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: 29.11.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

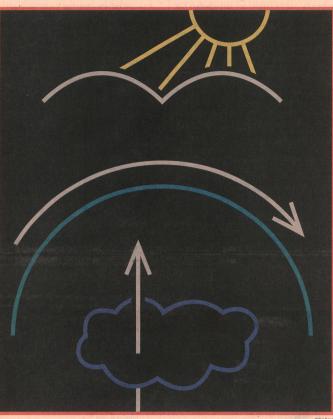
GESAMT-**AUFLAGE**

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 12 · 20. März 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



HFR - WFITFR -

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» wahrgenom-men. 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 Absolven ten jährlich schnellte. Auf Fachhochschulebene setzte sich der Aufwärtstrend der letzten Jahre ebenfalls fort.

Kaum hat man den 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 davon 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 er worben wurden, liegt daran, dass in den Vor

jahren 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 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. Mittel-fristig 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 weiterzu-entwickeln. 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 Vorbereitungs-kurse 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

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

ZITAT

Khalil Gibran

30. MÄRZ

«Please Disturb», ganze Schweiz www.pleasedisturb.ch

15 APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse. im Seminarhotel Sempachersee, www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. APRIL

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

AGENDA

17. APRIL

«Reinigung von Hart-/Textilbo-denbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, www.hotelgastrounion.ch

6. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

«Spielend leicht instruïeren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel

Administration · Management, www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



..... 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

Gefährdung:

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

Mögliche Sicherung:

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

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

WISSEN SIE, WAS INS ARBEITSZEUGNIS GEHÖ

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.

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

Ein Arbeitszeugnis muss in erster Linie

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 austretenden Mitarbeitenden.

Richtig.

Forderungen wie Wahrheit, Wohlwollen, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Individu-alität 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 aufgeführt sein. Falsch, Negativpunkte sind in moderater Sprache eindeutig zu nennen. Allerdings müssen negative Formulierungen charakteristisch sein, am besten mit der «Brückentechnik» formu-liert (positiv-negativ-positiv), erfolgen.

Codierungen sind in der Zeugnissprache

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 Anstellungs-dauer können Chefs so formulieren: «Aufgrund der kurzen Anstellungsdauer können wir kein umfassendes Zeugnis ausstellen. Gerne bestätigen wir aber, dass Herr/Frau X ... gearbeitet und sich ... verhalten hat.»

Arbeitgeber dürfen sich weigern, ein Ar beitszeugnis zu erstellen.

Falsch, Artikel 341 OR besagt, dass «der Zeug-nisanspruch 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

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 Kirch-ISBN 978-3-446-43818-7

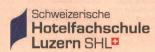
CHF 34.00

AUS- UND WEITERBILDUNG





DIREKTION



Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (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 Einbezug 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 interna tionalen 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, Ref. Nr. CH-MULU-004351/262. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 041 228 80 90

Board & Executive



«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 Sysonomie 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 Gastgeberpe

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 eflernt, bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungspraxis in der Systemgastronomie. Wichtige Vorausset zungen 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 kön-

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.

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



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%

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 (Offerten, 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
Dienstleistungsgedanken 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 konnten ferner bereits Führungserfahrung in einer vergleicharen Funktion sammeln. Im Umgang mit MS Office sind Sie versiert, und Sie verfügen zudem über Protel-Anwenderkenntnisse. Die Sprachen Deutsch und Englisch beherrschen Sie filessend in Wort und Schrift, Französischkenntnisse sind von Vorteil.

- 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@bgbern.ch oder Burgergemeinde Bern, Zentraler Personaldienst, Amthausgasse 5, 3000 Bern 7. Bei Fragen zum Aufgabengebiet 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



Einzigartiges Musik-/Ausbildungs- & Seminarzentrum

Für die Betriebsleitung dieses Juwels – ein Refugium für musikalische und kulturelle Veranstaltungen, Unter-richt 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

Die harmonische Verbindung aus idyllischer Lage, Kulturdenkmal, modernster Technik und einem attraktiven Ange-botsmix aus hochwertigen Veranstaltungen bzw. ganz besonderen Anlässen, bildet ein echtes Alleinstellungsmerk-mal. 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 (I) und bringen Führungserfahrung mit. Auch starke Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-/ Seminar-Know-how, die den Sprung auf Betriebelteitungsebene wagen wollen, erhalten eine Chance. Als naturverbundene Hands-On-Gastgebernir-Gastgeber 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 Anrufe ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

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 für 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 Sozial-kompetenz. 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 Führungsperschlichkeit

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

Arosa ist der ideale Arbeitsort für Liebhaber einer intakten Bergwelt und eines nebelarmen, sehr sonnigen Klimas. Die einzigartige Atmosphäre dieser international bekannten Feriendestination ist glei-



chermassen 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

Bereichsleitung

Gastronomie und Beherbergung



Haussener Consulting

Oberauweg 2 CH-7205 Zizers

Tel. 081 322 12 26

www.hcch.ch

neu besetzt. Als Mitglied der Geschäftsleitung 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 Konzente 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

Küchenchef

Gastronomie im Toni Areal Pfingstweidstrasse 96, 8021 Zürich

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





Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee Familie Hp. Merz-Betschart 6315 Oberägeri/Morgarten 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



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

Zur Verstärkung unserer Salesabteilung suchen wir nach Vereinbarung eine initiative, 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 Fam Trips und führen Sales Calls durch. Weiter gehören Produktion, Weitergabe und Verarbeitung von Sales Leads sowie Marktbeobachtungen zu Ihrem Aufgabengebiet. Zudem erstellen Sie Newsletter, 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 Salesbereich der Vier- und Fünf-Stern Hotellerie und im MICE-Bereich. Ihr überzeugendes Auftreten, Ihre eigenständige Arbeitsweise und Ihr Verhandlungsgeschick 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

SH Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa Val dil 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

STADE DE SUISSE Wankdorf sucht:

Leiter/in Publikumscatering

Jobcode hoteljob.ch: J77972

Stade de Suisse Wankdorf Nationalstadion AG Papiermühlestrasse 71, 3014 Bern 031 344 88 14, jobs@stadedesuisse.ch



Unsere Yooji's AG besteht aus sieben Restaurants und einer Manufaktur und

onsete Tobji's Aut Destent as sleben Hestaurants und einer manuraktur und bietet ein vilesleitiges und exquisites Angebot an Sushi, Sashimi, frischen Salaten, Suppen und vielem mehr. In der Yoojii'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.

- re Aurgaben Ausbau, Planung und Organisation der internen Prozesse Ausbau des Qualitätsmanagements Sicherstellung der Qualitätsanforderungen Controlling der Kosten und der Qualität

- uchtrowing der Nosten 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

- technischen Kriterien Jahresbudgetierung Leitung von diversen innerbetrieblichen Kleinprojekten Unterstützung des Operativen Leiters Yooji's Manufaktur bei der Führung der Schichtleiter und Produktionsmitarbeitenden

- ir Profil
 Grundausbildung in der Lebensmittellindustrie
 Weiterbildung im Bereich Qualitätsmanagement und/oder Lebensmitteltechnologie
 Führungserfahrung
 Deutsch- und Englischkenntnisse
 lösungs-, prozess- und ergebnisorientierte Arbeitsweise
 analytisches sowie unternehmerisches Denken
 guter Organisationssinn
 hohe Sozialkompetenzen
 Durchsetzungsvermögen
 Erfahrung aus einer ähnlichen Position

- Unsere Leistungen

 ein moderner und pulsierender Arbeitsplatz

 attraktive Vergünstigungen 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. Weitere Stellenangebote: www.twospice.ch

Acherhof Alterszentrum

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 Führungspersönlichkeit als

Küchenchef/in 100%

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
 Sie haben ausgewiesene, mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef
- als Küchenchef

 Sie verfügen idealerweise über eine Zusatzausbildung als Spital-/
 Heimkoch sowie Diätkoch
 Heimkoch sowie Diätkoch
 Sie überzeugen durch Ihr Fachwissen und Ihre Sozialkompetenz
 Sie sind eine dynamische und teamfähige Persönlichkeit, die zielund 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 Mitarbeit bei Projekten im Bereich Hotellerie

- 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



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



Die Gastronomiegruppe



***Hotel Schweizerhof Sta. Maria sucht

erfahrene Servicemitarbeiter

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

RESTAURANT **DOKTORHAUS**

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

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

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

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

Unser kulinarisches Angebot reicht von der kreativen Frischmarktküche über klassisch-traditionell — schweizerisch/international hin zu neuzeitlichen Trends.

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

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen Rita Essig und Team, E-Mail: info@doktorhaus.ch Unseren Betrieb können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen lernen.

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, 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 / info@egghoelzli.ch

***Hotel Schweizerhof Sta. Maria sucht

versierten Souschef

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

UNESCO ■ Destination Switzerland

Der Verein UNESCO Destination Schweiz (UDS) bildet das Der Verein UNESCO Destination Schweiz (UDS) bildet das Dach über dem touristischen Netzwerk der Schweizer UNESCO-Welterbestätten und UNESCO-Biosphären. In Zu-sammenarbeit mit den touristischen Organisationen und der Schweizerischen UNESCO-Kommission fördert und koor-diniert die UDS qualitativ hochwertige Erlebnisse. Im Fokus steht ein nachhaltiger, auf den öffentlichen und den Lang-samverkehr ausgerichteter Tourismus, immer mit dem Ziel, die aussergewöhnlichen universellen Werte dieser einzigar-tigen 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.



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 Ver-

Diätkoch/Diätköchin (100%)

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche Leiten des Abendservices in der Diätküche Betreuung der Auszubildenden
- Einsätze im Kartenbüro mit Listen-Kartendruck, tel. Auskünfte und Eingeben
- von Spezialmahlzeiten auf Verordnung der Ernährungsberatung Arbeiten mit Küchensoftware Sanalogic (Rezeptierung, Produktionslisten und
- taxieren) Persönliche Verantwortung für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im ganzen

- Küchenbereich
 Aktive Beteiligungen an Teamsitzungen
 Sie halten Richtlinien und Weisungen ein uns setzen Gelerntes aus Schulungen und Instruktionen um

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

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumge-bung, welche geprägt ist von hoher Qualität, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt

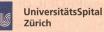
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patient

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:

willkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an:

UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich.



www.usz.ch

arcomed ag

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 Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsunterstützung im Verkaufsinnendienst, 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

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektlischen 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



Zur Verstärkung unseres Tuube Teams freuen wir uns per sofor ms freuen wir uns per sofor oder nach Vereinbarung

auf einen jungen, flinken, initiativen und rüüdigen

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.



Richard und Yvonne Stöckli

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

eine/n Chef de Partie 100%

hoteljob.ch

La piattaforma per

l'impiego leader nei

della gastronomia

hotelleriesuisse

alberghiera,

e del turismo.

campi dell' industria



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

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 drei 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

Herzlich willkommen im Äusseren Stand!

Wir suchen in Jahres- oder Saisonanstellung folgende Fachleute:

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 Gästepflegen. Zur Abwechslung werden unsere Servicemitarbeitenden im Früh-, Mittel- und Spätdienst 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.aeussererstand.ch

ss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse

DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotel revue GAS

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

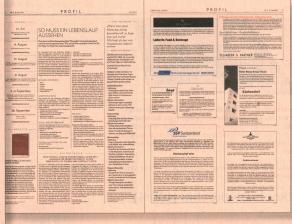
AUFLAGE 40.000

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



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!



HUNDE IM HOTEL –
EIN THEMA FÜR SICH

The final plants at 1 from the following channels at 15 miles and plants at 1 from the following channels at 15 miles at 15 mi

Ge chandrel
ze comoter
gestheus fighed
halorisches hisse
nd ciscles nesentions
S parkholm, gramwindost
S parkholm, gramwindost
S parkholm, selezyados
finchina, mit coele
nesentions
wich must be an individual
wich house to se an individual
became go, individuals e
912-2 zollewiery
were

As inchidated for Disputational and security and security and incompanion on the Egyptemic 1981 in 1, 5 million (Security 2004). The Companion of Foundation Content Production of Security (Security 2004). The securities Content of Depulsional Inchination Security (Security 2004). The securities 1, 5 million (Security 2004). The securities 1, 5 million (Security 2004). The security of Security (Security 2004). The 1, 5 million (Security 2004). The security of Security (Security 2004). The Content Security (Security 2004). The Security (Securit HESSER

Onterralmes aberstang
intensis for erans ferreit ju
varbande in erans ferreit ju
varbande in av versieden, et der versieden, et der
varbande in der versieden, et der
varbande in der versieden, et der
formans inte

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch



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

Leiter/in Administration 100%

Ihre 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

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

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

Wir bieten:

Modernes 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

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



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
- Kreativität, unter anderem für das Planen neuer Kreationen
- Tielorientierte, strukturierte und verantwortungsvolle Arbeitsweise Hohe Einsatzbereitschaft und Motivation für das Ausüben der täglichen Arbeiten
- Freude an der Teamarbeit
 Flexibilität und Belastbarkeit

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Küchenchef, Telefon +41 56 485 52 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



suvacare

ROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERALISGERER

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERI AGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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.





SVIZZERA ITALIANA



Willkommen im Tessin, der mediterranen Terrasse der Schweiz!

Das Swiss Diamond Hotel Lugano, ein Luxus-Hotel mit 81 Zimmern und Suiten, drei Das Swiss Diamona notei Lugano, ein Luxus-notei mit 31 zimmern und souten, orei Restaurants, zwei Bars, einem Wellness-Center und Spa, bietet einen sehr persön-lichen 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 Luganersees, befindet sich das Swiss Diamond Hotel mit typischer Schweizer Gastfreundschaft und seinen fünf Sternen in einer einzig-artigen 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 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 Kennthisse 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 Tätigkelt in einem wachsenden Unternehmen mit hervor-ragenden Perspektiven für die zukünftige professionelle Entwicklung. Eine Unter-kunft in unserem Personalhaus nur 1,5 km vom Arbeitsplatz entfernt.

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

Swiss Diamond Hotel Swiss Diamond Hotel
Office of Human Resources
Riva Lago Olivella
6921 Morcote
121. 0041 (0)91 735 00 00
oder per E-Mail an: hr@swissdiamondhotel.com



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



WELLNESSURLAUB MIT HUND

Die Wellnessbranche wird für erholungsuchende 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 Vorund 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 Wohlfühloasen 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 vierbeinigen 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

Hotelliegenschaft im Arvenstil

praktisch mitten im Skigebiet, idealer Ausgangspunkt für Wan-

derungen. Erfahren Sie mehr über das spe-

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

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – 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

Liegenschaften verkaufen neu auch online 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.

