn machen. Die eigene Richtung zu kennen, schafft Vertrauen in die Zukunft und vor allem auch neuen Freiraum im Betriebsalltag.

«Wir können den Wind nicht bestimmen,
aber wir können die Segel richtig setzen»
Seneca



Barbara Urfer Wyss
dipl. Hôtelière VDH
Partner bei www.gutundgut.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Man kann auf seinem
Standpunkt stehen,
aber man sollte nicht
darauf sitzen»

Erich Kästner

AGENDA

4. MÄRZ

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

20. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, in Weinfelden
www.hotelgastrounion.ch

21. MÄRZ

«Fachtagung Diätetik», vom Schweizer Kochverband, im Insspital, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

27. MÄRZ

«Microsoft Office Kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

3. APRIL

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in St. Moritz
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«KOPAS-Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swissshoteldata.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

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.

Kühl- und Tiefkühlräume (2. Teil)**Gefährdung:**

- Eingeschlossenwerden, Erfrieren/ Erfrierungen, Unterkühlung
- Erkältungen/ rheumatische Beschwerden

Mögliche Sicherung:

- Für den Fall eines Stromunterbruchs, eine wirksame Notbeleuchtung und/ oder genügend nachleuchtende Schilder anbringen
- Ständige Notbeleuchtung vorsehen
- Zugang zur Alarmauslösetaste freihalten
- Geeignete Schutzkleidung abgeben und schauen, dass sie getragen wird

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

WENN AUS EINEM KONFLIKT MOBBING WIRD

Jeder zehnte Mitarbeitende in der Schweiz wird einmal Mobbingopfer. Wer nichts dagegen tut, wird früher oder später krank. Auch die Vorgesetzten sollten alles unternehmen, um Mobbing im Betrieb zu verhindern.

Mobbing ist ein Modewort. Es leitet sich aus dem Englischen «to mob» ab und bedeutet, jemanden anzupöbeln, über jemanden herzuziehen. Fachleute sprechen von Mobbing, wenn eine Person von Einzelnen oder einer Gruppe über längere Zeit systematisch und wiederholt schikaniert, belästigt, ausgegrenzt, erniedrigt wird.

Man unterscheidet fünf Formen der Schikane:

- **Mitteilung:** nicht ausreden lassen, anschreiben, Informationen vorenthalten, falsch informieren, wie Luft behandeln
- **Soziale Beziehungen:** Kontakt verweigern, nicht grüssen, Opfer isolieren, versetzen an einen abgelegenen Arbeitsplatz
- **Soziales Ansehen:** Gerüchte verbreiten, Beleidigungen, öffentliches Blossstellen, abschätzige Bemerkungen über die Person oder ihren Partner/ihre Partnerin machen
- **Berufliche Qualität:** ungerechtfertigte Kritik an der Arbeit, erniedrigende Arbeit zuweisen, Entziehen von wichtigen Aufgaben
- **Gesundheit:** die höchste Stufe des Mobbing: Tätlichkeiten gegen das Opfer, Unfälle arrangieren, sexuelle Belästigung

WAS KÖNNEN OPFER TUN?

In erster Linie an den Vorgesetzten wenden. Falls dieser auch involviert ist, an die nächst höhere Instanz. Ein Chef sollte sich unbedingt gegen Mobbing engagieren. Denn früher oder später leidet die Arbeit des Opfers darunter oder es wird krank. Auch die Arbeitsleistung

der Mobbenden sinkt, weil sie Arbeitszeit fürs Mobbing aufwenden. Ist ein Chef damit überfordert, kann er auch einen externen Coach beiziehen. Ändert dies nichts an der Situation, dann muss man sich gut überlegen, ob man nicht eine andere Arbeit suchen will. Natürlich kann man auch klagen. Aber Vorsicht: Der Gang zum Richter will gut überlegt sein. Eine Klage gegen Mobbingtäter ist nur dann erfolgversprechend, wenn klare Beweise vorliegen und sich die Forderung auf einen Gesetzesartikel stützt. Ratsam ist, zu Beweiszwecken Protokolle und Korrespondenz zu sammeln. Auch Tagebuchnotizen können hilfreich sein. Mögliche Klagegründe sind Ehrverletzung, sexuelle Belästigung und einfache Körperverletzung. Als Körperverletzung gelten übermässig häufige Mobbinghandlungen, die bei den Betroffenen Depressionen, Kopfschmerzen, Angst, Schlaflosigkeit oder gar einen Herzinfarkt bewirken können. Juristische Schritte sollten gut überlegt sein, denn bei einem allfälligen Freispruch der Täter werden die Opfer zum zweiten Mal traumatisiert und das kann zu Krankheit führen. Besser ist, sich von einem Anwalt zuerst beraten zu lassen und dem Konflikt, wenn möglich, mit mehr Toleranz zu begegnen. Solange keine Kündigung ausgesprochen ist, hat eine rechtliche Intervention oft den Charakter einer Provokation. Verliert ein Mobbingopfer jedoch die Stelle, ist eine Klage sicher erwägenswert.

Mario Gsell

www.mobbingswiss.ch

BUCHTIPP

REICHTUM, MACHT UND LEIDEN EINER MITARBEITERIN

Stefanie Hirsbrunner hat eine Lehre als Hotelfachfrau in einem deutschen Luxushotel absolviert und nachher noch mehrere Jahre in Fünfsternehäusern in Deutschland gearbeitet. Wenn Tausende von Euro für eine Nacht in einem Hotelzimmer bezahlt werden, erlauben sich die Gäste dort laut Hirsbrunner alles. Nicht nur die Verwüstung des Zimmers, sondern auch ein etwas eigenwilliger Umgang mit dem Hotelpersonal gehören offenbar dazu. Stefanie Hirsbrunner hat in den Hotels Unfassbares erlebt: Ob sexuelle Übergriffe oder ekelerregende Hinterlassenschaften, im Namen des «Service» darf sich jeder alles erlauben, sei es der Gast oder der Vorgesetzte. Es gibt nichts, was es nicht gibt. Ein Buch, das den Verlust gesellschaftlicher und moralischer Verantwortung hinter Hotelmauern entlarvt und die Frage aufwirft, wie Moral und Reichtum zusammenhängen. Dürfen sich die Reichen in einem Luxushotel alles erlauben? Was Stefanie Hirsbrunner erlebt hat, ist sicher nicht der Alltag in hiesigen Hotels. Brisant und amüsant zu lesen, ist es allemal. (mgs)



«Hotel fünf Sterne»

Gütersloher Verlagshaus von Stefanie Hirsbrunner

ISBN

978-3-579-06628-8
CHF 32.90

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

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

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserte@stellenprofil.ch
inserte@immoprofil.ch

PREISE**Stellenanzeigen**

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / Immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserte: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)

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.



Spannende Herausforderung in einem Bade- und Kurhotel

Das traditionelle Bade- und Kurhotel Bad Ramsach sucht im Zuge einer Nachfolgerregelung nach Vereinbarung eine/-n neue/-n

Hoteldirektor/-in

Das Hotel verfügt neben seinen rund 70 Zimmern über eine Bade- und Kuranlage mit eigenem Heilwasser. Es liegt inmitten einer einzigartigen Landschaft und ist von den wichtigsten Agglomerationen der Schweiz aus gut erreichbar. Das Hotel positioniert sich insbesondere im Gesundheits- und Seminar- und Tourismus und hat in der Region einen ausgezeichneten Ruf als Ausflugsziel. Es beschäftigt rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ein gutes, eingespieltes Team bilden.

Die neue Geschäftsführung übernimmt einen im Markt gut eingeführten Betrieb, der über viel Entwicklungspotenzial verfügt. Der neue Gastgeber, die neue Gastgeberin soll denn auch mithelfen, den Hotelbetrieb gemeinsam mit dem Verwaltungsrat in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Sie erhalten deshalb unternehmerische Freiheiten und können eigene Ideen einbringen. Für diese spannende Herausforderung wird eine Persönlichkeit gesucht, welche über die folgenden Fachkompetenzen und Eigenschaften verfügt:

- Ausbildung, Führungsweiterbildung und Erfahrung in leitender Funktion in der Gastronomie und insbesondere in der Hotellerie
- Empathische Führungspersönlichkeit
- Unternehmerisches Denken
- Freude an Natur und Umwelt
- Offen, gradlinig und kommunikativ
- Durchsetzungsvermögen
- Erfahrung im Wellness und Gesundheitstourismus erwünscht

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben und Foto an das mit der Stellenvergabe beauftragte Beratungsunternehmen Fravi & Fravi AG, Liane Fravi, Obstgartenstrasse 5, 8910 Affoltern am Albis oder lianne.fravi@fraviundfravi.ch. Nähere Informationen zum Kurhaus finden Sie unter www.bad-ramsach.ch. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

30992-10878

Bar in der Region Chur

Für eine Bar im Raum Chur wird ein/e qualifizierte/r und vertrauenswürdige/r

Geschäftsführer/in (100%)

per sofort oder nach Vereinbarung gesucht.

Zu den Hauptaufgaben zählen die üblichen Geschäftsführungsaufgaben wie Führung des Barbetriebes, Personalführung, Marketing der Bar, Einkauf, Vorbereitung der Buchhaltung.

Sie verfügen über qualifizierte Erfahrung in diesem Bereich oder eine Ausbildung im Gastronomiebereich. Weiter ist kaufmännisches Wissen eine Grundvoraussetzung.

Wenn Sie interessiert sind, senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 31024-10891 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31024-10891

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J75865

Viamala Raststätte Thuis
Autobahn A13 - San Bernardino Route
www.viamala-raststaette.ch

30965-10865

Shift Leader Front Office

Jobcode hoteljob.ch: J72557

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59 6006 Luzern
041 370 00 11 personal@europe-luzern.ch

31013-10886

Die Zukunft eines Hotel-Resorts aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Der Mix aus «starker Marke, erstklassig, smart casual, gemütlich und unkonventionell» verbindet sich zu einem einzigartigen Ambiente! Das **namhafte Hotel-Resort** mit 100 Komfortzimmern und luxuriösen Suiten verfügt über diverse F & B Outlets, Wellness-Center mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna, und einem nur wenige Schritte entfernten Golfplatz. Standort: Attraktive Lage, sonnendurchflutet inmitten eines für seine Schneisicherheit bekannten Wintersportparadieses. Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam ganzjährig im Einsatz.

Ergreifen Sie die Chance, sich neben Ihrer «Daily Operation» als Begleiter eines ehrgeizigen Ausbauprojekts zu engagieren: Eine für 2015 geplante Vergrößerung des Resorts mit frühestem Endausbau auf Winter 2016/17 wird die Betten-Kapazität verdoppeln. Grosszügige Investitionen ermöglichen eine einzigartige Infrastruktur. Ihre aktive Einbindung in die Detailplanung, die Übernahme des Pre-Opening Managements und die anschließende **Gesamtleitung** des neuen Hotel-Resorts sehen Sie als den besonderen Reiz der Aufgabe.

Hotel Operations Manager w/m

als zukünftiger Direktor des neuen Hotel-Resorts & Spa – evtl. Gastgeberpaar

Solides Know-how zu Aspekten wie Front Office, F & B, HR, FITs, TOs, MICE, PCOs und Social-Media-Kanälen bringen Sie mit. Pre-Opening-Erfahrung und Flair für Sales & Marketing ist von Vorteil. Die Rolle als **Gastgeberin** bzw. als **Gastgeber** liegt Ihnen besonders am Herzen! Ein **Paar/Duo** ist ebenfalls vorstellbar. Mit der CH-Hotellerie sind Sie bestens vertraut. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Chef bzw. als Chefin eines der bemerkenswertesten Hotel-Resorts der alpinen Region.

Geographisch unabhängige, **starke Nachwuchskräfte**, wie z.B. dynamische Hotel Manager, Vizedirektoren oder erfahrene Resident Manager (w/m), die einen Karriereschritt machen wollen, sind ebenfalls herzlich willkommen. Der Eintritt kann schnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Oktober 2014. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Infoline 044 802 12 00 – Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-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

30972-10871



Das Ferienart Resort & Spa in Saas Fee ist eines der innovativsten und nachhaltigsten Fünf-Sterne-Wellness- und -Ferienhotels der Schweiz. Es hat 71 Zimmer, und die vielseitige Gastronomie ist eine Kernkompetenz. Das Konferenz- und Bankettangebot bis zu 420 Personen rundet dieses anspruchsvolle Haus ab.

Zur Führung dieses international bekannten Unternehmens suchen wir die erfahrene, motivierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Direktor

Sie übernehmen die Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung. Ihre Hauptaufgaben sind Budgeterstellung mit Kennzahlen und Kontrolle, Umsetzung der vereinbarten Strategie und der Zielsetzungen, Personalführung, Vermarktung, Betreuung der Gäste, Zusammenarbeit mit der Tourismusregion und die Weiterentwicklung des Ferienart Resort & Spa. Sie rapportieren direkt dem Verwaltungsrat der Ferienart Walliserhof AG. Ihnen zur Seite stehen ein erfahrenes Führungsteam und je nach Saison bis zu 80 Mitarbeitende.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung sowie einen Leistungsnachweis als erfolgreiche Führungskraft.

Sie haben die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Sie können die Mitarbeitenden begeistern und haben das Flair, dem Gast Freude zu bereiten. Nebst Deutsch als Hauptsprache werden gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet. (Das Inserat richtet sich auch an Paare.)

Machen Sie sich ein Bild → www.ferienart.ch

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an

georg.anthamatten@valesia.ch
(Georg Anthamatten / VRP – Ferienart Walliserhof AG)

31011-10885

Switzerland Tourism.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 242 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our office in Tokyo we are looking for an experienced, entrepreneurial and enthusiastic professional as

Market Manager Japan (m/f)

Spread 'a passion for Switzerland' throughout Japan!

In close cooperation with the management team at our headquarters in Zurich, you will take on overall responsibility for the management and operations on the Japan market. This includes the implementation, coordination and the execution of ST's strategic goals and marketing strategy as well as the preparation and implementation of the annual business plan Japan (including budgetary responsibility) in consultation with superiors and partners. You will manage the development and maintenance of the contact network and distribution channels. Furthermore, you will be responsible for the collection of market intelligence and the reporting of ongoing activities and results. You will motivate your team of five employees in the Tokyo office to achieve outstanding performances. Your outgoing personality and autonomous working style and

your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied position demands a high degree of enthusiasm for Switzerland as a holiday destination as well as established knowledge of the tourism sector in Switzerland. You are a passionate professional and a decisive, integrative and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a solid background in marketing with several years of business experience in a leading marketing position, preferably in the tourism sector. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels. Extensive knowledge of the Japanese and the Swiss markets as well as mentalities and your promptness for location transferability upon company's need are a prerequisite. With relevant

experience in a similar role, you have proved your extensive leadership qualities, your creativity, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent marketing, sales and negotiation skills and your personality, you will pass on 'your passion for Switzerland'. Your native language is German, French and/or Italian, with excellent command of Japanese and English. As a Swiss citizen with great knowledge of Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in Japan with a qualified, motivated and business oriented team of professionals. Are you motivated for this challenge?

We thank you for applying via www.mercuriurval.ch, reference **CH-MULU-004729/262**. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide.

Board & Executive

Mercuri Urval

31018-10889



Das BEST WESTERN Hotel Grauholz befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen.

Wir suchen per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

CHEF DE RÉCEPTION D/E/F

in unserem modernen 3*-Hotelbetrieb mit 62 Doppelzimmern und 3 Seminarräumen vor den Toren der Stadt Bern. Sie sind die Ansprechperson für unsere internationale Kundschaft und vertreten die Direktion. Sie führen und managen ein erfahrenes Réception- und Night-Team und planen dessen Einsätze. Zusätzlich haben Sie ein Flair für Zahlen und Marketing. Als Führungsperson haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt. Verhandlungsgeschick zeichnet Sie ebenso aus wie selbstständiges, vorausschauendes und zuverlässiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsossier mit Foto an:

BEST WESTERN Hotel Grauholz
Direktion, Rolf Biedermann
Autobahn A1, 3063 Ittigen

Herr Rolf Biedermann, Direktion
BEST WESTERN Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 915 12 12 / direktion@atgrauholz.ch www.atgrauholz.ch

30799-10853

STIFTUNG ST. JAKOB BEHINDERTENWERK

Für unsere stark frequentierte Bäckerei-Konditorei-Filiale mit Confiterieprodukten im Viadukt in Zürich suchen wir per April oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Filialleiter/in (100%)

(Öffnungszeiten: Mo–Sa 7.00–20.00 Uhr)

(Arbeitsbeginn Frühschicht 5.30 Uhr,
Arbeitsschluss Spätschicht 20.30 Uhr)

Sie sind ein Organisationstalent, zuverlässig und eine belastbare Person mit fundierten Verkaufs- und Führungserfahrung im Detailhandel (vorzugsweise Lebensmittel- oder Bäckereibranche, Gastronomie). Ihren Kunden begegnen Sie mit einem gewinnenden Lächeln, unternehmerisches Denken treibt Sie an, und Ihre Mitarbeitenden und die Filiale führen Sie mit Freude und Einfühlungsvermögen. Die deutsche Sprache sowie die gängigen Microsoft-Office-Programme beherrschen Sie einwandfrei.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto an info@st-jakob.ch.

Die Stiftung St. Jakob bietet Menschen mit einer Beeinträchtigung geschützte Arbeitsplätze und Tagesstrukturen (www.st-jakob.ch).

Bei Fragen steht Ihnen Ruth Blindenbacher, Abteilungsleiterin Filialen, unter Tel. 044 295 93 27 gerne zur Verfügung.

Stiftung Behindertenwerk St. Jakob
Kanzleistrasse 18, 8004 Zürich

31006-10862

Wanted: Küchenchef/Event-Koch

Für unser Culinea-Kochstudio in historischer Location direkt am Bahnhof **Zürich-Oerlikon** suchen wir auf **Basis freier Mitarbeit** einen erfahrenen, engagierten Koch, der Koch-Events und Kurse von A bis Z, mit Charme und Pep selbstständig organisiert und realisiert. In der komplett ausgestatteten Küche erwartet Sie eine spannende Aufgabe. Vermitteln Sie Menschen gern Spass am Kochen, können Anlässe sauber planen und durchführen, sind flexibel und möchten auf selbstständiger Basis Erfolg haben? Dann sind Sie unser neuer Mann bzw. unsere neue Frau am Herd. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Jonas Schönberger
Culinea-Kochstudio
Info@culinea-kochstudio.ch
Tel. 044 388 44 68

30963-10876



Rezeptionist/in 100%

Unser 3-Sterne-Hotel liegt inmitten der Bergwelt bei Eiger, Mönch und Jungfrau, zwischen Interlaken und Grindelwald. Eine mit International und Stammgästen gepflegte Restauration.

In unserem Team haben wir eine verantwortungsvolle Stelle neu zu besetzen.

Wir erwarten Pflichtbewusstsein und Hingabe, und bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit Spass und Herausforderungen. Nebst der allgemeinen täglichen Arbeit in einem kleinen Team erwartet Sie ein Grossteil Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch.

Wir erwarten Kenntnisse der Hotel-Software Protel oder Fidelio. Sie haben mindestens 3 Jahre Erfahrung in ähnlicher Position sowie Administrations- und Reservationsübersicht.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bereitet.

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung z. H. Herr Richard Stöckli.

Hotel Alpenblick, Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil
Tel. 033 828 35 50, info@hotel-alpenblick.ch, www.hotel-alpenblick.ch

30790-10825



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung interessante Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz verkaufen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig beraten?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Marketingteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Kundenberaterin/Kundenberater

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich Front Office aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

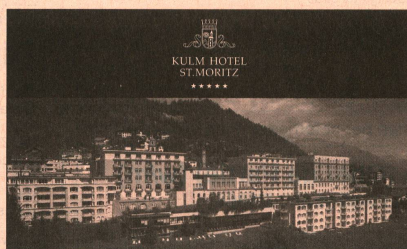
Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Berger
(044 711 74 10 oder 079 605 71 61)

www.rebag.ch

30022-10726



wir suchen neue mitarbeiter

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus Hotels und ist Mitglied der Leading Hotels of the World. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten. Werden Sie Teil des Kulm Teams und prägen Sie die spezielle Aura dieses einmaligen Hauses mit.

Für die **Sommersaison 2014** mit Option für Wintersaison 2014/15 sind folgende Stellen zu besetzen:

Jahresstellen:	F&B Manager (m/w)
	Event & Kongressmanager (m/w)
	Bankett & Eventcoordinator (m/w)
	Financial Controller (m/w)
	Sachbearbeiter Buchhaltung (m/w)
	Réceptionist (m/w), Schwerpunkt Reservation
Grand Restaurant:	Chef und Commis de rang (m/w)
Réception:	Réceptionist (m/w)

Genaue Stellenbeschreibungen unter:
www.kulm.com/jobs

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit
Zeugnis kopien und Foto per Email oder per Post an:

Kulm Hotel · Personalbüro · Via Veglia 18 · 7500 St. Moritz
T +41 81 836 82 09 · hr@kulm.com · www.kulm.com

31028-10862

Neue Herausforderung gesucht?

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Ganzjahresanstellung

Sous Chef Chef de partie w/m Serviceangestellte w/m

Erwartet werden abgeschlossene Berufslehre in der Schweiz, flexible Einsatzbereitschaft, Deutschkenntnisse, Mobilität durch eigenes Fahrzeug von Vorteil. Geboten werden ein motiviertes Team in einem modernen Restaurant, grosse Abwechslung durch A la carte sowie Exklusiv-Bankettanlässe und Catering.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf eine vollständige Bewerbung, inkl. Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Auskünfte erteilt gerne **Peter Schneider**, 062 823 01 24. Gasthof zum Schützen AG, Schachenallee 39, 5000 Aarau

E-Mail: peter.schneider@gasthofschuetzen.ch



Gasthof zum
SCHÜTZEN

30809-10859



Küchenchef

Gastronomie im Toni Areal
Förlibuckstrasse 109, 8021 Zürich

per 1. Mai 2014

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



Die Gastronomieguppe
www.zfv.ch



31016-10886

Rasten inmitten der Bündner Berge

Bei uns werden Sie bedient!
365 Tage von 6 – 22 Uhr.

viamala
RASTSTÄTTE THUSIS

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m) Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter **www.viamala-raststaette.ch**. Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thuis AG
Martin Rohner, 7430 Thuis
info@viamala-raststaette.ch

weitere Stellen auf
www.viamala-raststaette.ch



30812-10860



Die Siebe Dupf Kellerei AG ist ein führendes Weinfachunternehmen in der Nordwestschweiz. Die unabhängige Liestaler Kellerei produziert regionale Weine von anerkannt hoher Qualität. Es werden Weine aus eigenen Reben wie auch für rund 100 Winzer aus 12 Gemeinden der Region gekellert. Das Sortiment umfasst neben den Eigenproduktionen über 500 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt. Besonders stolz sind wir auf die zahlreichen Exklusiv-Ververtretungen renommierter Spitzen-Weingüter.

Zur Verstärkung unseres Gastro-Aussendienstes suchen wir eine/n

Weinfachmann/-frau

Ihre Aufgaben:

- Planen und Realisieren von Besuchen bei unseren bestehenden und bei neuen Gastkunden in der Stadt Basel.
- Organisation und Durchführung von Degustationen und Kundenanlässen.
- Mitarbeit an Messen

Ihre Qualifikation:

- Leidenschaft für Wein
- Sommelier oder gleichwertige Ausbildung
- Verkaufspersönlichkeit
- Eigeninitiative, Selbständigkeit und Begeisterungsfähigkeit
- Gute mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit
- Wohnort und «Verwurzelung» in Basel erwünscht
- Muttersprache Schweizerdeutsch
- Idealerweise 28 bis 40 Jahre

Unsere Leistungen:

- Attraktives Verkaufs-Sortiment
- Fortschrittliche Entschädigung
- Motiviertes Mitarbeiter-Team

Unser Geschäftsleiter, Herr Nicolas Neuhaus, erwartet gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf (Tel. 061 921 13 33 / E-Mail: nicolas.neuhaus@siebe-dupf.ch).

SIEBE DUPF KELLEREI AG
Kaserenstrasse 25, 4410 Liestal
www.siebe-dupf.ch

30963-10876



SEERAUSCH

NEUERÖFFNUNG

Das umfassend renovierte Restaurant Hotel SEERAUSCH liegt direkt am Vierwaldstättersee an bester Lage. Nebst 45 stilvoll eingerichteten Zimmern umfasst das Gastronomieangebot ein Restaurant mit herrlicher Seeterrasse. Puren Lifestyle bietet die trendige See-Lounge mit Bootsanlegestelle. Für die bevorstehende Neueröffnung haben wir noch folgende Positionen zu besetzen:

Koch

Restaurationsfachfrau /-mann
Stellvertretender Restaurationsleiter /-in
Mitarbeiter /-in Rückwärtiger Dienst
Mitarbeiter /-in Housekeeping

Freude am Beruf und gute Deutschkenntnisse sind die besten Voraussetzungen, um mit unserem jungen Team den SEERAUSCH zum Erfolg zu bringen.

Eintritt März / April oder nach Vereinbarung

Als Gastgeber des Restaurant Hotel SEERAUSCH freue ich mich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Restaurant Hotel SEERAUSCH
 Urs Berger, Geschäftsführer
 Buochserstrasse 54, 6375 Beckenried | Luzern
 +41 (0)41 501 01 31
 urs.berger@seerausch.ch

30995-10880



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

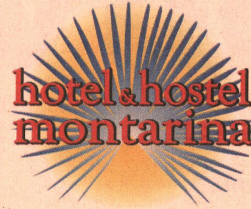
Servicefachmitarbeiter/in
 für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Haberli's Schützenhaus
 Jakob Haberli
 Oberdorfstrasse 10
 3053 Münchenbuchsee
 www.haberli.com

25642-9758

SVIZZERA ITALIANA



Via Montarina 1
 CH-6900 Lugano
 Tel. 0041(0)91 966 72 72
 Fax 0041(0)91 966 00 17
 www.montarina.ch
 info@montarina.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Februar/März 2014 folgende Stelle an

FRONT OFFICE
 Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina
 Via Montarina 1
 CH-6900 Lugano
 info@montarina.ch

30770-10841



Mitarbeiter im «à la carte» Bereich

Engagement in der Bergwelt der Jungfrau Region gesucht.

Sie haben Erfahrung im «à la carte» Gourmet Service und sprechen perfekt Deutsch und sehr gut Englisch?

Unser Restaurant «Gourmetsüßli» wurde mit 16 Gault-Millau-Punkten, drei Hauben sowie einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Unsere mit über 500 Flaschen umfangreiche Weinkarte wurde 2014 unter den fünf Besten der Schweiz ausgezeichnet. Wir erwarten Schweizer und ausländische Weinkenner sowie Erfahrung mit Weinempfehlungen.

Sie schätzen es, jungen Mitarbeitern im Team Ihr Fachwissen weiterzugeben und verwöhnen unsere Gäste und treuen Stammgäste aus der ganzen Welt in unserer wunderschönen Bergwelt.

Haben Sie Lust auf diese neue Herausforderung?

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung z. H. Herr Richard Stöckli. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto.

Hotel Alpenblick, Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil
 Tel. 033 828 35 50, info@hotel-alpenblick.ch, www.hotel-alpenblick.ch

30709-10810



THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Sommersaison 2014 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche und thailändischer Küchenchef/in für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:

- Gault Millau und/oder Michelin
 - Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik/
 jobs@arosakulm.ch



AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
 Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa
 Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax -89
 jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

31020-10811

INTERNATIONAL

Wir gehören zu den Top 50 in Deutschland und suchen zur Verstärkung unserer Teams für Sommersaison und in Festanstellung:

Küche:

Chef de partie m/w
Pâtissier/Konditor m/w
Commis de cuisine m/w

Service:

Restaurantleiter Schwerpunkt Veranstaltungen m/w
Chef de rang m/w
Commis de rang m/w



Direktion | Romantik Hotel Landschloss Fasanerie
 Fasanerie 1 | D-66482 Zweibrücken
 Telefon +49 6332 - 973 0
 oder per Email: r.zadra@landschloss-fasanerie.de
 www.landschloss-fasanerie.de

30969-10869

Belvédère

Seerestaurant

Wir suchen ab April 2014 eine kompetente Persönlichkeit mit deutscher Muttersprache:

Chef de Rang/Restaurantfachfrau
 (m/w)

jung, interessiert, aufgestellt, flexibel,
 begeisterungsfähig

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an
 Seerestaurant Belvédère,
 Seestrasse 18a, 6052 Hergiswil, oder
 vorzugsweise an info@seerestaurant-belvedere.ch

30970-10870

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (w/m)
 Jobcode hoteljob.ch: J75866

Viamala Raststätte Thusis
 Autobahn A13 - San Bernardino Route
 www.viamala-raststaette.ch

30966-10866

Bangkok Air Catering Co. Ltd.

Bangkok Air Catering Co. Ltd. ist eine Tochterfirma von Bangkok Airways:

Das sehr erfolgreiche Gastronomieunternehmen mit Restaurants, Event-Party-Service und Qualitäts-Flugküchen in Thailand (Bangkok) und zukünftig in Myanmar.

Mit einem Mitarbeiterbestand von rund 850 Mitarbeitenden zählt Bangkok Air Catering & Gourmet House zu den gepflegtesten Gastronomieunternehmungen von Thailand.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Musterbetrieb im Bangkok Air Catering in Bangkok (Thailand)

Chef de Partie Tournant
Chef de Partie Pâtisserie und Bäckerei

Ihre Aufgaben:

- Tatkräftige Unterstützung des Küchenteams
- Selbstständiges Arbeiten auf dem eigenen Posten
- Ausbilden der Mitarbeiter mit dem Fachwissen von Europa

Ihr Profil:

- Qualitäts- und Flexibilitätsbewusstsein
- Selbstständige, jüngere und zuverlässige Person mit einer Ausbildung als Koch und Pâtissier-Bäcker
- Zwei bis drei Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Eventuell Erfahrung in einer Grossküche, Flugküche
- Guter Umgang mit Mitarbeitern und mit unterschiedlichen Stresssituationen
- Englischkenntnisse

Wir bieten:

- Zweijahresvertrag mit sehr guten Bedingungen, gutes Gehalt, Leistungen, Wohnung, 1 Heimflug pro Jahr etc.
- Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Einstieg in ein Unternehmen mit diversen Entwicklungsmöglichkeiten

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail, um weitere Informationen zu erhalten:

knobel@bangkokaircatering.com
 www.bangkokaircatering.com
 www.gourmethouse.co.th

31008-10885

Lust auf einen spannenden Sommer in der Wander Region am UNESCO Aletsch Gletscher

Wir – Carmen & Florian – Gastgeber von der Alpenlodge Kühboden auf der Fiescheralp & dem Panorama Restaurant „Gletscherfluh“ auf dem Eggishorn, suchen für die kommende Sommersaison, ab Juni 2014 bis Ende Oktober 2014 noch folgende motivierte Mitarbeiter.

Alleinkoch (Sommer)-Sous-Chef (Winter) w/m
Service Mitarbeiterin mit Inkasso Erfahrung
Service-Houskeeping Allrounder
Küchenhilfe & Abwasch Allrounder

Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse sind zwingend

Stellenprofil und Detail Informationen unter

<http://www.kuehboden-fiescheralp.ch>

Alpenlodge Kühboden GmbH | Familie Rickhoff-Florian | Fiescheralp 1 | CH 3984 Fiesch

31021-10891

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

KAMPF DER SYSTEME



ISTOCK

Was braucht der Mensch zum Schlafen? Geht man in der Evolution zurück, landet man irgendwann bei einer Schlafmulde, die die Menschen mit Laub oder Fell ausgepolstert hatten. Doch die Menschen wollten nicht nur weich – sprich druckentlastend – liegen, sondern das Streben der Menschheit in Sachen Schlafge-
wohnheit galt und gilt einer anatomisch gesunden Lagerung der Wirbelsäule. Nur wenn diese, gemäss ihrer natürlichen Form im Liegen entspannen kann, können sich auch die Bandscheiben regenerieren – Voraussetzung dafür, dass wir möglichst lange beschwerdefrei stehen, gehen und sitzen können.

Federn versus Schaum

Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts landete dann das Thema bei den Sattlern, die sich darauf verstanden, Sprungfedern zu polstern. Damals noch dreiteilig, hat dieses Grundprinzip bis heute Gültigkeit, gleich ob es Feder-, Bonellfeder-, Taschenfederkern oder Box-Spring heisst. Und dieses System ist nach wie vor gut, vorausgesetzt, die Anordnung der Federn, deren jewei-

lige Spannkraft, mögliche Einsinktiefe und Punktelastizität (also dort nachzugeben bzw. zu unterstützen, wo es anatomisch notwendig ist) passt zu dem Menschen, der darauf schlafen soll. Denn individuell einstellen kann man solche starren Systeme nicht wirklich und die eine Matratze für alle Menschen gibt es nicht, dafür sind die Menschen zu unterschiedlich in Grösse, Gewicht und Form. Aber die Entwicklung und die technischen Möglichkeiten sind nicht stehengeblieben. Und so sind seit Jahren die Schaummatratzen auf dem Vormarsch. Durch die Zusammensetzung unterschiedlichster Schäume und die notwendige Kombination mit Unterfederungen (z. B. Lattenroste) sind Schlafsysteme entstanden, die ebenfalls dort, wo der Körper es benötigt, unterstützen als auch nachgeben können, die aber individuell einstellbar sind. Mit nur einem oder wenigen Handgriffen (oft sogar schon per Knopfdruck) lässt sich solch ein System viel genauer einem Menschen und seinen Bedürfnissen anpassen, als federbasierte Systeme. Dies macht Schäume besonders interessant für all jene Anbieter, die mit einem Bett vielen Gäs-

ten gerecht werden müssen: Hotels. Ein weiterer Vorteil der Matratzenschäume liegt darin, dass diese leichter zu reinigen sind, einige sind sogar voll waschbar. Ein grosser Pluspunkt, da auch Hygiene im Bett immer wichtiger wird.

Wer die Möglichkeit hat, solange zu suchen, bis er das für ihn passende Bettsystem findet, wird es auch immer finden. Alle anderen entscheiden sich zunehmend für eine schaumbasierte Lösung, was man am Marktanteil von über 70 Prozent ablesen kann. Dies ist zwar nur der Verbrauchermarkt, doch genau dort trifft der Mensch auch seine freie Wahl.



Jens Rosenbaum
dipl. Schlafberater
SWISSFEEL AG

In einem Land, das den Tourismus jetzt kennen lernt, haben Sie die Möglichkeit, ein Hotel zu bauen. Alle Pläne sind bereits vorliegend. Es handelt sich um eine Grössenordnung von 80 Zimmern, mit Wellnessbereich, dazu kommen Tagungsräume, alles liegt unmittelbar am Strand und ist nur 2-stöckig zu bauen.

Das Investitionsvolumen beträgt 8 Millionen Dollar.

Eine Mindestbeteiligung liegt bei 50 000.– US \$.

Es gibt auch die Möglichkeit für einen alleinigen Investor – dann sind Sie der erste Investor im Land!!

Anfragen bitte an: gerdmuchow@t-online.de

Tel. 0049 – 170 796 77 81

Fax 0049 – 30 686 75 76

30731-10824

Versiertes, junges und hoch motiviertes Gastgeber-Ehepaar mit Eigenkapital sucht ab Ende 2014 zur Pacht

Hotel/Restaurant oder Restaurant

in gutem baulichem Zustand, an bevorzugter Lage, mit einem Umsatz ab 1,5 Mio. Franken.

Angebote unter Chiffre 31010-10884, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31010-10884

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10076

Zu verkaufen

spezielles, heimeliges Hotel in Arosa

3-Stern-Hotel ruhig und sonnig gelegen, mit herrlicher Bergsicht. 18 individuelle Zimmer mit 35 Betten, ausgebaut in hellem Arvenholz, Arvenstube als Gaststube. Skigebiet liegt praktisch vor der Tür. Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

Rufen sie an und erfahren Sie mehr über das Kleinod in Innerarosa.

Immobilien-Treuhand M. Wetzel

Maria Wetzel

071 460 01 41

mwetzel@immowetzel.ch

30988-10877

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**