

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 15

**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. 15 · 10. April 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE ET  
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

«Das Leben  
ist ein Pensum zum  
Abarbeiten»

Arthur Schopenhauer

## REZEPTE FÜR BEZIEHUNGEN

**Beziehungsmarketing als Chance in der Hotellerie:** Wie sich im Kundenebenszyklus die berühmten 4 P des Marketingmix mit den 3 R (Recruitment, Retention, Recovery) erfolgreich kombinieren lassen. Sie erinnern sich an die klassischen 4 P und 7 P aus den Marketing-Rezeptbüchern? Eingebettet in ein durchdachtes Marketingkonzept sichert der Marketing-Mix das ideale Zusammenspiel der Instrumente Produkt, Preis, Distribution und Kommunikation (Product, Price, Place, Promotion). Und bei Dienstleistungen zusätzlich Personal, Prozesse und die immer wieder gerne zitierten «Physical Facilities». Was nur sperrig zu übersetzen ist, aber in Hotels so vieles umfasst wie zum Beispiel den Duft in der Lobby und in den Zimmern, das Lichtkonzept sowie Formen, Materialien und Design der Inneneinrichtung.

### Kundenebenszyklus

Interessanter und anspruchsvoller wird die Sache dann, wenn die klassischen 4 P mit den 3 R des Kundenebenszyklus in Verbindung gebracht werden: Recruitment (Kundenakquisition), Retention (Kundenbindung) und Recovery (Kundenrückgewinnung). Kundenbeziehungen müssen ständig gepflegt werden. Deshalb dürfen wertvolle Kundenadressen nicht brach liegen. Sie sollen genutzt werden, um bei den Gästen in Erinnerung zu bleiben. Da die geschäftliche Beziehung mit den Kunden in Phasen unterteilt werden kann, ist es naheliegend, dass die Marketinginstrumente zum Beispiel bezüglich Tonalität und Preisfest-

legung auf diese Lebenszyklus-Phasen abgestimmt werden. Und Marketingmaßnahmen sollen kreativ, einzigartig und immer wieder neu erfunden sein. Ein einfaches Beispiel: Ihre multimediale Geburtstagsmail kann noch so originell sein, wenn Sie Ihren Kunden Jahr für Jahr die mehr oder weniger gleiche Mail senden, dann verblüffen Sie den Neukunden, der Stammkunde wundert sich und der verlorene Kunde sieht sich bestätigt. «Liebe Frau XY, wir haben uns immer sehr gefreut, wenn Sie bei uns Gast waren und bedauern, dass dies nicht mehr der Fall ist. Wir sind dankbar für Ihr jahrelange Treue und hoffen, dass Sie uns in guter Erinnerung behielten. Zwischenzeitlich haben wir einen grosszügigen Wellness-Bereich gebaut und sind uns sicher, dass Sie sich in unserem Spa sehr wohl fühlen würden. Falls wir Sie als Gast zurückgewinnen können, offerieren wir Ihnen Wellness-Anwendungen im Wert von 100 Franken. Willkommen zurück in unserem Hotel.» – Dieser Mustertext passt nur zur Kundenzurückgewinnung. Dass die Ansprache für Kundenzurückgewinnung und -bindung anders formuliert werden muss, liegt auf der Hand. Falls Sie unerwünschte Kunden haben, dann bietet sich auch eine vierte Stufe an, leider ohne leicht merkbares R: Die Kundeneliminierung.



Lucie Heim  
Geschäftsleitung  
Heim Hotelmarketing, Luzern  
[www.hotelmarketing.ch](http://www.hotelmarketing.ch)

### AGENDA

#### 2. MAI

«Der erste Eindruck zählt»,  
vom Berufsverband Hotellerie-  
Hauswirtschaft, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 5. 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)

#### 14. MAI

Informationsveranstaltung Nach-  
diplomstudium HF Hotelmanagement,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, in Luzern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 20. MAI

«Start Learning by doing –  
Know-how für Ausbildungs-  
verantwortliche»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Adula, in Flims  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der  
Wäscherei/Lingerie»,  
vom Berufsverband Hotellerie-  
Hauswirtschaft, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

### Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77



## 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.

**Deichselstapler  
(handgezogen, handgeführt)**

**Gefährdung:**  
Umstürzen des Staplers, angefahren, eingeklemmt werden, von herabfallenden Lasten getroffen werden

**Mögliche Sicherung:**

Jede Person, die Deichselgeräte führt, muss eine Instruktion erhalten, die folgende Punkte umfasst:

- Besonderheiten des zu bedienenden Gerätes, einschliesslich der «Grenzen» bezüglich Lastenart, Lastgewicht, Schwerpunkt
- spezielle Gefahren im Betrieb
- Fahr- und Stapeltechniken

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

# ÄLTERE MENSCHEN PUNKTEN MIT ERFAHRUNG

Für Menschen ab 45 Jahren wird es schwierig, eine neue Stelle zu finden. Sie erhalten Absage über Absage. Um eine neue Arbeit zu bekommen, müssen sie mit ihren Vorteilen werben.

**D**ie älteren Mitarbeitenden haben eine grosse Chance: nämlich ihren Erfahrungsschatz. Und diesen gilt es, bei der Bewerbung auszuspielen. Sie sind verstärkt gefordert, den Bedarf potenzieller zukünftiger Arbeitgeber genau zu recherchieren und den Mehrwert ihres beruflichen Profils, im Besonderen ihrer Erfahrung für die Herausforderungen des Unternehmens aufzuziehen. Hier einige Denkanstösse zu möglichen Erfahrungen.

**Umfangreiche einschlägige Branchen- und Marktkenntnisse**

Kennen Sie die Chancen, Herausforderungen, Schwierigkeiten und Risiken Ihrer Branche sowie Aufgaben und wissen, diese erfolgreich zu meistern?

Haben Sie bereits mehrere Wirtschaftslagen miterlebt und bewiesen, dass Sie die aktuelle Lage realistisch einschätzen und nachhaltige, angepasste Lösungen erarbeiten und umsetzen können?

**Erfahrungswissen, Fachkompetenz, Leistungen, Erfolge**

Weisen Sie reichhaltiges, aktuelles, einschlägiges Know-how sowie erprobte Praxiserfahrung auf?

Können Sie nachweisliche Leistungen und Erfolge bieten, die Sie auch beim nächsten Arbeitgeber einbringen werden? Welche? Sind diese unter anderem in Arbeitszeugnissen belegt und machen Sie einschätzbar?

Wo haben Sie aufgrund Ihres Erfahrungswissens rasche, sichere, für das Unternehmen trag-

fähige Entscheidungen getroffen, die alle relevanten Faktoren berücksichtigen?

**MÖGLICHE VORTEILE**

**Restauration:** Gäste wissen es zu schätzen, wenn sie von erfahrenen «Verkäufern» mit höflichem Umgang beraten werden. Sie gehen auf ihre Gäste ein und haben sich ein entsprechendes Fachwissen erarbeitet. Zufriedene Gäste kommen immer wieder.

**Administration/Réception:** Erfahrene Mitarbeitende haben trotz aller Hektik die Termine im Griff. Sie bewahren in Stresssituationen die Übersicht. Erfahrene Buchhalter behalten den Überblick über Zahlen, Konten und Rechnungen.

**Küche:** Langjährige Köche haben in vielen Betrieben gearbeitet, kennen vieles aus dem Effekt und lassen sich bei Stress weniger schnell aus der Ruhe bringen.

In einer schnelllebigen und dynamischen Umwelt sind Betriebe gut beraten, wenn sie Erfahrungswissen, Nachhaltigkeit und langfristiges Denken bei der Rekrutierung hoch bewerten. Bringen Sie diese Verkaufargumente so zur Geltung, dass Ihre potenziellen Arbeitgeber sie auch erkennen und schätzen? Wenn sich U45-Mitarbeitende ihrer speziellen Stärken bewusst sind, befinden sie sich selten in direkter Konkurrenz mit Jüngeren. Mario Gsell

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

## BUCH TIPP

IDEEN UND KNOW-HOW FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Work-Life-Balance bedeutet viel mehr als den Ausgleich zwischen Beruf, Familie und Privatleben. Sie umfasst betriebliche Rahmenbedingungen, Führungskultur und persönliche Einstellungen, abzulesen am besseren Unternehmensimage, erfolgreicherem Recruiting, an weniger Personalfluktuation und Krankenstand, langfristig auf hohem Niveau arbeitenden Führungskräften, besserer Widerstandsfähigkeit des Unternehmens gegenüber kritischen Situationen und zufriedeneren Kunden. Für die Mitarbeiter heisst das höhere Leistungsfähigkeit, Produktivität und Motivation aus sich heraus durch die Ausgewogenheit von Arbeit, Gesundheit, sozialen Beziehungen, Zeit für sich und Sinn. Mit mehr als 400 praktischen Tipps aus 50 Themenbereichen der Work-Life Balance dient dieses Buch als Ideenpool für übergreifende und individuelle Programme und Aktivitäten im Rahmen sozialer Nachhaltigkeit, für das Employer Branding und die Personalentwicklung.



«Unternehmenskonzepte zur Work-Life-Balance»  
Wiley-VCH Verlag von Christian Holzer

ISBN  
978-3-89578-424-8  
CHF 43.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Italienisch in Florenz**

**Spezialangebot:**

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

**Italienisch**  
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

30588-10759

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

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

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriesuisse

## KADER



**Front Office Manager  
(w/m)**

Sorell Hotel Aarauerhof  
Bahnhofplatz 2, 5001 Aarau

per sofort

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



SORELL HOTELS  
SWITZERLAND



31679-11032

Ihre neue Arbeitsstelle im trendigsten Restaurant 2014  
der Schweiz / Best of Swiss Gastro

**OX**  
RESTAURANT & GRILL

Seit Mai 2012 betreiben wir das OX Restaurant & Grill am Marktplatz in Interlaken. Unseren Gästen wird eine marktfrische und lokale Küche mit Fleischspezialitäten und traditionellen Gerichten angeboten.

Zur Verstärkung von unserem Team suchen wir per Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

**Küchenchef(in) 100%**

Sie kochen leidenschaftlich gern, arbeiten speditiv, sind flexibel und teamorientiert. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsschule als Koch/Köchin und vorzugsweise über eine Weiterbildung als Gastronomiekoch. Sie konnten bereits Erfahrungen als Führungsperson einer Küchenmannschaft sammeln und besitzen gute administrative Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Arbeitsbedingungen in einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

OX Restaurant & Grill  
Frau Christine Scheuch  
Am Marktplatz  
Postfach 653  
3800 Interlaken

**HOTEL REGINA MÜRREN**

**Gastgeber/in / Geschäftsführer/in**

Die neuen Besitzer des traditionellen Jugendstil-Hotels suchen einen innovativen Gastgeber/in mit Flair für Events und Kultur. Die Anknüpfung an die besondere Erfolgsgeschichte und die Neugestaltung von Betrieb und Bau sind die grossen Herausforderungen.

Angaben zum heutigen Betrieb finden sich unter [www.regina-muerren.ch](http://www.regina-muerren.ch)

Sie haben eine fundierte Führungsausbildung in Hotelier/Gastronomie, sind ein/e gute/r Kommunikator/in und bereit, einen Betrieb mit viel Zukunftspotential mitzugestalten.

Sind Sie interessiert, dieses Hotel zu führen und weiterzuentwickeln? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den VR-Präsidenten der Regina Mürren Holding AG: Peter Vollmer, Postfach, 3001 Bern / [peter@vollmer.ch](mailto:peter@vollmer.ch)

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

31670-11026

### Das führende Hotel & Congress Center am Ort

Das luxuriös gestylte Haus läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch: Das Nr. 1-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen. Über 100 Komfort-Zimmer-/Suiten, Top-F & B-Ourlets und das beeindruckende, grosse Tagungs- & Convention Center bilden eine perfekte Infrastruktur. Ein Stv.-Restauranteleiter, ein Chef de service, eine professionelle Service-Crew, die Bar-Mitarbeitenden, ein F & B-Praktikant sowie Auszubildende sind Ihnen direkt unterstellt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren und die Weiterentwicklung des à la carte-Geschäfts zur Erreichung von GM-Punkten. Die einem F & B-Praktikant nicht unähnliche Position umfasst die volle Resultatverantwortung, Teamleitung, periodische Schulungen, Event- & Aktions-Planung, Budgetierung und Bestellungen für das Gourmetrestaurants & Bar sowie die Rekrutierung/Einstellung von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit dem Vizedirektor und dem HR.

### Leiter Gourmetrestaurant & Bar w/m

mit Flair für die Sterne- und Gault Millau-Gastronomie

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen, professionell umsetzen und Verkaufsimpulse geben sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Fachkraft im Idealalter von ca. 30-40 Jahren suchen Sie eine langfristig angelegte, herausfordernde Pionieraufgabe. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. - Eine Koch- oder Service-Fach-Ausbildung aus der gehobenen Gastronomie-/Hotellerie sowie einen entsprechenden Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

Steht bei Ihnen der Gast im Mittelpunkt? Sind Sie sprachlich gewandt und rhetorisch geschickt? Besitzen Sie exzellente Weinkenntnisse? Sind Sie mit der CH-Hotellerie gut vertraut? Dann sollten wir uns kennen lernen! Es erwarten Sie ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten plus Bonus bei Erfolg. Der Eintritt kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

### Interimistische Leitung eines Landgasthofes per sofort für ca. 3-4 Monate. Option auf (Pacht-) Anschlussvertrag nach Abschluss Umbau. Raum Zürich.

Zurzeit wird ein kleinerer rustikaler Landgasthof komplett umgebaut! Für die Restaurantleitung des voll funktionsfähigen und durchaus gemütlichen «Provisoriums» auf dem gleichen Grundstück suchen wir per sofort eine versierte Service-/Frontpersönlichkeit im Angestelltenverhältnis. Eine Betriebsübernahme resp. Pacht nach der Wiedereröffnung gegen Ende Juli, anfangs August ist gut vorstellbar; jedoch keine Bedingung. Ab Sommer erwarten Sie dann ein nigelnagelneues Restaurant, Stübli, kleiner Saal, Küche auf dem neuesten Stand mit Tageslicht, Induktionsherd usw. sowie genügend Parkplätze; dies in idyllischer Umgebung abseits von Lärm und Hektik im Zürcher Weinland.

### Geschäftsführer/in oder Gastro-Paar/-duo

Für die Pacht nach der Wiedereröffnung stellen wir uns eine engagierte Gastropersönlichkeit vor. Idealerweise ein Wirt-Paar-duo. In diese bevorzugten Konstellation müsste «Er» oder sollte «Sie» die Küchenleitung übernehmen. Die Gastgeberrollen und den guten Kontakt zu den Einwohnern der kleineren Gemeinde pflegen Ihnen am Herzen. Die Vertragskonditionen sind attraktiv. Es braucht kein Inventar übernommen zu werden! Interessiert? Am effizientesten für den Erstkontakt: Vorab Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Gerne hören wir von Ihnen.

Ihr Gastroberaterteam: Ansgar Schäfer & Anja Gieger

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

31677-11030

**luzerner kantonsspital**  
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

### Chef de Partie 100% m/w

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) gehört mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden zu den grössten Arbeitgebern der Zentralschweiz. Am Standort Luzern bereiten wir Mahlzeiten zu für über 600 Patienten und für etwa 11'000 Mitarbeitende und Besucher als Gäste unseres neuen modernen Restaurants «feingut». In der Hauptküche arbeiten rund 75 Mitarbeitende. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Partie.

**Aufgaben**  
Sie arbeiten hauptsächlich in unserem Personalrestaurant vor dem Gast. Sie sind für die Gestaltung, Vor- und Zubereitung des Tagesangebotes sowie den reibungslosen Service zuständig. Zu Ihren Aufgaben gehört die Umsetzung des Hygienekonzeptes und des Qualitätsmanagements. Sie beteiligen sich an der praktischen Ausbildung der Lernenden.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf [www.luks.ch](http://www.luks.ch).

Luzerner Kantonsspital  
HR Abteilung  
Spitalstrasse  
CH-6000 Luzern 16  
Tel. +41 (0)41 205 11 11  
Fax +41 (0)41 205 44 11  
[www.luks.ch](http://www.luks.ch)

31673-11027



### Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung (teilweise in Jahresrechte)

**Service (deutschsprachig)**  
Chef de service (m/w)  
Serviceangestellte (m/w)  
SEFA / REFA / GAFA (m/w)  
Serviceaushilfen (m/w)

### Küche

Küchenchef (m/w)  
Sous Chef (m/w)  
Chef de Partie (m/w)  
Commis (m/w)  
Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet du Lac  
Sascha Abegglen  
3807 Iseletwald

Tel. 033 845 84 58  
Mail: [abegglen@duac-iseltwald.ch](mailto:abegglen@duac-iseltwald.ch)

31190-10946

**MEETING & SEMINARE** **ESSEN & AUSGEHEN** **BANKETT & FEIERN** **HOTEL & WELLNESS** **PACKAGES & GUTSCHEINE** **EVENTS & LOCATION** **SWISS CASINOS**

\*\*\*\*Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weltumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktpräsentationen von 4 bis 600 Personen.

### FOOD & BEVERAGE MANAGER

Mitglied der Geschäftsleitung

Was erwarten Sie: Engagierte Abteilungsleiter, zwischen 50 und 80 Mitarbeitende innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs, hohe Standards und spürbarer Spirit im Hause. Optimale Ausgangslage für F&B-Profis, die den perfekten Auftritt des Unternehmens zukünftig mitprägen und mit teamorientierter Führungsstil sowie durch konsequente Umsetzung erprobter Konzepte die Erreichung ambitionierter Ziele sicherstellen.

Sie sind rhetorisch fit und haben wertvolle Erfahrungen im gehobenen Kongress-, Bankett- und Eventbereich gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von mentaler Präsenz und Energie. Auch als Nachwuchskraft, Sie sind z.B. aktuell als Assistant F&B Manager eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chance! High Potentials um die plus/minus dreissig mit einem gehörigen Touch Swissness und Führungserfahrung bieten wir Ihnen eine einmalige langfristig ausbaubare Stelle.

Ein hoher Grad an Kundenzufriedenheit und ein reibungslos funktionierender Betrieb sind Ihnen wichtig. Veränderungen im Markt begegnen Sie mit Innovation und Kompetenz. Sie stehen für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung. Weiterbildung wird übrigens aktiv unterstützt!

Eintritt Juni 2014 oder nach Vereinbarung.

Ihr komplettes Dossier, inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an: SEEDAMM PLAZA, Karin Schirmer, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon, [karin.schirmer@seedamm-plaza.ch](mailto:karin.schirmer@seedamm-plaza.ch), Tel. 055 417 17 83.

**SEEDAMM PLAZA** CH-8808 PFAFFIKON SZ  
TELEFON +41 55 417 17 17  
[www.seedamm-plaza.ch](http://www.seedamm-plaza.ch)

31684-11034

31884-11050



**sanatorium KILCHBERG**  
PRIVATKLINIK FÜR PSYCHIATRIE  
UND PSYCHOTHERAPIE

31884-11050

31783-11043



### Engadin-St. Moritz, mit Engagement und Leidenschaft Highlights setzen!

Wir suchen auf Herbst 2014 eine qualifizierte Nachfolge für ein \*\*\*Hotel-, Apartment- und Gastronomiebetrieb in der Destination Engadin-St. Moritz.

### Gastgeber/in oder Gastgeberpaar

Der Betrieb verfügt über 70 Betten und ist als Aparthotel mit Gastronomie konzipiert. Der Betrieb ist in ein attraktives Skigebiet eingebettet (ski-in-ski-out) und ist erfolgreich im Markt positioniert.

Sie sind mit ihrem motivierten und leistungsfähigen Team der perfekte Gastgeber, ein versierter Sales Manager und ein kreativer Kochkünstler. Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Sie führen den Betrieb selbstverantwortlich, kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen und verstehen es, sich lokal gut zu vernetzen. Sie haben Freude und Energie, das touristische Angebot vor Ort unter die Lupe zu nehmen, Angebotslücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit Allrounder-Know-how, solider Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreicher Praxis in der Gastronomie und Hotellerie. Ihr idealer liegt zwischen 30 und 45 Jahren. Allenfalls suchen Sie den beruflichen Aufstieg von der Vizedirektion in die Direktion. Sie sind verkaufs- und marketingorientiert mit hoher Affinität zur New Media, in der Lage, Ihr Team überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die Beziehungsnetze zu pflegen. Fundierte IT-Kenntnisse (Protel Hotelsoftware, Mirus Finanzbuchhaltung, Mirus Mitarbeitermanagement, Online Plattformen, Budgetierung, Reporting) werden vorausgesetzt. Sprachen D, E, I.

Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft weiterhin erfolgreich zu entwickeln.

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungs-Dossier mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil, Zeugnissen und Referenzen an Dr. Marcus Frey (marcus.frey@cfbnetwork.ch, Mobil +41 79 455 11 43).

**CFB network AG**  
Limmatquai 94  
CH-8001 Zürich

Telefon +41 43 810 02 25  
Fax +41 43 810 02 24  
www.cfbnetwork.ch

Die Turicum Hotel Management AG ist eine unabhängige Multi-brand-Managementgesellschaft, die Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



Eingefügt in Daniel Libeskinds Architektur von Weltformat wurde das Freizeit- und Einkaufszentrum **Westside** in Bern 2008 eröffnet. Ein Ort der Begegnung im spektakulären neuen Stadtteil mit Hotel, Erlebnisbad, Shopping-Mall, Multiplex-Kino und Food-Court.

Das Seminarhotel mit 144 Zimmern, 11 Tagungsräumen, Brasserie, Boulevard-Café und Bar wird von der Turicum Hotel Management AG mit einer **Holiday Inn** Franchise-Lizenz betrieben und profitiert so vom globalen Markenbewusstsein, vom effizienten Reservationssystem der InterContinental Hotels Group (IHG) und den hoch angesetzten Qualitäts- und Dienstleistungs-Standards.

Nachdem der aktuelle Stelleninhaber die Aufgabe aus familiären Gründen aufgeben muss, suchen wir für die erfolgreiche Weiterführung des Gesamtbetriebes eine erfahrene Persönlichkeit als

### General Manager (m/w)

Ihr Verantwortungsbereich umfasst das gesamte Spektrum eines Seminarhotels.

Nebst einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung verfügen Sie über Führungserfahrung. Sie gelten als organisationsstark, handeln zielorientiert und haben ein Flair für Zahlen sowie ein nachweisbarer wirtschaftlicher Erfolg in einer vergleichbaren Position.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer Management-Gesellschaft und der Anbindung an die InterContinental Hotels Group.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an untenstehende Adresse.

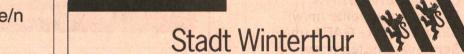
**Turicum Hotel Management AG**  
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich  
T +41 44 368 60 05 – martin.emch@turicum-hotels.ch



### 4 Sterne Superior Crystal Hotel sucht eine/n

### Chef/Demi Chef de Partie

Via Traunter Plassas 1  
7500 St. Moritz / www.crystalhotel.ch  
E-Mail: a.ulrich@crystalhotel.ch



Der Bereich **Alter und Pflege** der Stadt Winterthur bietet in den fünf Alterszentren sowie mit der Spitek ein vielfältiges Dienstleistungsangebot vor allem für ältere Menschen an.

Für das **Alterszentrum Rosental** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Gruppenleiter/in Gastronomie (100%)

Jedes Alterszentrum verfügt über eine eigene Küche, in der die Mahlzeiten der Bewohnerinnen und Bewohner täglich frisch produziert werden. In den angegliederten öffentlichen Restaurants geniessen aber auch auswärtige Gäste und die Mitarbeitenden das vielfältige Angebot an warmen und kalten Speisen.

#### So setzen Sie Ihr Energie bei uns ein

- Sie sind verantwortlich für die Küche, den Speisesaal und das Restaurant im Alterszentrum Rosental
- Sie planen, führen und unterstützen ein engagiertes und eingespieltes Team von ca. 18 Mitarbeitenden inklusive Lernende
- Sie stellen den hohen Qualitäts- und Hygiene-standard sicher
- Sie sind für die Sach- und Personalkosten in Ihrem Bereich verantwortlich
- Sie überprüfen und verbessern laufend die Prozesse in der Verpflegung Sie rekrutieren neue Mitarbeiter, beurteilen und fördern Ihr Teammitglieder

#### Dadurch zeichnen Sie sich aus

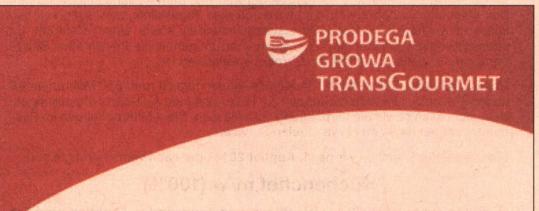
- Sie verfügen über einen Abschluss als Chefkoch FA oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Sie kennen bereits einige Erfahrung in ähnlichen Positionen als Führungsperson sammeln
- Sie zeichnen sich durch Selbstständigkeit, Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, Sozialkompetenz und Teamfähigkeit aus
- Sie haben sich Kenntnisse betreffend Ernährung für ältere Menschen angeeignet und setzen diese auch gerne ein
- Sie arbeiten aktiv mit anderen Berufsgruppen (z.B. mit Betreuung und Pflege) zusammen
- Sie besitzen sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, elektronisches Mahlzeitenbestellsystem)

#### Was wir Ihnen zu bieten haben

- Spannende, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein Arbeitsumfeld, in dem Eigenverantwortung gefragt ist
- Eine attraktive Arbeitgeberin mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen
- Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen. Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Departement Soziales  
Alter und Pflege / Personalwesen  
Peter Molnar  
Stadlerstrasse 162  
8404 Winterthur  
Tel. 052 267 34 20  
peter.molnar@win.ch  
www.jobs.winterthur.ch



### Gestalten Sie mit uns die Zukunft unseres Unternehmens.

Die Prodega/Growa/Transgourmet ist führend im Abhol- und Belieferungsgroßhandel für Restaurants, Hotels, Kantinen, Heime und Spitäler sowie den Detailhandel und ist schweizweit vertreten. Gemeinsam zählt das Unternehmen heute 100 000 Kunden in beiden Absatzkanälen und bietet ein Gesamtangebot mit über 30 000 Artikeln an.

Für unseren Prodega-Markt in Heimberg suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung einen

### GESCHÄFTSFÜHRER (m/w)

#### Ihre Hauptaufgaben:

- ertragsorientierte Führung des Marktes mit Budgetverantwortung
- ausbaubar der Marktstellung und Positionierung in der Region
- Kundenakquisition, Kundenbetreuung und Durchführung von Kundenevents
- zufriedene und wiederkehrende Kunden gewinnen
- Führung und Entwicklung von rund 50 Mitarbeitern
- sicherstellen der betrieblichen Abläufe und Prozesse

#### Ihr Profil:

- Grundausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel, mit entsprechender betriebswirtschaftlichen Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule, etc.)
- Erfahrung in ähnlicher Funktion im Detailhandel oder in der Gastronomie
- unternehmerisch denkende und gewinnende Führungspersönlichkeit
- stufengerechte Kommunikationsfähigkeit sowie sicheres Auftreten
- hohe Einsatzbereitschaft sowie ziel- und leistungsorientierte Arbeitsweise
- Freude am Umgang mit Menschen und Spass an organisatorischen Aufgaben

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Unternehmen. Eigenverantwortung und Teamgeist werden bei uns gross geschrieben.

**Fühlen Sie sich angesprochen?** Gábor Szalai, Leiter Vertrieb Mitte, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG  
Herr Gábor Szalai  
Leiter Vertrieb Mitte  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf  
079 238 01 86  
gabor.szalai@transgourmet.ch  
http://www.transgourmet.ch



Für unser spannendes Restaurant & Café (300 Plätze) welches DER Treffpunkt in der Region Solothurn & Oltén ist, suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung einen motivierten, sehr speditiven und selbständigen...

**KOCH** m/w  
(100% inkl. Führungsfunktionen)  
mit Eidg. Fähigkeitszeugnis.

Ausführliche Stellenbeschreibung auf:

[www.cafe-knaus.ch](http://www.cafe-knaus.ch)  
→ Infos → Offene Stellen

oder auf unserer Facebook Seite

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
Ihre Kontaktperson: Christian Lanz  
[info@cafe-knaus.ch](mailto:info@cafe-knaus.ch) 062 396 19 19

Café Knaus AG | Hauptstrasse 70 | 4702 Oensingen

31788-11045

## Réceptionistin/Sekretärin

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine freundliche, flexible und selbständige Réceptionistin/Sekretärin.

Wir erwarten gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Administration. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen und Foto an:

### Hotel-Restaurant Tellspalte

CH-6452 Sisikon  
Telefon 041 874 18 74  
[www.tellspalte.ch](http://www.tellspalte.ch)

31787-11044

Für unseren Engel in Schwyz suchen wir eine(n)

## Servicemitarbeiter(in)

David und Bettina Debuyser  
Schulgasse 13 / 6430 Schwyz  
[genuss@restaurant-engel-schwyz.ch](mailto:genuss@restaurant-engel-schwyz.ch)

31792-11049

Die Firma Promena AG mit Sitz in Pratteln ist ein führender Distributor für Markenartikel. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort einen

## Aussendienstmitarbeiter HORECA (m/w) 100% Deutschschweiz

### Ihre Aufgaben:

Verkauf und Beratung unserer McCormick und Butty Foodservice Produkte bei Grossabnehmern wie Spitäler, Heime, Kantinen, Universitäten sowie grösseren Betrieben im Gastronomiebereich. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Einführung von Neuheiten und Steigerung des Absatzes bei den Kunden der Grossisten und CC's nach quantitativen und qualitativen Vorgaben. Diese abwechslungsreiche Herausforderung erfordert bei Ihrer täglichen Arbeit Verkaufs- und Organisationstalent, hohe Selbstständigkeit und eine effiziente Reiseplanung.

### Ihre Voraussetzungen:

Zwingend gastronomische Ausbildung und Erfahrung im Verkauf oder Aussendienst. Wohnort Raum Zürich oder Mittelland. Deutsch als Muttersprache. PC-Kenntnisse (MS Office, CRM-System). Pünktlich, flexibel und belastbar, selbstständig, kontaktfähig.

### Wir bieten:

Gründliche Einführung in Ihr Aufgabengebiet, vielseitige und abwechslungsreiche Position, Fixum, Spesen, Geschäftswagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Promena AG, Frau Delia Steiniger, Rheinstrasse 81, 4133 Pratteln 1  
[delia.steiniger@promena.ch](mailto:delia.steiniger@promena.ch) [www.promena.ch](http://www.promena.ch)

31691-11036

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



Für den Fachbereich Berufsfachschule Schulhotels suchen wir für den Unterricht Berufskunde Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ, Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ mit überbetrieblichen Kurselementen, per Schuljahr 2014/2015 versierte und engagierte Persönlichkeiten als

## Lehrperson in den Schulhotels von hotelleriesuisse

### Ihre Aufgaben

Sie sind zwei bis vier mal sechs Wochen als Lehrperson Berufskunde und Kurs-Instruktör/in überbetriebliche Kurse in einem Saisonhotel tätig. Während der Zeit im Schulhotellalltag unterrichten Sie fünf Wochen Berufskunde und sind als Instruktör/in für die praktischen Elemente (überbetrieblicher Kurs) verantwortlich. Die erste Woche vor dem Schulkurs dient der Einarbeitung in die Materie und der Vorbereitung auf den Schulkurs. Sie werden dabei durch versierte Fachschaftsverantwortliche durchgehend betreut und unterstützt.

Neben Ihrer aktiven Haupttätigkeit als Berufsfachmann/frau in der Branche erhalten Sie die Möglichkeit über hotelleriesuisse an Weiterbildungen und Ausbildungsangeboten teilzunehmen. Dadurch erhalten Sie durchgehend hochstehendes Fachwissen und Einblicke in die Trends der Branche. Das stärkt Sie in der Position als Lehrperson wie auch in Ihrem beruflichen Umfeld.

### Ihr Profil

Sie haben eine Gastgewerbliche Grundbildung und bringen einige Jahre Berufserfahrung sowie Branchenkenntnisse mit. Vorzugsweise verfügen Sie über Unterrichtserfahrung und sind im Besitz des SVEB 1 Zertifikat / Modul 1+2 EHB (kann während des Arbeitsverhältnisses erworben werden). Freude und Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen setzen wir voraus. Mit den gängigen EDV-Programmen sind Sie vertraut und Sie sind eine kommunikative und flexible Persönlichkeit. Ihre Muttersprache ist Deutsch.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Als Lehrperson in den Schulhotels, welche in den Nebensaisons der Hotellerie durchgeführt werden, ergeben sich übrigens viele Vorteile für Ihren Hauptarbeitergehalt und Ihnen als Fachkraft. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Berufsfachschule Schulhotels, unter Tel. 031 370 43 02 und [daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch](mailto:daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.  
Dynamisch. Herzlich.  
Daniel Thomet  
Leiterin Berufsfachschule Schulhotels  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
[daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch](mailto:daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch)  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)



31877-11053



Die Firma Promena AG mit Sitz in Pratteln ist ein führender Distributor für Markenartikel. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort einen

## Aussendienstmitarbeiter HORECA (m/w) 100% Deutschschweiz

### Ihre Aufgaben:

Verkauf und Beratung unserer McCormick und Butty Foodservice Produkte bei Grossabnehmern wie Spitäler, Heime, Kantinen, Universitäten sowie grösseren Betrieben im Gastronomiebereich. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Einführung von Neuheiten und Steigerung des Absatzes bei den Kunden der Grossisten und CC's nach quantitativen und qualitativen Vorgaben. Diese abwechslungsreiche Herausforderung erfordert bei Ihrer täglichen Arbeit Verkaufs- und Organisationstalent, hohe Selbstständigkeit und eine effiziente Reiseplanung.

### Ihre Voraussetzungen:

Zwingend gastronomische Ausbildung und Erfahrung im Verkauf oder Aussendienst. Wohnort Raum Zürich oder Mittelland. Deutsch als Muttersprache. PC-Kenntnisse (MS Office, CRM-System). Pünktlich, flexibel und belastbar, selbstständig, kontaktfähig.

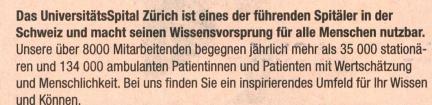
### Wir bieten:

Gründliche Einführung in Ihr Aufgabengebiet, vielseitige und abwechslungsreiche Position, Fixum, Spesen, Geschäftswagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Promena AG, Frau Delia Steiniger, Rheinstrasse 81, 4133 Pratteln 1  
[delia.steiniger@promena.ch](mailto:delia.steiniger@promena.ch) [www.promena.ch](http://www.promena.ch)

31691-11036



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 **Direktion Betrieb** suchen wir per 01. August 2014 oder nach Vereinbarung einer/n

## Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie

### Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion führen und entwickeln Sie ein Team mit ca. 20-30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilungen runden diese Stelle ab.

### Ihr Profil

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vorteil im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion voluminös wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsprundsätze an.

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

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Korbinian Pachmann, Abteilungsleiter Hotellerie, Tel. 044 255 20 30, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:  
[willkommen@usz.ch](mailto:willkommen@usz.ch), Herr Patrik Haslebacher

**UniversitätsSpital**  
Zürich

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

31676-11029

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Praktikumstellen

## Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Karrieretipps

## Lehrstellen

## Kurse

## Berufsportraits

# Bewerberbossiers

Veranstaltungen

**hoteljob.ch**

Per 01.09.2014 oder nach Vereinbarung

**Koch M/F 80-100%**

Alters- und Pflegeheime Ebikon  
[www.ap-ebikon.ch/informationen/freie-stelle](http://www.ap-ebikon.ch/informationen/freie-stelle)  
 job-ap@ebikon.ch, Tel. 041 444 01 01

31875-11081



**Klinik Adelheid**  
 Zentrum für Rehabilitation  
 und Nachbehandlung

Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieraumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees und ist ein Unternehmen der gemeinnützigen Gesellschaft Zug. Wir betreuen Patientinnen und Patienten für die Weiterbehandlungen nach Operationen, bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

Unser gepflegtes à-la-carte-Restaurant verfügt über 50 Plätze und es steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen in der Woche zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

**Mitarbeiterin/Mitarbeiter Gastronomie 80%****Aufgaben**

Nach einer sorgfältigen Einführung in das Fachgebiet bedienen Sie die Gäste im Restaurant im Bereich à la carte. Ebenfalls werden Sie für den Zimmerservice von Patientinnen und Patienten eingeplant.

**Anforderungen**

Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfrau/-mann oder Restaurationsfachfrau/-mann oder Sie verfügen über einige Jahre gleichwertiger Erfahrungen. Zudem verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit und haben gepflegte Umgangsformen. Bereitschaft für Zimmerstunden ist vorhanden.

**Angabe**

Wir bieten Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet in einem engagierten und motivierten Team. Eine moderne Rehabilitationsklinik mit interessanten Anstellungsbedingungen, die grossen Wert auf gute Sozialleistungen sowie persönliche Entwicklungsmöglichkeiten legt. Eine sorgfältige praktische Einführung und anziehende Mitarbeitervergünstigungen runden das Angebot ab.

Sind Sie bereit für eine neue berufliche Herausforderung? Dann freuen wir uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Frau Regula Rogenmoser, Leitung Hotellerie, Telefon 041 754 35 17, ertheilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG  
 Verena Gisler, Leiterin Personaladministration  
 Höhenweg 71  
 6314 Unterägeri  
 Telefon: 041 754 35 20 (direkt)  
 E-Mail: [personal@klinik-adelheid.ch](mailto:personal@klinik-adelheid.ch)  
[www.klinik-adelheid.ch](http://www.klinik-adelheid.ch)

31790-11047

**PROFIL**

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie,  
 Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htr hotel revue**

**HOTELLERIE"  
 GASTRONOMIE ZEITUNG**

**HERAUSGEBER**  
**hotelleriesuisse**  
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

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

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)  
**Hotellerie & Gastronomie Verlag**  
 Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern  
[www.hotellerie-und-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-und-gastronomie.ch)

**LEITUNG**  
 Barbara König / Philipp Bitzer

**REDAKTION**  
 Barbara König, Telefon 031 370 42 39  
 Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

**Gastro Express**

Die führende  
 Stellenbörse für  
 das Schweizer  
 Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

30290-9910

**Hotel-Restaurant Tellspalte**  
 6452 Sisikon  
 Telefon 041 874 18 74  
[www.tellspalte.ch](http://www.tellspalte.ch)

Wir sind ein tolles Ausflugs-Restaurant  
 mit schöner Panoramaterrasse am  
 Vierwaldstättersee und brauchen  
 Unterstützung.

Für Sommersaison, Mai bis Ende  
 Oktober. Zimmer sind vorhanden.

**Servicefachangestellte 100%**

- Kellner
- Serviceaushilfen

Ab sofort (Sie müssen mobil sein).

Bitte melden Sie sich bei Sylvia  
 Bonzani.

31787-11044

«Interessante und  
 vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

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 Küche zu stehen 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).



**MIGROS**

31779-11041

**GASTROJOB.ch**

Die Stellenplattform  
 für Hotellerie, Gastronomie  
 und Tourismus



**JETZT  
 BUCHEN**

**SUISSE ROMANDE**

**B**  
 THE  
 BÜRGENSTOCK  
 SELECTION

Katara Hospitality Switzerland SA avec siège à Zoug est la société de gestion pour les établissements hôteliers en Suisse propriétés de Katara Hospitality Ltd., Doha, opérant l'Hôtel Schweizerhof à Berne, le Bürgenstock Resort proche de Lucerne et l'Hôtel Royal Savoy à Lausanne.

Depuis 1906, l'hôtel «Royal Savoy» est réputé pour son élégance intemporelle et son style distinctif; actuellement les travaux de rénovation et d'agrandissement sont en cours. Dès juin 2015, l'hôtel Royal Savoy offrira un confort inégalé et sera classé cinq étoiles. En tenant compte du bâtiment historique et de la nouvelle extension, le complexe comprendra 196 chambres et suites, de nombreux services dont des salles de réunions/événements de grande capacité, un restaurant et une terrasse uniques, un spectacle «Lobby Lounge», un bar à cigarettes, un Sky-Lounge avec une terrasse panoramique, un vaste spa et centre de bien-être...

Nous recherchons de suite ou à convenir un

**General Manager (M/F)**

Vous justifiez d'une formation hôtelière avec une expérience réussie de 5 ans minimum dans un poste similaire. Vous connaissez parfaitement le marché hôtelier local et aurez en charge la gestion et le développement de l'hôtel Royal Savoy sous tous ses aspects durant les phases de préouverture, ouverture ainsi que tous les aspects opérationnels d'un établissement de luxe. Dans votre fonction vous rapportez directement au Managing Director de Katara Hospitality Switzerland AG.

Nous nous adressons à des professionnels passionnés et expérimentés de l'hôtellerie de luxe, avec une forte connaissance et présence dans la gestion opérationnelle quotidienne. Vous avez du savoir-vivre et possédez un excellent niveau de français (de préférence langue maternelle) et d'anglais (écrit et parlé), en plus, vous avez une bonne compréhension de l'allemand. Votre positivisme, votre détermination, votre sens aigu du service et de l'art de recevoir vous distinguent.

Une démonstration réussie et passée relative à l'hébergement, la restauration, la gestion des coûts, l'optimisation de la rentabilité, le reporting, une autorité naturelle avec des qualités relationnelles, la conduite et mise en valeur des collaborateurs, et étant attentif à la qualité et au développement de l'offre.

Voulez-vous relever ce défi passionnant et écrire un nouveau chapitre de la légende hôtelière lausannoise avec nous? Dans ce cas, nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet, y compris lettre de motivation et photo, à susanne.immer@buergenstock-selection.ch

31791-11048

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

# STOFFE, DIE MEHR KÖNNEN, ALS NUR SCHÖN AUSSEHEN

Es sind die üblichen Verdächtigen, die Gästen in Hotels und der Gastronomie begegnen: cremefarbene Vorhänge und Dekorationsstoffe, gespickt mit Goldakzenten oder eleganten Kontastfarben. Stoffe, die zur Identität des Hauses passen, dessen Wertigkeit und Anspruch widerspiegeln und ein wohnliches, harmonisches Umfeld schaffen – oft aber eben auch nicht mehr als das. Dabei sind moderne Textilien Spezialisten in Sachen Multi-tasking. Oder anders gesagt: Einfach nur schön aussehen reicht längst nicht mehr. Im Laufe der letzten Jahre haben sich die Eigenschaften der Dekorations- und Möbelstoffe so verbessert, dass sie höchsten Anforderungen und Ansprüchen gerecht werden. Vielfalt ist hier ein grosses Stichwort. Das bezieht sich nicht nur auf die Farben und Materialien, sondern auch auf spezielle Funktionen und eine natürliche Ästhetik. Merkmale wie Blend- und Wärmeschutz, Lichtsteuerung und natürlich die Schwerentflammbarkeit zeichnen die Stoffe aus, oder sie eignen sich zur Verdunkelung und Schallabsorption und sind besonders pflegeleicht. Textilien, die eigens auf die Anforderungen des Objektbe-

reichs zugeschnitten sind und unterschiedlichen Stilrichtungen gerecht werden. Dabei stehen ihre Eleganz, Natürlichkeit und Pflegeleichtigkeit immer im Vordergrund. Zusammengefasst sind das Eigenschaften, die überall dort gewünscht sind, wo der klassische Dienstleistungsbereich ansässig ist. Bislang waren es vor allem schwere, dichte Gewebe, die für eine Schalldämpfung und somit eine gute Raumakustik sorgten. Doch die Bedürfnisse haben sich längst verändert – wer moderne, minimalistisch gestaltete Räume bevorzugt, möchte diese nicht mit zu schweren Textilien ausstatten. Hier helfen speziell entwickelte Akustikstoffe, die leicht und lichtdurchlässig sind und je nach Raffung einen guten Schallabsorptionsgrad haben. Mit einer Doppelfunktion aus Verdunkelung und Akustik können störendes Licht und verschiedene Lärmsquelnen gleichermassen minimiert und ein deutlich angenehmeres Umfeld geschaffen werden. Gerade in grossen Räumen wie Restaurants oder der Bar ist dies besonders wichtig. Auch für Raum-in-Raum-Konzepte, beispielsweise für einen abgetrennten Arbeitsplatzbereich in der Hotellobby eige-

nen sich solche Akustikstoffe. Auch wir haben im Fünf-Sterne-Luxusresort «The Alpina Gstaad» solche Textilien aus unserem Sortiment eingesetzt: Zum rustikalen, vom Holz dominierten Stil der 56 Zimmer und Suiten wurden «Numa»-Vorhänge mit dem verdunkelnden «Dimmer» hinterlegt. Der leicht transparente Vorhangstoff «Vivace» gibt zudem den Blick auf das wundervolle Alpenpanorama frei, während er gleichermassen Privatsphäre ermöglicht. Alle Sicht- und Verdunkelungsvorhänge sind motorisiert. Also eine ideal abgestimmte textile Lösung, die die Identität der Räume auf natürliche Weise vervollständigt. Und aus welchen Stoffen sind die Träume Ihrer Gäste?



Eline Ernst  
Product Manager Crédation Baumann  
[www.creationbaumann.com](http://www.creationbaumann.com)



FOTO: PETER LEUEMBERGER, BERN

## ZU VERMIETEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT RESTAURANT

- ✓ Idyllische Lage
- ✓ Café (40 Pl.)
- ✓ Restaurant (40 Pl.)
- ✓ Carnotzet (40 Pl.)
- ✓ Terrasse (45 Pl.)
- ✓ Öffentliche Parkplätze
- ✓ Eintritt: ab April 2015

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!



Bahnhofplatz 5  
1701 Freiburg  
[www.gerama.ch](http://www.gerama.ch)  
© 026 351 15 20

31669-11025

## 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](mailto:hesser@bluewin.ch)

30238-10076

## Hotelobjekt in Innsbruck

Suche Schweizer Hotelier als Investor und Betreiber  
für ein traditionsreiches 77-Zimmer-  
Wellness-Sporthotel\*\*\*\*  
an Toplage, 70% Auslastung,  
kleines Restaurant, Tagungen.  
Investitionserfordernis ca. Fr. 9,5 Mio.,  
davon 2,5 Mio. Eigenkapital  
erforderlich.

Tourismusberatung R. Schrott, Kufstein  
Telefon 0043 664 463 61 11  
[r.schrott@aon.at](mailto:r.schrott@aon.at), [www.r-schrott.at](http://www.r-schrott.at)

31692-11037

## Restaurant zu verpachten:

Traditionsreiches Gasthaus in historischer Liegenschaft. 2008 vollständig renoviert und komplett ausgestattet. Gaststube mit traditionellem, rustikalem Charme. An zentraler Lage im alten Dorfkern von Zollikon/ZH.



- Klassische Gaststube mit 30 Sitzplätzen, «Veranda» mit 15 Sitzplätzen und separatem «Sääl» mit 35 Sitzplätzen
- Aussenfläche am Dorfbrunnen im historischen Dorfkern von Zollikon mit 30 Sitzplätzen
- Total 294 m<sup>2</sup> Mietfläche
- Netto-Pachtzins Fr. 7500.– pro Monat (Reduktion in der Startphase)
- Komplettes Kleininventar ist vorhanden; kann ganz oder teilweise zu attraktiven Konditionen gekauft werden
- Die Mietfläche ist per sofort oder nach Vereinbarung verfügbar

Die vollständige Dokumentation kann auf [www.jlz.ch](http://www.jlz.ch) unter «Aktuelles» heruntergeladen werden.

31681-11033

# Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue