

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 12

**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>**

# PROFI

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. 12 · 20. März 2014

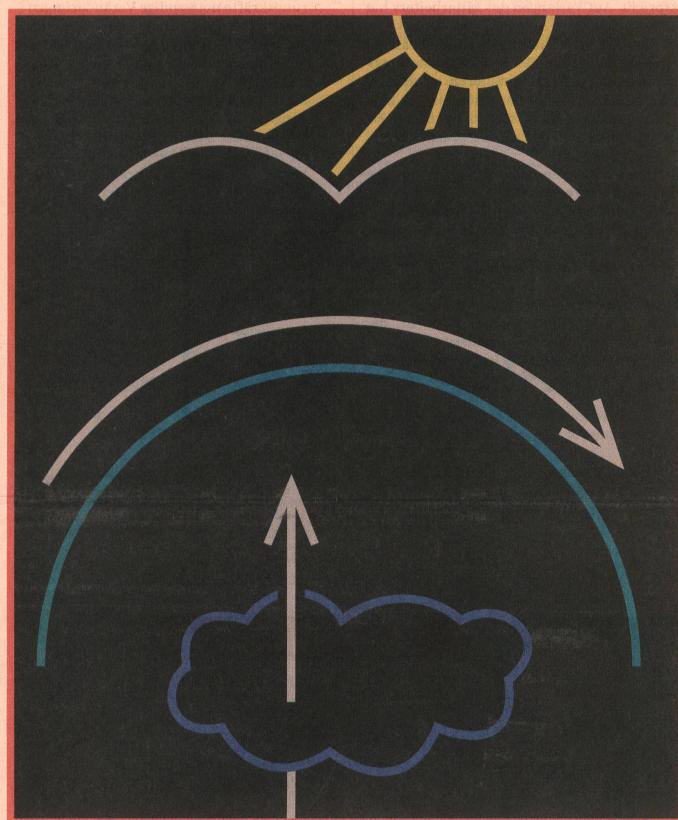
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Alles Wissen ist vergeblich  
ohne die Arbeit. Und alle Arbeit  
ist sinnlos ohne die Liebe»

Khalil Gibran

## HÖHER - WEITER - BILDUNG

Wem seit dem Ende der Olympischen Winter Spiele der Reiz von kühnen Höchstleistungen fehlt, dem sei empfohlen, sich statt Slopestyle und Slalom die Bildungszahlen des Bundesamtes für Statistik anzusehen. Zugegeben, Statistiken werden gemeinhin weder als besonders «hot» noch als besonders «cool» wahrgenommen. Aber im Jahr 2012 hat die Branche Ergebnisse erzielt, die es wert sind, gewürdigt zu werden. Nicht nur gelang es einer Rekordzahl von 3.672 Lernenden, ein eidg. Berufsattest oder ein eidg. Fähigkeitszeugnis zu erlangen. Auch die höhere Berufsbildung verzeichnete ein historisches Hoch. Fast schon schwindelerregend wirkt dabei die Entwicklung bei den eidg. Prüfungen, die in den vergangenen zehn Jahren von 144 auf 541 Absolventinnen und Absolventen jährlich schnellte. Auf Fachhochschulebene setzte sich der Aufwärtstrend der letzten Jahre ebenfalls fort.

### Dranbleiben

Kaum hat man das Moment des Triumphs jedoch genossen, das wissen erfahrene Sieger(innen) wie auch ihre Fans, meldet sich der Hunger auf mehr davon. Dann kommen die Fragen: Wie sind diese Rekorde entstanden? Werden sie sich in Zukunft noch übertreffen lassen? Oder werden wir unseren Nachfahren erzählen, dass wir das goldene Zeitalter erlebt haben, damals, als das Jahrtausend noch jung war? Einige Antworten sind leichter zu finden als andere. Dass im Jahr 2012 besonders viele Berufsatteste und Fähigkeitszeugnisse erworben wurden, liegt daran, dass in den Vor-

ahren besonders viele Lernende in die Grundbildung eintraten und dieser auch treu blieben. Je schwieriger es aber wird, neue Talente zu gewinnen und dem demographischen Wandel der Paroli zu bieten, desto mehr sinken unsere Chancen auf neue Bestwerte. Entsprechend bedeutungsvoll ist es, dass die Branche sich mit Herzblut dafür engagiert, das Interesse junger Menschen zu wecken und zu halten. Fragen Sie sich, was Sie selbst dazu beitragen werden. Da sich die höhere Berufsbildung von der Basis aus nährt, spielen auch hier die neuen Lehrverhältnisse längerfristig die Schlüsselrolle. Mittelfristig stimmt es zuversichtlich, dass die «Bildungsboomer», die in den letzten Jahren ihre Grundbildung abgeschlossen haben, nun an der Schwelle stehen, sich und ihr Können durch die Angebote der höheren Berufsbildung weiterzuentwickeln. Die Zahlen beweisen, dass es ihren Vorgängerinnen und Vorgängern nicht an Mut, Kraft und Unterstützung durch das private und berufliche Umfeld gefehlt hat. Zudem zeichnen sich nun förderliche Entwicklungen von öffentlicher Seite ab. Die Kosten der Vorbereitungskurse für die Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen werden vom Bund mitgetragen werden, hinzu kommen neue steuerliche Entlastungen für Aus- und Weiterbildungskosten.



Miriam Shergold  
Projektleiterin Bildungsmonitoring  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

### AGENDA

30. MÄRZ  
«Please Disturb»,  
ganze Schweiz  
[www.pleasendisturb.ch](http://www.pleasendisturb.ch)

15. APRIL  
«KOPAS - Kontaktperson für  
Arbeitsicherheit und Gesund-  
heitsschutz im Gastgewerbe»,  
von hotelleriesuisse,  
im Seminarhotel Sempachersee,  
in Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

16. APRIL  
«QV-Vorbereitungstag»,  
vom Berufsverband Hotellerie-  
Hauswirtschaft, in Sursee  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

17. APRIL  
«Reinigung von Hart-/Textilbo-  
denbelägen im Beherbergungs-  
bereich», vom Berufsverband  
Hotellerie-Hauswirtschaft,  
in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

6. MAI  
«Mit TrustYou effizient arbeiten»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

12. MAI  
«Spielend leicht instruieren  
und ausbilden»,  
vom Berufsverband Hotel  
Administration Management,  
in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen  
**Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk**

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

**CURAVIVA.CH** hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Aufzüge

## Fahrgärt:

- Absturzgefahr für Personen und Material
- Verletzungen von Körperteilen durch Eingeklemmtwerden

## Mögliche Sicherung:

- Nur Waren-/Personenaufzüge installieren, die die Norm SN EN 81-1/2 entsprechen und durch den Lifthersteller geliefert und montiert wurden.
- Für Hebebüchsen, deren Hubhöhe mehr als 2 m beträgt oder die durch eine Decke führen, gelten die Vorschriften für Personen- und Lastenaufzüge (SN EN 81-1/2).

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

## WISSEN SIE, WAS INS ARBEITSZEUGNIS GEHÖRT?

Mehrmals hat «Profil» schon über das Arbeitszeugnis geschrieben. Diesmal machen wir es mit einem kleinen Quiz. So können Sie selber prüfen, was Sie wissen und was nicht.

**A**rbeitszeugnisse sind beim Bewerbungsprozess wichtige Entscheidungsgrundlagen für eine Anstellung. Hier nun einige Behauptungen und die richtigen Antworten:

## Ein Arbeitszeugnis muss in erster Linie wahr sein.

Richtig, in der Schweiz muss ein Arbeitszeugnis mit erster Priorität wahr und mit zweiter Wohlwollend sein (in Deutschland zum Beispiel ist es umgekehrt).

## Das Arbeitszeugnis fördert das berufliche und wirtschaftliche Fortkommen von ausstretenden Mitarbeitenden.

Richtig.

## Forderungen wie Wahrheit, Wohlwollen, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Individualität und Klarheit entsprechen der schweizerischen Gerichtspraxis.

Richtig, wobei die Reihenfolge klar ist (siehe Kommentar zur ersten Aussage).

## Negativpunkte dürfen in einem Zeugnis auf keinen Fall aufgeföhrt sein.

Falsch, Negativpunkte sind in moderater Sprache eindeutig zu nennen. Allerdings müssen negative Formulierungen charakteristisch sein, am besten mit der «Brückentechnik» formuliert (positiv–negativ–positiv), erfolgen.

## Codierungen sind in der Zeugnissprache verboten.

Sie sind nicht direkt verboten, aber sie sind juristisch nicht haltbar und auch nicht zeitgemäß. Trotzdem gibt es immer noch

sehr viele Chefs oder Personalchefs, die solche Codes verwenden.

## Ein Arbeitszeugnis muss erst ab Ende der Probezeit ausgestellt werden. Vorher reicht eine Arbeitsbestätigung.

Falsch, Artikel 330a des Obligationenrechts (OR) besagt, dass Arbeitnehmer jederzeit vom Arbeitgeber ein Zeugnis verlangen können, das sich über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses sowie über Leistungen und Verhalten ausspricht. Auf Verlangen des Mitarbeiters hat sich das Zeugnis auf Angaben über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses zu beschränken (Arbeitsbestätigung). Bei kurzer Anstellungsduer können Chefs so formulieren: «Aufgrund der kurzen Anstellungsduer können wir kein umfassendes Zeugnis ausstellen. Gerne bestätigen wir aber, dass Herr/Frau X ... gearbeitet und sich ... verhalten hat.»

## Arbeitgeber dürfen sich weigern, ein Arbeitszeugnis zu erstellen.

Falsch, Artikel 341 OR besagt, dass «der Zeugnisanspruch des Arbeitnehmers unabdingbar und unverzichtbar ist».

## Arbeitnehmer dürfen auch nach 15 Jahren noch ein Arbeitszeugnis verlangen oder berichtigen lassen.

Falsch, die Verjährungsfrist liegt in der Schweiz bei zehn Jahren (Bundesgericht), ausgenommen der Kanton Zürich, wo sie bei fünf Jahren liegt.

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

## BUCHTIPP

## WENN DIE ERFOLGSREZEPTE NICHT MEHR GREIFEN

Zugvögel wissen, wann es Zeit wird, in den Süden zu fliegen, können ein gemeinsames Ziel ansteuern und synchron auf die Umwelt reagieren. Verhaltensweisen, die auch Unternehmen das Überleben sichern könnten – doch viele scheitern an diesen Herausforderungen.

Das Problem in einer Firma ist, dass die Führung überlegen muss, welches Ziel sie ansteuern will und allenfalls notwendige Veränderungen erkennen. Doch dann beginnt das Problem erst richtig. Denn es ist notwendig, dass die Mitarbeitenden mitziehen, und dazu müssen sie auch informiert und für das Ziel gewonnen werden. Dieses Buch zeigt, wie Führungskräfte notwendige Veränderungen erkennen, alle Beteiligten an Bord holen, erforderliche Handlungen aufeinander abstimmen und den Wandel nachhaltig implementieren können. Dabei werden auch messbare Faktoren, die für Veränderungsprozesse notwendig sind, vorgestellt. Die Analogie zu den Zugvögeln hebt die einzelnen Aspekte besonders markant hervor, erleichtert das Verständnis und damit die praktische Umsetzung.



## «Change Management: Das Zugvogel-Prinzip»

Hanser Verlag von Dietmar Straub, Frank Kuhnecke und Torsten Kirchmann ISBN 978-3-446-45818-7 CHF 34.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Zu viele Köche verderben den Brei. Einige von ihnen sollten...**

**...Informatiker werden!**

**CompTIA ANP Informatiker**

**Ab 5. April 2014 in Bern**

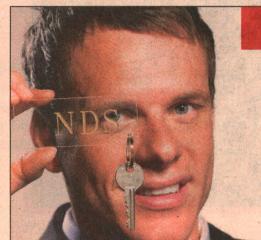
**Internationales begehrtes Zertifikat**

**ICT Ausbildungszentrum Bern - [www.csbe.ch](http://www.csbe.ch)**

31246-10973

**Durchblick**

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**



[www.hotelieresuisse.ch/nds](http://www.hotelieresuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelieresuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelieresuisse.ch)

**hotelleresuisse**  
Swiss Hotel Association

## DIREKTION



Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern ([www.shl.ch](http://www.shl.ch)) ist eine der führenden Hotelfachschulen in der Schweiz und bildet junge, erfolgsorientierte Persönlichkeiten zu Führungspersonen des Hospitality Managements aus. Dank der starken Anwendungs- und Praxisorientiertheit in einer modernen Lernumgebung genießt der Bildungsgang SHL national und international ein hohes Ansehen und bildet die Basis vieler erfolgreicher Karrieren im In- und Ausland. Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir einen

charismatischen, führungserprobten und kommunikativen

## Direktor (m/w)

In dieser Position verantworten Sie die operative Umsetzung der strategischen Ziele. In enger Zusammenarbeit mit dem Stiftungsrat leiten Sie den Schulbetrieb und tragen die Gesamtverantwortung für den operativen Bereich. Zu Ihren Aufgaben zählen die Präsentation und Repräsentation der Schule an internen und externen Anlässen. Sie koordinieren und führen die Mitarbeitenden mit Einzug in die Entscheidungsfindung und beraten junge Persönlichkeiten

auf ihrem Karriereweg. Für diese anspruchsvollen Aufgaben bringen Sie einen Abschluss auf tertiärer Stufe, idealerweise in der Hotellerie oder in der Tourismusbranche mit. Außerdem kennen Sie sich in der nationalen und internationalen Hotelbranche bestens aus. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse des Bildungssystems, weisen Erfahrungen in der Aus- und Weiterbildung auf und interessieren sich für bildungspolitische Themen. Ein hohes Verständnis

für junge Erwachsene, ausgeprägte Repräsentationsfähigkeiten, Offenheit für Veränderungen sowie das Verständnis der bestehenden Unternehmenskultur zeichnen Ihre Persönlichkeit aus. Diese Führungsaufgabe bietet Ihnen ein modernes Umfeld an einem attraktiven Arbeitsplatz an bester Lage in Luzern. Wir bieten Ihnen ein langfristiges Engagement sowie die Zusammenarbeit mit einem kompetenten und langjährigen Team bei guten Anstellungsbedingungen.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via [www.mercuriurval.ch](http://www.mercuriurval.ch), Ref. Nr. CH-MULU-004351/262. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 041 228 80 90.

Board & Executive

**Mercuri Urval**

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit knapp 6'000 Mitarbeitenden in mehr als 80 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.35 Mrd. Franken. Im Bereich Systemgastronomie sind wir ein führendes Unternehmen.

Für das Migros-Restaurant Waldstätter in Luzern suchen wir per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach-, Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit als

### Leiterin oder Leiter Migros-Restaurant

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Funktion, in welcher Sie für die Umsätze und Erträge des Restaurants mit 184 Sitzplätzen und die sozialkompetente Führung und Förderung von rund zehn Mitarbeitenden verantwortlich sind.

Sie haben Freude, täglich als Gastgeber selber in der Produktion und bei der Bedienung der Gäste die treibende Kraft zu sein. Sie haben den Kochberuf erlernt, bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungspraxis in der Systemgastronomie. Wichtige Voraussetzungen sind auch Ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz, selbst in hektischen Situationen verlieren Sie die Übersicht nicht. Die Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten, rundet Ihr Profil ab.

Ihr Fachwissen sowie Ihr verantwortungsvolles Handeln und Ihr unternehmerisches Flair können Sie hier einbringen.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/jobs](http://www.migros.ch/jobs).

Genossenschaft Migros Luzern  
Geschäftsstätt Dierikon  
Reto Kron  
Leiter Personelles/Ausbildung  
Postfach  
6031 Ebikon

**MIGROS**

31236-10956

**KULTUR  
CASINO  
BERN**

Konzerte, Gesellschaften, Tagungen im Herzen Berns: Das Kultur Casino bietet den idealen Rahmen für verschiedenste Anlässe. Die neoklassizistischen Säle bestechen mit einmaligem Ambiente. Eleganz und moderne Veranstaltungs-Technik rücken unsere Anlässe ins rechte Licht. Wir suchen per **1. Juli 2014** oder nach Vereinbarung eine dynamische Persönlichkeit als

### Verantwortliche/r Veranstaltungsmanagement 100%

#### Ihr Verantwortungsbereich

In dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Funktion sind Sie verantwortlich für die Organisation und Führung unseres Veranstaltungsbüros. Sie verstehen es, ein kleines Team zu formen und unsere Gäste zu begeistern. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Verkaufen der gesamten Angebotspalette des Kultur Casino Bern
- Organisation unserer Veranstaltungen mit bis zu 1300 Personen
- Kompetente Beratung und Betreuung unserer Kunden
- Sicherstellung eines reibungslosen administrativen und operativen Ablaufs von der Planung bis hin zur Umsetzung und der Nachbearbeitung sämtlicher Anlässe
- Koordination der gesamten Auftragsabwicklung (Offerente, Verträge, Rechnungen, Mahnwesen, Feedback-Einholung sowie eine professionelle Reklamationsbehandlung)
- Verfassen von Ablaufplänen und Sicherstellung einer optimalen Koordination und Kommunikation zwischen den einzelnen Bereichen

#### Ihr Profil

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit und zeichnen sich durch einen hohen Dienstleistungsgegenwart und Zielorientierung ebenso aus wie durch Ihre soziale und kommunikative Kompetenz. Sie setzen sich auf eine natürliche und direkte Art durch und nehmen eine Vorbildfunktion ein. Unternehmerisches Denken, ein gepflegtes Erscheinungsbild, Flexibilität und eine Affinität zu Musik und Kultur runden Ihre Persönlichkeit ab.

Für diese Funktion setzen wir eine fundierte kaufmännische Ausbildung voraus. Sie verfügen über eine Weiterbildung im Bereich Hotellerie/Gastronomie (vorzugsweise Hotelfachschule) oder können Berufserfahrung in der Branche vorweisen. Sie können ferner bereits Führungserfahrung in einer vergleichbaren Funktion sammeln. Im Umgang mit MS Office sind Sie versiert, und Sie verfügen zudem über Protel-Anwenderkenntnisse. Die Sprachen Deutsch und Englisch beherrschen Sie flüssig in Wort und Schrift. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

#### Wir bieten

- Spannende, vielfältige und verantwortungsvolle Aufgaben in einem motivierten Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen
- Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Bern

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an [stellen@bgbbern.ch](mailto:stellen@bgbbern.ch) oder [Burggemeinde Bern](http://www.burggemeinde.bern.ch), Zentraler Personalienst, Amthausgasse 5, 3000 Bern 7. Bei Fragen zum Aufgabenbereich steht Ihnen Frau Heidi Holdener, Direktorin Kultur Casino Bern, unter Tel. 031 328 02 05 gerne zur Verfügung.

Kultur Casino Bern  
Herrengasse 25 | CH-3011 Bern | Tel. +41 (0)31 328 02 28 | Fax +41 (0)31 328 02 22  
info@kulturcasino.ch | [www.kulturcasino.ch](http://www.kulturcasino.ch)

Eine Institution der  
Burggemeinde Bern

31247-10972

1

### Einzigartiges Musik-/Ausbildungs- & Seminarzentrum

Für die Betriebsleitung dieses Juwels – ein Refugium für musikalische und kulturelle Veranstaltungen, Unterricht und Seminare mit integriertem **neuen Hotelbetrieb** – suchen wir eine Gastgeberin, einen Gastgeber oder ein Paar/Duo mit hoher Affinität zur klassischen Musik, zur Kultur und mit ausgeprägten organisatorischen Fähigkeiten. Dank geschicktem Outsourcing kann das nicht-kommerzielle Unternehmen mit einem sehr kleinen Team schlank geführt werden.

Die harmonische Verbindung aus idyllischer Lage, Kulturdenkmal, modernster Technik und einem attraktiven Angebotsmix aus hochwertigen Veranstaltungen bzw. ganz besonderen Anlässen, bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: Unweit grösserer Zentren wie Zürich und Winterthur. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche mit Einfühlungsvermögen zu Musikern, Künstlern und Besuchern, die Ruhe und Einkehr suchen.

### Leiterin/Leiter eines neuen Kulturhotels

*Ein Gastgeber-Paar-Duo ist ebenfalls denkbar*

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie, Gastronomie gesammelt. Einen Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung setzen wir voraus. Sie lieben Menschen (!) und bringen Führungserfahrung mit. Auch starke Nachwuchskräfte mit **Veranstaltungs-Seminar-Know-how**, die den Sprung auf Betriebsleitungen wagen wollen, erhalten eine Chance.

Als naturverbundene Hands-On-Gastgeber/-Gästegeber mit Flair für Marketing, Social Media und Administration haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Der Eintritt kann per sofort oder nach Vereinbarung erfolgen. Für Anrufer ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

31279-10999

Für unseren lebhaften Betrieb am Fusse der Rigi bieten wir unseren Gästen an sieben Tagen pro Woche ein abwechslungsreiches Angebot und saisonale Spezialitäten. Zudem sind wir für Catering sowie kleinere und grössere Feiern bekannt. Verkehrstechnisch sind wir gut erschlossen, welches uns durch die Gästevielfalt auszeichnet.

### Küchenchef (m/w)

Als Küchenchef stellen Sie den operativen Küchenbetrieb sicher. Sie führen und koordinieren die Mitarbeitenden, sorgen mit Ihrem Team für eine hervorragende und konstante Qualität des Angebots und stellen den Einkauf sicher. In Ihrer Verantwortung liegt neben der Optimierung der Küchenorganisation die Planung, das Erstellen und die Weiterentwicklung des gesamten Angebots. Sie besitzen eine fundierte Aus- und Weiterbildung samt Berufserfahrung und den Erfolgsnachweis als Küchenchef in einem A-la-carte-Betrieb mit Banketten.

Neben Ihren fachlichen Qualitäten verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz. Sie arbeiten kosten- und qualitätsbewusst und setzen die Ihnen zur Verfügung stehenden technischen Hilfsmittel gekonnt ein. Aktives Mitarbeiten am Herd ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie kommunizieren klar, fordern und fördern Ihre Mitarbeitenden und werden als motivierte und begeisterungsfähige Führungspersönlichkeit geschätzt. Sie anerkennen gute Leistungen, und ein angenehmes Betriebsklima liegt Ihnen am Herzen.

Es erwartet Sie eine herausfordernde Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem renommierten Familienbetrieb.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 31218-10958 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31218-10958

**Arosa ist der ideale Arbeitsort für Liebhaber einer intakten Bergwelt und eines nebelarmen, sehr sonnigen Klimas. Die einzigartige Atmosphäre dieser international bekannten Feriendestination ist gleichermassen faszinierend, sowohl für Bewohner wie auch für die Feriengäste. Die Arosa Bergbahnen AG ist Garant für die Verbindung von traditioneller Gastlichkeit mit technischem Fortschritt**

Unser Auftraggeber betreibt in der Feriendestination Arosa vier bediente Bergrestaurants und im Dorf zwei Beherbergungsbetriebe. Per Anfang Juli oder nach Vereinbarung wird die Stelle der

## Bereichsleitung

### Gastronomie und Beherbergung

neu besetzt. Als Mitglied der Geschäftsführung führen Sie diesen Geschäftsbereich zum Wohl der Gäste nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Wir wenden uns mit dieser vielseitigen Führungsfunktion an eine kompetente Persönlichkeit mit abgeschlossener Aus- und Weiterbildung in der

### Hotellerie/Gastronomie

Sie überzeugen durch gästeorientiertes Denken, Handeln und Kommunizieren sowie als Führungsperson mit Gespür für die Mitarbeiter und mit der Fähigkeit, zukunftsgerichtete Konzepte zu erarbeiten.

Es erwartet Sie eine in jeder Hinsicht faszinierende und verantwortungsvolle Führungsaufgabe zu attraktiven Anstellungskonditionen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, per E-Mail eingereichte Bewerbung, die wir absolut vertraulich behandeln werden (keine Dossiers per Post). Für telefonische Vorauskünfte steht Ihnen unser Herr U. Beyer jederzeit gerne zur Verfügung.

### Haussener Consulting

Managementberatung & Kaderselektion

31213-10957

Haussener Consulting  
Urs Beyer  
Oberauweg 2  
CH-7205 Zizers  
Tel. 081 322 12 26  
u.beyer@hcch.ch  
www.hcch.ch  
  
Niederlassungen in  
den wichtigsten  
Wirtschaftsregionen  
der Schweiz

1



## Küchenchef

Gastronomie im Toni Areal  
Pfingstweidstrasse 96, 8021 Zürich

per 1. Mai 2014

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



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



31265-10985

**Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee**  
Familie Hp. Merz-Betschart  
6315 Oberägeri/Morgarten  
[www.hotel-eierhals.ch](http://www.hotel-eierhals.ch)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung  
eine freundliche, deutschsprachige

## Servicefachfrau/Servicefachmann

für unser A-la-carte-Restaurant.

Wir bieten: geregelte Arbeitszeiten (Schichtbetrieb)  
5-Tage-Woche, ein Wochenende im Monat frei.  
Zimmer kann im Haus bezogen werden.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder machen direkt  
einen Termin aus. Wir freuen uns auf Sie:  
Familie Merz, Telefon 041 754 50 50

31231-10982



WALDHAUS FLIMS  
MOUNTAIN RESORT & SPA

\*\*\*\*\*

Hier werden anspruchsvollste Ferien- und Wellness-  
träume wahr. Das einzigartige Hotelresort mit der  
Eleganz und der Grandezza der «Belle Epoque»  
besteht aus drei Gästehäusern, dem Belle Epoque  
Pavillon, der mehrfach ausgezeichnete Wellness-  
soasse delight spa & beauty, fünf Restaurants und  
verfügt über den grössten Hotelpark der Schweiz.

Zur Verstärkung unserer Salesabteilung suchen  
wir nach Vereinbarung eine initiativ, gewinnende  
und kommunikative Persönlichkeit als

## Sales Manager (m/w)

Mit Engagement und Leidenschaft begeistern Sie  
neue Kunden/Gäste für unsere einzigartige Hotel-  
welt. Sie führen die Sales-Strategie aus, stellen die  
Buchungsziele im MICE-Bereich sicher, organisieren  
Farm Trips und führen Sales Calls durch. Weiter gehö-  
ren Produktion, Weitergabe und Verarbeitung von  
Sales Leads sowie Marktbeobachtungen zu  
Ihrem Aufgabengebiet. Zudem erstellen Sie News-  
letter, pflegen das CRM-System (Fidelio), erledigen das  
Reportingwesen und unterstützen den Director of Sales.

Sie sind ein Verkaufstalent, kontaktfreudig, kreativ,  
sprach- und redegewandt (D/E, von Vorteil auch  
F/I) und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss  
sowie über mehrjährige Erfahrung im Sales-  
bereich der Vier- und Fünf-Stern Hotellerie und im  
MICE-Bereich. Ihr überzeugendes Auftreten, Ihre  
eigenständige Arbeitsweise und Ihr Verhandlungsges-  
chick runden Ihr Profil ab. Verfügen Sie zudem  
über ein gepflegtes Auftreten, sind flexibel und  
belastbar, dann gehören Sie in unser dynamisches  
Team! Der Arbeitsort wird entweder in Flims oder  
im Grossraum Zürich sein. Für die Ausübung dieser  
Tätigkeit wird ein eigenes Fahrzeug vorausgesetzt.

Motiviert? Dann überraschen und begeistern Sie  
uns mit Ihrer vollständigen Bewerbung.



Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa  
Via del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland  
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58  
b.arpagaus@waldhaus-flims.ch | [www.waldhaus-flims.ch](http://www.waldhaus-flims.ch)

31255-10981

STADE DE SUISSE Wankdorf sucht:

## Leiter/in Publikumscatering

Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J77972

Stade de Suisse Wankdorf Nationalstadion AG  
Papiermühlestrasse 71, 3014 Bern  
031 344 88 14, [jobs@stadedesuisse.ch](mailto:jobs@stadedesuisse.ch)

31274-10985



Unsere Yooji's AG besteht aus sieben Restaurants und einer **Manufaktur** und bietet ein vielseitiges und exquisites Angebot an Sushi, Sashimi, frischen Salaten, Suppen und vielem mehr.  
In der Yooji's Manufaktur, welche in Kloten steht, werden Sushirollen, Desserts und Snacks vorgefertigt und mehrmals täglich an die Yooji's Restaurants geliefert. Aufgrund des Wachstums von Yooji's wird die Manufaktur reorganisiert.

Für diese Herausforderung suchen wir eine/n erfahrene/n

## Produktionsleiter/in 100% per April/Mai 2014

In dieser Position übernehmen Sie die Gesamtverantwortung der Yooji's Manufaktur, führen den Betrieb prozessorientiert, führen das Qualitätsmanagement und sind um die Optimierung der Produktionslogistik bemüht.

### Ihre Aufgaben

- Ausbau, Planung und Organisation der internen Prozesse
- Ausbau des Qualitätsmanagements
- Sicherstellung der Qualitätsanforderungen
- Controlling der Kosten und der Qualität
- Dokumentation der durchgeführten Qualitätskontrollen
- Optimale Auslastung und Verfügbarkeit der vorhandenen Ressourcen (Anlagen, Mitarbeiter etc.)
- Optimierung der Produktionsprozesse nach unternehmerischen und technischen Kriterien
- Jahresbudgetierung
- Leitung von diversen innerbetrieblichen Kleinprojekten
- Unterstützung des Operativen Leiters Yooji's Manufaktur bei der Führung der Schichtleiter und Produktionsmitarbeitenden

### Ihr Profil

- Grundausbildung in der Lebensmittelindustrie
- Weiterbildung im Bereich Qualitätsmanagement und/oder Lebensmitteltechnologie
- Führungserfahrung
- Deutsch- und Englischkenntnisse
- Lösungs-, prozess- und ergebnisorientierte Arbeitsweise
- analytisches sowie unternehmerisches Denken
- guter Organisationsinn
- hohe Sozialkompetenzen
- Durchsetzungskonzept
- Erfahrung aus einer ähnlichen Position

### Unsere Leistungen

- ein moderner und pulsierender Arbeitsplatz
- attraktive Vergütungen innerhalb der gesamten Unternehmung
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen
- gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- innovatives und familiäres Arbeitsumfeld

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
[Online-Bewerbung](http://www.twospice.ch).

Weitere Stellenangebote: [www.twospice.ch](http://www.twospice.ch)

31276-10986



## Gruppenleitung Segment Business (w/m)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

per 1. April 2014

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



31241-10989

## \*\*\*Hotel Schweizerhof Sta. Maria sucht

## erfahrene Servicemitarbeiter

Plaz D'Ora 11  
CH-7536 Sta. Maria Val Müstair

31251-10977

## RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Mai 2014 in unser Serviceteam aufgestellte und fach-  
kundige

## Service-Fachangestellte (w/m) mit Supervisor-Aufgaben

und vor allem mit viel Freude an einer professionellen Gästebetreuung,  
einer positiven Ausstrahlung und natürlichen Charme. Englisch- und  
gute Weinkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen dazu ein attraktives Umfeld mit unserem A-la-carte-  
Restaurant, den verschiedenen Bankettäumlichkeiten, grossem Saal,  
Bar/Lounge, Gartensaurant und Biergarten.

Unser kulinarisches Angebot reicht von der kreativen Frischmarktküche  
über klassisch-traditionell – schweizerisch/international hin zu neuzeit-  
lichen Trends.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Möchten Sie aktiv unsere Be-  
triebsatmosphäre mitgestalten, dann sich unsere lokalen und internatio-  
nalen Gäste bei uns zu Hause fühlen? Senden Sie uns Ihr CV/Foto  
online oder rufen Sie einfach an. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt (Tele-  
fon 044 830 58 22, Frau Rita Essig verlangen).

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen  
Rita Essig und Team, E-Mail: [info@doktorhaus.ch](mailto:info@doktorhaus.ch)

Unseren Betrieb können Sie unter [www.doktorhaus.ch](http://www.doktorhaus.ch) kennen lernen.

31137-10981

## Alterszentrum Acherhof

Im Alterszentrum Acherhof betreuen wir 100 Bewohnerinnen und Bewohner  
mit individuellen Wünschen und Bedürfnissen sowie unterschiedlichem  
Pflegebedarf.

Wir suchen per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine Führungspersön-  
lichkeit als

## Küchenchef/in 100%

### Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Sie haben ausgewiesene, mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung  
als Küchenchef
- Sie verfügen idealerweise über eine Zusatzausbildung als Spital-/  
Heimkoch sowie Diätkoch
- Sie überzeugen durch Ihr Fachwissen und Ihre Sozialkompetenz
- Sie sind eine dynamische und teamfähige Persönlichkeit, die ziel-  
und lösungsorientiert arbeitet
- Sie pflegen einen transparenten Kommunikationsstil
- Sie sind offen, kreativ und motiviert, neue Ideen umzusetzen
- Fundierte IT-Kenntnisse erwünscht

### Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Sie sind verantwortlich für das kulinarische Wohl unserer  
Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Gäste und Mitarbeitenden
- Sie tragen die Verantwortung für die fachliche, organisatorische und  
personelle Führung der Küche mit 9 Mitarbeitenden und 2 Lernenden
- Verantwortlich für den Einkauf der Küche und Cafeteria
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften in der Küche
- Verantwortung für die Lernenden
- Mitarbeiter bei Projekten im Bereich Hotellerie

### Wir bieten:

- Anspruchsvolle, selbständige und vielseitige Führungsaufgaben
- Angenehmes und lebhaftes Arbeitsklima
- Unterstützende und offene Unternehmenskultur
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.  
Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Gesamtleiter ai, Felix Lienert, gerne zur  
Verfügung, Telefon 041 818 32 01.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:  
**Alterszentrum Acherhof, Felix Lienert, Grundstrasse 32a, 6430 Schwyz**  
[www.acherhof.ch](http://www.acherhof.ch)

## RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten  
Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speise-  
saal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der  
Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt  
und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab  
1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung einen

## Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert,  
flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch  
zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als  
gelernter Koch im Team weiter?

Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges  
und herausforderndes Aufgabengebiet in einer mo-  
dernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen.  
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli  
Herr Christian Joye, Küchenchef  
Postfach 192, 3000 Bern 15  
Telefon 031 350 66 40  
[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch) | [info@egghoelzli.ch](mailto:info@egghoelzli.ch)

31245-10971

\*\*\*Hotel Schweizerhof Sta. Maria sucht  
versierten Souschef

Plaz D'Ora 11  
CH-7536 Sta. Maria Val Müstair

31250-10976

UNESCO  
Destination Switzerland

Der Verein UNESCO Destination Schweiz (UDS) bildet das Dach über dem touristischen Netzwerk der Schweizer UNESCO-Welterbestätten und UNESCO-Biosphären. In Zusammenarbeit mit den touristischen Organisationen und der Schweizerischen UNESCO-Kommission fördert und koordiniert die UDS qualitativ hochwertige Erlebnisse. Im Fokus steht ein nachhaltiger, auf den öffentlichen und den Langsamverkehr ausgerichteter Tourismus, immer mit dem Ziel, die aussergewöhnlichen universellen Werte dieser einzigartigen Kultur- und Naturgüter zu vermitteln.

In unserem kleinen Team suchen wir **per 1. Juni 2014** oder nach Vereinbarung eine/n

**Projektleiter/in Angebotsgestaltung (80%)**

Aufgaben und Anforderungen finden Sie unter  
[www.u-d-s.ch](http://www.u-d-s.ch)

31253-10963



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die Abteilung Gastronomie Küchen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Diätkoch/Diätköchin (100%)**

**Ihre Hauptaufgaben**

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche
- Leitende Abendservices in der Diätküche
- Betreuung der Auszubildenden
- Einsätze im Kartenzentrum mit Listen-Kartendruck, tel. Auskünfte und Eingaben von Spezialmahlzeiten auf Verordnung der Ernährungsberatung
- Arbeiten mit Küchensoftware Sanologic (Rezeptierung, Produktionslisten und taxieren)
- Personelle Verantwortung für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im ganzen Küchenbereich
- Aktive Beteiligungen an Teamsitzungen
- Sie halten Richtlinien und Weisungen ein und setzen Gelerntes aus Schulungen und Instruktionen um

**Ihr Profil**

- Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin mit eidg. Fähigkeitsausweis
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Gute Hand- und Fingerfertigkeit
- PC Kenntnisse
- Selbstständiges Arbeiten, Zuverlässigkeit und Flexibilität
- Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- Gute Umgangsformen

**Unser Angebot**

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschritten Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualität, Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihnen und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.**

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:

[willkommen@usz.ch](mailto:willkommen@usz.ch), Frau Tanja Bucher

oder per Post an:  
UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich.



UniversitätsSpital  
Zürich

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

31235-10964

**arcomed ag**  
Medical Systems

Wir sind ein Schweizer Unternehmen in der Infusionstechnik. Unsere Kunden schätzen die Schweizer Qualität unserer Produkte, welche den Benchmark in der Infusionstechnologie setzen. Wir bieten einer/einem **Quereinsteigerin/Quereinsteiger** bewusst eine Chance, in einem soliden KMU in der Medizinaltechnik und einem stabilen Umfeld in der Medizin sich aktiv einzubringen.

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/in D/F/E**  
Arbeitszeiten Montag bis Freitag

Ihr Aufgabengebiet umfasst v. a. die Auftragsabwicklung Schweiz und Export, das Erstellen von Angeboten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsunterstützung im Verkaufsinnenstand, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

arcomed ag, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel +41 43 388 90 31  
[susen.akermann@arcomed.com](mailto:susen.akermann@arcomed.com)

31254-10980



Zur Verstärkung unseres Tuube-Teams freuen wir uns per sofort oder nach Vereinbarung

auf einen jungen, flinken, initiativen und rüdigen

**Chef de Partie**  
(m/w, 100%)

mit Übersicht, Freude und Flair für Frischprodukte.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Wirtshaus Taube, z. Hd. Herrn Saemi Honegger, Burgerstrasse 3, 6003 Luzern oder vorzugsweise an [wirtshaus@taube-luzern.ch](mailto:wirtshaus@taube-luzern.ch).

31253-10979

**Hotel Restaurant Gourmet**  
*Alpenblick*

**Rezeptionist/in 100%**

Unser 3-Sterne-Hotel liegt inmitten der Bergwelt bei Eiger, Mönch und Jungfrau, zwischen Interlaken und Grindelwald. Eine mit internationalen 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 erwarten Sie ein Grossteil Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch. Wir erwarten Kenntnisse der Hotel-Software Protel oder Fidelio. Sie haben mindestens drei Jahre Erfahrung in ähnlicher Position sowie Administrations- und Reservierungsübersicht.

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](mailto:info@hotel-alpenblick.ch), [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)

31277-10987

Herzlich willkommen im Äusseren Stand!

Wir suchen in Jahres- oder Saisonanstellung folgende Fachleute:

**Küche:**

**CHEF DE PARTIE**  
**COMMIS DE CUISINE**

Ihre Leidenschaft als Koch, die Sie in den letzten Jahren nach der Lehre schon erfolgreich in guten Häusern einsetzen konnten, möchten Sie in einem vielseitigen Stadt-Restaurant weiterführen und perfektionieren. Unsere Küchenchefin Conny Stucki Hesseler und ihr kleines Team wünschen sich einen tollen Kollegen, der den Kochberuf genauso liebt und lebt wie sie selber.

**Service:**

**RESTAURATIONSFACHFRAU-MANN**

Als ausgewiesene Fachperson, die die Lehre in einem führenden Hotel-Restaurant absolvierte, finden Sie bei uns eine abwechslungsreiche Stelle in einem der führenden Häuser der Bundesstadt. Tranchieren und filetieren ist für Sie eine Freude wie das Empfehlen und Gästeflegen. Zur Abwechslung werden unsere Servicemitarbeitenden im Früh-, Mittel- und Spätdeinstag eingesetzt, ebenso im Bankettbereich. Wiedereinsteiger/-innen und Teilzeitmitarbeitende sind herzlich willkommen.

Interessentinnen und Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit Foto und handschriftlichem Begleitbrief. Keine telefonischen Auskünfte.

Besten Dank.

**RESTAURANT ZUM ÄUSSEREN STAND**

Gerhard Liechti, Inhaber

Zeughausgasse 17

3011 Bern

Informationen über unseren Betrieb finden Sie unter:  
[www.aeuussererstand.ch](http://www.aeuussererstand.ch)

31262-10992

**hoteljob.ch**

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell'industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.



31235-10964

# DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

## IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON **htr hotelrevue** HOTELLERIE<sup>®</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE  
40.000

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

## PROFIL

Die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

La Bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

EN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON **htr hotelrevue** HOTELLERIE<sup>®</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG

No. 1 - 21. April 2012

AUS- UND WEITERBILDUNG ..... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



FACEBOOK ODER GOOGLE+?

**BUCHEN  
SIE JETZT!**  
Und erreichen Sie  
Woche für Woche  
200.000 Leserinnen  
und Leser aus dem  
Schweizer  
Gastgewerbe!

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

Gestalten, berechnen und disponieren  
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

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

# CITY HOTEL

Für unser City-Hotel mit 54 Zimmern, gelegen am wunderschönen Vierwaldstättersee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Leiter/in Administration 100%

### Ihr Aufgaben:

- Hauptverantwortung im Reservationswesen von Gruppen- und Privatgästen/Protel
- Sämtliche anfallenden Réceptionsaufgaben inkl. Check-in und Check-out der Gäste
- Betreuung unserer internationalen Gruppen- und Privatgäste
- Führung Finanzbuchhaltung sowie Debitoren und Kreditoren
- Mithilfe im Personalwesen sowie Führung der Lohnbuchhaltung
- Mithilfe beim Abschluss der Verträge mit Tour-Operator
- Selbstständiges Erstellen der Arbeitspläne für das Réceptionsteam und die Zimmermädchen

### Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Hotelfach und haben Erfahrung in einer ähnlichen Position. Unregelmäßige Arbeitszeiten mit Abend- und Wochenendeneinsätzen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Sprachen Deutsch und Englisch beherrschen Sie flüssig in Wort und Schrift. Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität und Durchsetzungsfähigkeit runden Ihre Persönlichkeit ab.

Dazu haben Sie ein Gastgeberherz und sind stolz, in unserer Branche Spitzenleistungen zu erbringen.

### Wir bieten:

Moderne Unternehmen, kreatives Team, toller Arbeitsort, Wertschätzung und den Anforderungen entsprechender Lohn erwarten Sie.

Bei Interesse oder für weitere Informationen melden Sie sich unter Telefon 041 825 10 10 bei Bruno Fanchini oder info@city-brunnen.com! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Gersauerstrasse 21 CH-6440 Brunnen am Vierwaldstättersee  
Tel. 0041 (0)41 825 10 10 Fax. 0041 (0)41 825 10 11 info@city-brunnen.com www.city-brunnen.com



31270-10984



Wir setzen Standards

**Rehaklinik Bellikon**  
Der Name für Unfallreha

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen.

Für unsere Küche, die das Patienten-, unser Mitarbeiterrestaurant, die Cafeteria sowie verschiedene Anlässe beliefert, suchen wir ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung einen

## Chef de Partie Pâtisserie 100% (m/w)

### Ihre Hauptaufgaben:

- Produzieren von hochwertigen Torten, Feingebäck, Kleinbroten und Süßspeisen
- Herstellen und Anrichten von Desserts im Stil einer gepflegten Gastronomie

### Unsere Anforderungen an Sie:

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor/in oder Confiseur/in mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Hohes Qualitätsbewusstsein und fundierte Kenntnisse im Bereich HACCP
- Kreativität, unter anderem für das Planen neuer Kreationen
- Zielorientierte, strukturierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- Hohe Einsatzbereitschaft und Motivation für das Ausüben der täglichen Arbeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Flexibilität und Belastbarkeit

Nähre Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Küchenchef, Telefon +41 56 485 53 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon, oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Spezialklinik für Traumatologische, Orthopädische, Sportmedizinische, Berufliche Integration und Medizinische Expertise Rehaklinik Bellikon, Metzchellenstrasse 2, Postfach, CH-5454 Bellikon

**suvacare**

Sicher betreut

31222-10959

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**hter 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**

hter 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

Hotel Weisses Kreuz Lyss

## Servicemitarbeiter/in Jobcode hoteljob.ch: J78199

Kreuz Gastro GmbH  
Marktplatz 15, 3250 Lyss  
032 387 07 40, leuenberger@kreuz-lyss.ch

SVIZZERA ITALIANA



SWISS DIAMOND HOTEL

Lugano

Willkommen im Tessin, der mediterranen Terrasse der Schweiz!

Das Swiss Diamond Hotel Lugano, ein Luxus-Hotel mit 81 Zimmern und Suiten, drei Restaurants, zwei Bars, einem Wellness-Center und Spa, bietet einen sehr persönlichen Service, um allen Bedürfnissen der internationalen Kundschaft gerecht zu werden. In Morcote/Vico Morcote, vor einer herrlichen Bergkulisse gelegen und an einem der schönsten Ufer des Ligeranersees, befindet sich das Swiss Diamond Hotel mit typischer Schweizer Gastfreundschaft und seinen fünf Sternen in einer einzigartigen Umgebung.

Für unser neues Reservierungsbüro suchen wir ab Mai 2014 eine Sekretärin im Alter zwischen 25 und 40 Jahren (Vollzeitbeschäftigung) für die Leitung unserer Reservierungsabteilung in enger Zusammenarbeit mit unserem Front-Office- und Revenue-Manager.

Die Kandidatin sollte eine motivierte Person sein, die gerne in einem dynamischen Unternehmen arbeitet sowie einen ruhigen und kooperativen Charakter vorweisen kann. Sie sollte ebenfalls in der Lage sein, selbstständig und flexibel organisieren zu können und bereits gute Erfahrungen in einer ähnlichen Position in der Buchung gesammelt haben. Sie sollte über ausgezeichnete Kenntnisse der italienischen sowie englischen und deutschen Sprache verfügen (schriftlich und mündlich, auch Muttersprache wäre willkommen). Wir benötigen oder bevorzugen Erfahrung und Kenntnisse von der Kandidatin mit dem Office-Paket sowie mit den prinzipiellen Online-Buchungssystemen und mit den Opera-PMS-Programmen.

Was wir bieten: ein junges und lebendiges Arbeitsumfeld in einem dynamischen Team, eine unabhängige Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit hervorragenden Perspektiven für die zukünftige professionelle Entwicklung. Eine Unterkunft in unserem Personalhaus nur 1,5 km vom Arbeitsplatz entfernt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung inklusive Lebenslauf mit Foto und Zeugnissunterlagen zu Handen der Personalabteilung unter folgender Adresse:

Swiss Diamond Hotel  
Office of Human Resources  
Riva Lago Olivella  
6921 Morcote  
Tel. 0041 (0)91 735 00 00  
oder per E-Mail an: hr@swissdiamondhotel.com

31249-10975

In Myanmar (Burma)  
besiegen Kleinbauern-  
Familien mit Bio-  
Landbau den Hunger.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.  
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:  
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5  
www.swissaid.ch

**SWISSAID**  
Ihr mutiges Hilfswerk



Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

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



KESTONE

# WELLNESSURLAUB MIT HUND

Die Wellnessbranche wird für erholungssuchende Gäste immer attraktiver. Wellness bedeutet jedoch nicht per se Wachstum. Zusätzliche Umsätze lassen sich in noch nicht erschlossenen Bereichen generieren. Immer mehr Hoteliers erweitern ihre Angebote für Reisen mit Hund. Der Gast auf vier Pfoten ist zwischenzeitlich in sehr vielen Häusern herzlich willkommen, denn er und sein Besitzer sind eine rentable und niveauvolle Nischenzielgruppe. Viele von ihnen reisen besonders gerne in der Vor- und Nachsaison. War früher Wellness mit Hund noch ein absolutes No-Go, orientiert sich heute das Angebot an der Nachfrage. Dabei ist es einerlei, ob der Hotelgast einen ausgedehnten Wellnessurlaub oder ein Wellnesswochenende mit seinem Hund plant. Vielfältige Arrangements bieten mittlerweile eine individuelle Gestaltung und reichen von Wandern & Wellness, Kuschelweekends und Beauty-Packages bis hin zur Deluxe-Auszeit. Viele Häuser offerieren nicht nur Wellness für den Hundebesitzer, auch der Vierbeiner wird mit wohltuenden Glücksmomenten verwöhnt. Gemäss dem Motto «Mensch und Tier sollen sich ge-

meinsam wohl fühlen.» Natürlich ist nicht jeder Gast ein Hundeliebhaber. Demzufolge legen die Hotelbesitzer selbstverständlich grossen Wert auf das harmonische Zusammenleben von Hundebesitzern und Nicht-Hundebesitzern. Hoteleigene Hunderegeln bilden das Genre für ein unkompliziertes Miteinander. Demzufolge bleibt der Spa-Bereich in den Häusern hundefrei. Diese zauberhaften Wohlfühllosen sind Frauchen und Herrchen vorenthalten und lassen keine Wünsche offen.

## Angebote für den Hund

Aber auch auf den Vierbeiner warten während der Relaxzeit von Frauchen und Herrchen freudige Stunden. Die Hundebesitzer haben in zahlreichen Häusern die Möglichkeit, vielfältige Angebote für ihre Fellnase zu buchen. Beautyprogramm im Hundesalon, Rücken- und Ganzkörpermassagen, Pfoten- und Ohrenreflexmassagen oder eine kleine Fitness-Runde auf dem Unterwasserlaufband in Begleitung eines Hundephysiotherapeuten steigern die Lebensqualität und die Vitalität der vierbe-

nigen Herrschaften. Die Auswahl ist gigantisch. Einige Hotels arbeiten mit qualifizierten Hundetrainern und Hundesittern zusammen. Mit diesen kann der Besitzer ein individuelles Trainingsprogramm besprechen, einen spassigen Agility-Spielplan für den vierbeinigen Freund verabreden oder einen entspannten Spaziergang in freier Natur buchen. Für den Vierbeiner, der lieber ungeniert die Mittagsruhe geniessen möchte, steht das lauschige Hundebett, welches er für die Zeit während des Aufenthalts vom Haus für seine kuschligen Stunden erhält, auf dem Zimmer für ein Schäferstündchen bereit.



Sabine Sinzig  
Urlaub mit Hund  
holidays-with-pets.com

## Arosa

An guter, sonniger und ruhiger Lage, mit unverbaubarer Bergsicht zu verkaufen

### Hotelleigenschaft im Arvenstil

praktisch mitten im Skigebiet, idealer Ausgangspunkt für Wandertouren.

Erfahren Sie mehr über das spezielle Hotel in Innerarosa.

Immobilien-Treuhand M. Wetzel  
Tel. +41 71 460 01 41  
mwetzel@immowetzel.ch  
www.immowetzel.ch

31227-10961

## 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

Liegenschaften verkaufen -  
neu auch online  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr **hotel revue**



# DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

## Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4  
[www.denkanmich.ch](http://www.denkanmich.ch)

