

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 40

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. 40 · 2. Oktober 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Die Arbeit hält drei grosse Übel fern: die Langeweile, das Laster und die Not»

Voltaire, Philosoph (1694–1778)

FALLSTUDIEN IM DIPLOMSEMESTER

Die Fallstudienwoche findet jeweils am Ende des sechsten Semesters, eine Woche vor den Diplomprüfungen, statt. Zu diesem Zeitpunkt sind die Studierenden bestens in der Lage, ihr bisher angeeignetes theoretisches und praktisches Wissen für diese letzte, umfassende Aufgabe einzusetzen. Gleichzeitig bereiten sie sich auf die Prüfungen vor.

Ziele von Fallstudien

Hotel- oder Gastronomiebetriebe mit Problemstellungen wie zum Beispiel Um- und Anbauten, schwache Umsätze und Ummutungen wenden sich an die Hotelfachschule. Die Betriebe verpflichten sich, Einsicht in alle benötigten betriebswirtschaftlichen Zahlen zu gewähren, so dass die Studierenden fundierte Lösungen vorschlagen können. Sämtliche Zahlen und Informationen werden selbstverständlich von den Beteiligten diskret behandelt. Pro Semester werden vier Fallstudienbetriebe zugelassen. Nach einem Gespräch mit der Betriebsleitung erstellt die betreuende Person eine Fallstudienaufgabe. Diese wird in der Regel von zwei Gruppen zu zirka sechs Personen bearbeitet. Am ersten Tag der Fallstudienwoche besichtigen die Studierenden den gewählten Betrieb und verschaffen sich einen Überblick über die betrieblichen Unterlagen wie Erfolgsrechnung, Bilanzen und Pläne. Danach bearbeiten die Gruppen innerhalb von vier Tagen ihren «Fall». Am fünften Tag erfolgt an der Hotelfachschule die Präsentation der Fallstudienaufgabe vor dem Betrieb, den Betreuern und den Studierenden aller Semester.

Das selbständige Erarbeiten von Lösungen beziehungsweise Massnahmen unter Zeitdruck und in kaderähnlicher Situation ist ein wichtiger Aspekt der Fallstudienarbeit. Dabei wird einmal mehr Selbstkompetenz und Teamverhalten gefördert. Die Gruppen werden von den Betreuern gecoacht.

Bewertung und Nutzen

Die Bewertung der präsentierten Lösungen erfolgt in Form eines Feedbacks der Betriebsverantwortlichen direkt nach der Präsentation und einer abschliessenden Rückmeldung der Fallstudien-Betreuer. Die Fallstudien werden nicht im klassischen Sinn benotet. Der Betrieb erhält eine kostenlose, neutrale und fundierte Analyse des Ist-Zustandes und konkrete Lösungsvorschläge mit Massnahmen. Zum Teil werden Fallstudien eins zu eins oder in Teilen umgesetzt. Die Hotelfachschule bietet den Studierenden mit der Fallstudie einen letzten Transfer von der Theorie in die Praxis und bereitet sie optimal auf die Abschlussprüfung und den Berufseinstieg vor. Ihrseits profitiert sie von der guten Mund-zu-Ohr-Werbung der zufriedenen Fallstudien-Auftraggeber.



Madeleine Schöttli
Fachlehrerin und Verantwortliche
Praktikumskoordination
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

AGENDA

6.-10. OKTOBER

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

20. OKTOBER

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
im Gwatt-Zentrum, in Gwatt
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. NOVEMBER

SBKPV Forum 2014 «Glutenfrei – eine Herausforderung für die Branche», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband,
bei der Jowa AG, in Gränichen
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25. OKTOBER

Fachtagung 2014 «Schweizer Meisterschaft Hotelfach – Nutzen für den Beruf?»,
vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft,
im Hotel Montana, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Sensorik und Degustation»,
vom Berufsverband Restauration,
im UBS Restaurant Elite,
in Zürich
www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Maschinen (Teil 6)

Fritteusen

Gefährdung:

- Verbrennungen
- Überhitzung/Brandgefahr

Mögliche Sicherung:

- Das heisse Öl nicht in Plastikeimer abfüllen.
- Das Öl vor dem Ablassen abkühlen lassen.
- Heisse Fritteusen nicht transportieren.
- Thermostat überprüfen lassen.
- Löschdecke (1.800 x 1.200 mm) bereitstellen.
- Instruktion der Mitarbeitenden zum Verhalten bei Fritteusebrand: 1. Alarmieren, 2. Retten, 3. Löschen
- Löschen: Stromzufuhr unterbrechen und Thermostat zurückdrehen. Ohne Panik die Löschdecke über die Fritteuse legen. Nie mit Wasser löschen!

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

DIE SIEBEN TODSÜNDEN IN DER MITARBEITERFÜHRUNG

Der ideale Chef ist wie ein eierlegendes Wollmilchschwein. Wie das Fantasietier kann und weiss er alles. Dass das nicht geht, ist klar. Auch Vorgesetzte sind Menschen, doch es gibt Fehler, die sie unbedingt vermeiden sollten.

Oft werden Menschen in leitende Funktionen erhoben, weil sie gute Fachkenntnisse haben. Doch wie unzählige Beispiele im Markt zeigen, ist nicht jeder exzellente Koch auch gleich noch ein guter Küchenchef. Genauso wenig wie ein zuvorkommender Servicemitarbeiter automatisch erfolgreich ein Restaurant führen kann. Auf dem Weg zur erfolgreichen Führungspersönlichkeit gibt es einige Fallstricke. Diese zu kennen, ist gerade für Neulinge in leitenden Positionen hilfreich. Doch auch erfahrene Führungspersonen tun gut daran, hin und wieder nach diesen Fallstricken Ausschau zu halten. Denn trotz bester Vorsätze schleichen sich im Berufsalltag immer wieder mal schlechte Führungsgewohnheiten ein. Hier die sieben grössten Sünden im Bezug auf die Mitarbeiterführung.

nung verstehen, ist egal, Hauptsache, der Befehl wird ausgeführt.

4. VERBINDLICHKEITEN VERMEIDEN

Es gibt keine klaren Entscheide, Regeln, Richtlinien. Alles bleibt offen – flexibel, aber auch unzuverlässig und unberechenbar.

5. ARBEITSKLIMA VERGIFTEN

Es herrscht eine Angstkultur. Wer Fehler macht, fliegt; wer Anweisungen hinterfragt, auch.

6. ANREIZE UNTERBINDETEN

Mitarbeitende loben oder gar ein Danke gibt es nicht. Sie bekommen Lohn, das ist Anerkennung und Dank genug.

7. FAIRNESS FALLEN LASSEN

Der Chef hat seine Lieblinge. Die werden bevorzugt, auch wenn andere eine bessere Leistung erbringen.

Mitarbeitende, die sich in ein Unternehmen nicht einbringen und entwickeln dürfen, die sich unfair behandelt, nicht wertgeschätzt, unterstützt oder gar benachteiligt fühlen, setzen sich innerlich zur Ruhe. Sie erfüllen ihre Pflicht, aber eben auch nicht mehr. Oder sie suchen sich eine neue Arbeitsstelle. Beides Optionen, die ein Unternehmen viel Geld kosten – sei es wegen nicht erfolgter Zusatzverkäufe oder wegen der Kosten für die Personalsuche und Neubesetzung der vakanten Stelle. Riccarda Frei

BUCH TIPP

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

In der Mitarbeiterführung sind ein Lob oder ein «Danke» unentbehrliche, unterschätzte und doch extrem wirkungsvolle Managementinstrumente. Es gibt Menschen, denen fällt es allerdings schwer, ein «Merci für Ihren Einsatz» oder ein «Gut gemacht, danke» auszusprechen – sei es, weil sie es als «unnötlich» oder als «Gesülze» empfinden oder weil sie es schlicht und ergreifend vergessen oder nicht den passenden Moment für das Lob finden. Dabei könnte man doch auch mal Taten statt Worte sprechen lassen. Zum Beispiel mit einem kleinen «Geschenk aus der Küche». Das gleichnamige Buch aus dem AT Verlag bietet etliche süsse und pikante Anregungen für ess- oder trinkbare «Dankeschöns». Von selbstgemachten Likören und Sirupen über Gebäck bis hin zu Chutneys, Senfen und Ölen. Jedes Rezept ist bebildert und liefert so gleich einen Vorschlag, wie das «Danke» hübsch verpackt werden kann. Ist einmal ein etwas grösseres Lob oder Danke fällig, findet sich im Kapitel Mitbringsel für Köchinnen und Köche eine Auswahl an originalen Kits und Sets. Zum Beispiel ein Brunchkorb, eine Gewürzbox oder, passend für die Adventszeit, ein Bausatz für ein Lebkuchenhaus.



«Geschenke aus der Küche» – 100 Rezepte, süß und pikant
Autor: Alison Walker
ISBN: 978-3-03800-771-5
CHF 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND

MAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Neu: Anrechnung Nachdiplomstudium möglich

Informationsanlässe
21.10.14 Grand Resort Bad Ragaz, 17.00 Uhr
10.11.14 The Dolder Resort, Zürich, 18.00 Uhr

Weitere Informationen unter www.aohe.ch

MANAGED BY GRAND RESORT Bad Ragaz

HTW Chur
Hochschule für Technik und Wirtschaft
FH Oberschwaben Hochschule Ostschweiz

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

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG

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

Hotel & Gastronomie Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie "Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

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

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

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

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

ANZEIGEN SCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafili (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern
Redaktion:
Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede
Verwendung der redaktionellen Inhalte
bedarf der schriftlichen Zustimmung
durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung
publizierten Inserate dürfen von Dritten
weder ganz noch teilweise kopiert,
bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Top Leadership Campus & exklusives First Class Superior Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die beeindruckende Infrastruktur des zu den besten Schweizer Seminarhotels zählenden Spitzenbetriebes: Von GM ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig konzipierte **High Tech-Küche** sowie ein Congress & Convention Center für höchste Ansprüche. Als professioneller Executive Chef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld «Weiterentwicklung/Qualitätsicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett». **Modernste Führungsrundgrundsätze** leben Sie durch Delegieren, Mitarbeitende fördern, fordern, integrieren und gelebte Wertschätzung Ihres Teams. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef w/m**Mitglied der Geschäftsleitung**

Das kulinarische Angebot umfasst marktfrische, innovative, internationale Gerichte, kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ihre Ziele sind Nachhaltigkeit und der Anspruch **verführerische Kreationen** zu produzieren für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft & Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef. **Damen sind ebenfalls willkommen!** Eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch oder zum eidg. dipl. Küchenchef ist hilfreich. Eintrittstermin: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Mitgestalten, neu ausrichten und weiterentwickeln.

Das exzellente, mittelgroße Erstklass Superior Design-Hotel & Spa kann sich sehen lassen! Im Rahmen von umfassenden Um- & Ausbauten in mehreren Etappen wurde der gesamte Hotelbetrieb auf den neuesten Stand gebracht! Einem renommierten Schweizer Architektenteam ist es gelungen mit hochwertigen Materialien, harmonischen Design, inspirierenden Farben, individuellen Formen und lichtdurchfluteten Räumen ein harmonisches Ganzes zu schaffen.

Die Highlights: Sehr schöne Panoramalage, eigener grosser Park, gutbückter Weinkeller, stilvoll eingerichtete Komfortzimmer, Superior Zimmer (30 m²) sowie Juniorsuiten & Suiten, ausgezeichnetes Restaurant auf Gourmetstufe, Bar & Lounge, Seminarmöglichkeiten sowie ein **beeindruckender Spa**, Wellness- & Fitnessbereich mit Indoor & Outdoor Pool auf knapp 2000 m². Standort: Beliebte Resort-Destination, nur max. 45 Autominuten von einer der grössten CH-Metropolen entfernt.

Direktor Design-Hotel & Spa w/m**Auch ein Gastgeberpaar ist vorstellbar**

Idealprofil: Gut vernetzt, ca. 30–45 Jahre alt, Swissness, Affinität zur New Media sowie mit F & B und der CH-Ferienhotellerie vertraut. Die **Gastgeberpaar** liegt Ihnen, selbst mit Hand anzulegen kommt ihrem Naturrell entgegen und fortschrittlches Vermarktungs-Know-how sowie Flair für vorwärts gerichtete Gastronomie bringen Sie mit! Die aktuell letzten Jahre Ihrer Laufbahn als Hotelier/Hoteliere wurden gekrönt durch die wirtschaftlich erfolgreiche Leitung eines Hotels.

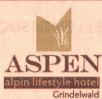
Zahlenfair, Kostenbewusstsein, Sprachgewandtheit – auch fremdsprachlich – Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Eintritt: März 2015; ein evtl. früherer oder späterer Start ist ebenfalls denkbar. Interessiert? Informieren Sie sich über die **Vorteile**, die mit diesem aussergewöhnlichen Haus und dem partnerschaftlichen Dialog zum VR verbunden sind! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

34170-11488



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung

Receptionist/-in (100%)**Servicemitarbeiter/-in**

wir wenden uns an kontaktfreudige Persönlichkeiten, welche mit ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihren guten Sprachkenntnissen in D/E/F unsere internationalen Gäste verwöhnen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung und bringen Erfahrung mit im jeweiligen Bereich, zudem sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und bewahren Ihr Lächeln auch in hektischen Zeiten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle, sowie ein junges, dynamisches Mitarbeiterteam.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

aspen alpin lifestyle hotel, Suzanne & Stefan Grossniklaus,

3818 Grindelwald, Telefon 033 854 40 00

info@hotel-aspen.ch, www.hotel-aspen.ch

34148-11488

hotel ENGIAIDINA FTAN RESTORANT

Für unser 30-Betten-Ferienhotel Engiadina Ftan suchen wir mit Eintritt 1.12.2014 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresanstellung eine/n motivierte/n und begeisterungsfähige/n

Betriebsleiterin/Betriebsleiter

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für ein kleines, eingespieltes Team in einem gut eingeführten ***-Hotel in Ftan, an vorteilhafter Lage, unmittelbar am Skigebiet Scuol Ftan Sent.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Erstkontakt:

Hotel Restaurant Engiadina Ftan

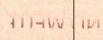
Frau Hedi Füchsli

7551 Ftan

081 864 04 34

info@engiadina-ftan.ch

www.engiadina-ftan.ch



34170-11487

PAXMONTANA JUGENDSTIL-HOTEL

Das einzigartige Jugendstil-Hotel Paxmontana liegt freistehend auf einer Hügelkuppe mit herrlichem Rundblick auf den Sarnersee und die Obwaldner Berge. Das Haus verfügt über 83 frisch renovierte Hotelzimmer und exklusive Suiten. Nebst dem A-la-carte-Restaurant Veranda mit 100 Sitzplätzen bietet das Hotel Bankett- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 400 Personen und eine Panorama-Sonnenterrasse mit weiteren 100 Sitzplätzen. Das Hotel ist mehrfach ausgezeichnet und wird seit dem Umbau 2010/11 als Ganzjahresbetrieb geführt.

Seit 2009 gehört auch das ehemalige Kurhaus Flüeli zur Hotel Paxmontana AG. Das Hotel verfügt zusammen mit dem Chalet Paxmontana über weitere 33 liebvolle eingerichtete Gästezimmer. Zusätzlich zum A-la-carte-Restaurant mit der gemütlichen Stube bietet das Haus einen Speisesaal für bis zu 60 Personen und eine Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen.

Da sich unser geschätzter und langjähriger Küchenchef in die Selbständigkeit wagt, suchen wir einen engagierten und ausgewiesenen

Küchenchef

In der Position als Küchenchef und Mitglied des Führungsteams sind Sie für den perfekten Ablauf unserer Küche verantwortlich. Sie führen und motivieren unsere Küchenbrigade und arbeiten hervorragend mit den anderen Abteilungen zusammen.

Ihre Aufgaben

- Sie sind in der Küche für den reibungslosen Ablauf verantwortlich
- Fachliche und personelle Führung der 12 Küchen- und Office-Mitarbeitenden
- Verantwortlich für die Einhaltung des Hygienekonzeptes
- Einkauf bei Vertragslieferanten
- Einhaltung und Umsetzung des Quality-Management-Systems im Bereich Küche

Ihr Profil

- Lehre als Koch und fundierte Berufserfahrung als Führungsperson
- Kreativ, effizient, kostenbewusst
- Gepflegte Erscheinung, professionelle Umgangsformen, freundliches Auftreten
- Hohe Loyalität sowie Qualitäts- und Innovationsdenken
- Teamfähiger Motivator, der selber anpackt und noch selber kocht

Unser Angebot

- Ein Arbeitsplatz im Herzen der Zentralschweiz mit viel Aussicht und Tageslicht, die Küche wurde 2011 komplett renoviert und ist auf dem neuesten Stand der Technik
- Eine langfristige Anstellung mit Freiraum zur persönlichen Entwicklung
- Wir versprechen Ihnen ein lebhaftes und familiäres Umfeld mit einem jungen, ehrgeizigen Team, das gemeinsam zu grossen Taten schreiten will

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns sehr auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt

Désirée und Diego Bazzocco-Bleiker, Direktion
Jugendstil-Hotel Paxmontana, Dossen 1, 6073 Flüeli-Ranft
Tel. 041 666 24 00 oder per Mail bazzocco@paxmontana.ch
Unsere Homepage www.paxmontana.ch

34271-11489

säntispark

Das ****Hotel Säntispark ist eines der beliebtesten Hotels in der Region Ostschweiz. Nach einer umfassenden Erweiterung mit Investitionen von rund 40 Mio. Franken wurde das von der Migros Ostschweiz geführte Hotel Ende Februar 2014 neu eröffnet. Die zusätzlichen 70 Wohlfühzimmer, in einem in der Schweiz einmaligen Hotelholzbau, bringen das stilvolle Angebot auf insgesamt 136 Zimmer und Suiten. Das vielfältige Angebotskonzept beinhaltet außerdem einen erweiterten Seminarbereich auf dem neuesten technischen Stand, flexible Banketträumlichkeiten, drei Restaurants und die Integration des erfolgreichen Zentrums für Medizin und Sport (ZMS) in die Hotelanlage, welche weiterhin einen direkten Zugang zum Einkaufszentrum und Freizeitpark Säntispark bietet. Mit dieser grosszügigen Angebotsstruktur ist das neue Hotel Säntispark einmalig in der Schweiz.

Ob Genuss in intim, eleganter Atmosphäre oder unkomplizierte Gastlichkeit mit Lieblingsgerichten aus der Region – **Vielfalt in der Gastronomie ist unsere Spezialität.**

Für Sie als hoch motivierten Profi mit Unternehmergeist bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in unserem vielfältigen und gut positionierten Hotel unter Beweis zu stellen. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n erfahrene/n

Küchenchef (m/w)**Ihr Profil**

Sie sind idealerweise zwischen 35 und 50 Jahre jung, sprechen flüssig Deutsch und haben von Vorteil Kenntnisse der italienischen Sprache. Als Praktiker verfügen Sie über solide Berufskenntnisse und haben zudem Erfahrung als Küchenchef in vergleichbaren Hotels mit einer vielschichtigen Gastronomie gesammelt.

Ihre Aufgabe

Sie sind kreativ am Herd und bei der Menu-Gestaltung. Sie erledigen Ihre Hauptaufgaben selbstständig und sind der Organisation des gesamten Küchenablaufs unseres lebhaften Jahresbetriebs gewachsen. Als Verantwortlicher für das Küchenteam rekrutieren und schulen Sie Ihre Mitarbeiter und garantieren so Qualität unter Berücksichtigung der Budgetvorgaben. Dank Ihrem Organisationstalent funktionieren auch dann komplexe Bankette reibungslos, wenn gleichzeitig im gleichen Bereich Leistung und Qualität gefordert werden. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, führen, motivieren und fördern Ihr Team mit gelebter Fach- und Sozialkompetenz.

Es erwarten Sie

In dieser Kaderposition übernehmen Sie einen gut eingeführten Betrieb mit einem motivierten Team und modernen Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung. Adrian Stalder freut sich auf Ihr aussagekräftiges und vollständiges Bewerbungsdossier inklusive Foto, Stärken-/Schwächen-Profil, Zeugnissen und Referenzen.

stalder
projects

Adrian Stalder
stalderprojects sag!
adrian@stalderprojects.ch
Al Ronch 1
CH-6653 Verscio
+41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

34275-11485

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotel revue** EING

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE ^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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

PROFI

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

AUFLAGE
40 000

The image shows the front cover of the 'hotel revue' magazine. The title 'hotel revue' is at the top center in a bold, black, sans-serif font. Above the title, the text 'EN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON' and 'HOTELLERIE' are visible. Below the title, 'GASTRONOMIE ZEITUNG' is written. At the bottom right, the website 'www.studienPROFI.ch' is listed. The background of the cover features a stylized illustration of a rainbow arching over a yellow sun, with a blue umbrella in the foreground. The overall design is warm and professional.

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

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

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

HUNDE IM HOTEL -

Ein Fund gehört in 10 Prozent der Reihenhaus-Mietshäuser nicht zu öffentlichen Eigentümern. Überall ist es anders und es ist die Debatte in Deutschland, ob es in den nächsten Jahren zu einem Anstieg der Mietpreise kommt. In Großbritannien ist die Mietpreis-Debatte schon länger laufend. Aber der diesjährige TTG berichtet in 64 Deutlichkeit: Mietpreise werden in Großbritannien weiter ansteigen (siehe Box). Wenn das so ist, dann haben wir unserer Überzeugung und Sicht nach einen guten Grund, die Mietpreise in Deutschland zu kontrollieren. Mit dem Ziel, dass sie nicht beliebig angehoben werden. Und das ist kein Wunsch, das wir nur äußern, sondern eine Tatsache. Denn es gibt zahlreiche Mietpreise, die nicht mehr ansteigen dürfen. Nicht in der Mietwohnbau.

de dorchd
za vereela
gaatkaa bytol
hetdches haus
mit system seidenklaas
3 gesukt, gesmeekd
9 glisterende, kefgepulde
fischchen mit qualle
rommischer gatien
vohnung
wie freut uns auf her
smische bevering
belzen ag, indienstrasse 3

UN DÉPARTEMENT DE L'IMMOBILIER ET DU TOURISME

Wiederholung der Erfahrung, das bringt mir Regal- und
Bücherwissen in einem Raum.

HESSER
Unternehmensberatung
Haben Sie einen Service zu
verkaufen? – so rezipieren – oder
suchen Sie einen Service, der Sie und
Ihre Firma weiterbringt? – dann
kommen Sie zu uns. Hesser ist seit
35 Jahren auf dem Markt.

www.stellenPROFIL.ch

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Ihre Hauptaufgaben:

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechpartner bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau/-mann Gesundheit

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenumorientierung ist Ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Arbeitspensum: 50 – 100 %

Stellenantritt: per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, Telefon +41 81 255 23 30, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 106/14 an:
Kantonsspital Graubünden, Personaldienst,
Loetstrasse 170, 7000 Chur

Weitere Jobchancen unter www.ksgr.ch

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrums-spatial der Südostschweiz über ein sehr breites, speziali-siertes und qualitativ hochstehendes Angebot.



Kantonsspital
Graubünden

34161-11479

**keine News mehr
verpassen mit htrnews!
Anmelden unter www.htr.ch**

htr hotel revue

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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



Küchenchef (w/m)

**Gastronomie im Parlamentsgebäude
3003 Bern**

Per sofort

Der ZFV ist ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit den Tätigkeits schwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei.

Der ZFV hat im Winter 2007 die Führung der Gastronomie im Parlamentsgebäude übernommen. Diese besteht aus der Galerie des Alpes und einer Cafeteria, welche über ca. 40 Plätze verfügt. Die Cafeteria bietet ein kleines, täglich wechselndes Küchenangebot. Die Galerie des Alpes ist nur für Ratsmitglieder zugänglich und verfügt über 70 Plätze. Die Küche konzentriert sich hauptsächlich auf täglich frische Gerichte. In der zur Galerie des Alpes gehörenden Lounge werden zudem Apéros und Steh lunches organisiert.

Ihre Aufgabe

In dieser anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Führung sowie Organisation des gesamten Küchenbereichs mit bis zu 120 Menüs täglich, der neben dem à la carte-Restaurant Galerie des Alpes für Parlamentarier sowie der Cafeteria auch diverse Grossanlässe, Veranstaltungen und VIP-Bereiche auf höchstem Niveau beinhaltet. Ihre Aufgabe umfasst die Führung der Küchenbrigade bestehend aus 4 Mitarbeitenden, die Warenbewirtschaftung, das Bestell- und Inventarwesen sowie die Kalkulation. Sie planen das gesamte Angebot des Restaurants sowie der Anlässe und Bankette. Außerdem pflegen Sie aktiv den Kontakt zu Gästen und Lieferanten. Sie arbeiten in der Regel im Tagesdienst, sind jedoch während den intensiven Sessionszeiten und Grossanlässen bereit, über Ihre Dienstzeit hinaus Aussergewöhnliches zu leisten.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine kreative und leidenschaftliche Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch,



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



34169-11490



Betriebsleiter/in

**Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern**

per 1. Dezember 2014

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



34169-11494

INTERNATIONAL

The PARADISE KOH YAO Boutique Beach Resort & Spa

„Island hideaway near Phuket“

the paradise koh yao, a contemporary 70 room boutique resort is located on koh yao noi island, a 60 minute boat trip from phuket

our eco-chic environment is complemented by our "conscious living" ethos of barefoot luxury philosophy – NOW complimented with the yoga and wellbeing center

we are looking for a superb leader to join our dynamic team

Executive Sous Chef/Host Chef (1 position)

chef personality with guest relation skills – interaction with guests, hosting chef table and assisting executive chef in menu innovations/promotions

- 3–5 years experience in equivalent property/position
- good command of the English/German language
- leader personality, creative with new product innovations
- 25–35 years of age

comprehensive remuneration package – we are looking for the best team leaders – please send your resume with picture to

joeaess@theparadisekohyao.com
www.TheParadisekohyao.com

34169-11490

Willkommen im kanadischen Naturparadies!

Das Post Hotel & Spa befindet sich im Herzen der kanadischen Rocky Mountains und ist seit vielen Jahren eine der Topadressen in Kanada. Seit 23 Jahren ist das Post Hotel & Spa in Lake Louise mit 100 Zimmern, zwei Restaurants und Pub, Eventbereich für Hochzeiten und Familientreffen sowie dem edlen Fitness- und Wellnessbereich ein stolzes Mitglied der Boutiquehotellkette Relais & Châteaux.

Wir suchen auf 20. November 2014 einen erfahrenen

Chef de Partie

Sie sind verantwortlich für das Mise-en-place und Herstellen von kreativen Gerichten mit Frischprodukten, vor allem im A-la-carte-Service.

Für Bewerber und Bewerberinnen mit mindestens 3 bis 4 Jahren Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie offerieren wir eine interessante Jahresstelle.



Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0

E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com

34164-11468

Gesucht: Salzstreuer Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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



www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

34214-11471

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



ISTOCK

CHANCEN VON KOOPERATIONEN

Eine Organisation hat ihre Gründung und ihre Entwicklung zwei Bedingungen zu verdanken: Sie muss effektiv (wirksam) und effizient (leistungsfähig) sein. Übertragen auf Kooperationen bedeutet Effektivität die Erreichung der Zielvorgaben. Die Effizienz einer Kooperation besteht demgegenüber in ihrem Vermögen, sich durch die Befriedigung der Zielvorstellungen der Partner zu erhalten. Mit dem Modell der Wertketten ist es möglich, die Unternehmung in viele kleine Einheiten zu zerlegen und diese isoliert und im Zusammenspiel zu betrachten. Die Ausweitung des Modells auf gleich-, vor- und nachgelagerte Wertketten von Miteinander, Lieferanten, Distributoren und Abnehmern führt zu kooperativen Überlegungen. Einzelbetrieblich und überbetrieblich geht es darum, Kosten und Zeit zu sparen sowie Qualität und Service bei konsequenter Kundenorientierung zu verbessern.

Konzentration der Kräfte

Die Kooperationspartner konzentrieren sich auf ihre jeweils starken Wertaktivitäten und überlassen die schwä-

cheren Aufgabenbereiche den in diesen Bereichen stärkeren Kooperationspartnern. Gleichzeitig können in den angestammten starken Bereichen die jeweiligen Wettbewerbsvorteile noch zusätzlich ausgebaut werden, da Skaleneffekte und ein Vorrücken auf der Lernkurve zu erwarten sind. Zudem steigt der Anteil der variablen Kosten an den Gesamtkosten, was den Kooperationspartnern eine höhere Flexibilität gewährt. Der Konzentrationsgrad eignet sich als Indikator dafür, inwieweit Skalenvorteile in der Hotellerie bisher realisiert wurden. Unter diesem Aspekt bestehen insbesondere an Sekundärstandorten und in den unteren Klassifizierungsebenen geradezu ideale Voraussetzungen für größere Hotelgesellschaften, ihre Skalenvorteile gegenüber der Klein- und mittelgrossen Hotellerie zu nutzen. Aufgrund der schwachen Konzentration bestehen so gut wie keine grössenbedingten Eintrittsbarrieren. Dies bedeutet, dass Effektivitäts- und Effizienzreserven, die durch Kettenbildung realisiert werden können, bisher noch ungenutzt sind.

Vernetzung als Chance

Vor diesem Hintergrund erscheinen Kooperationen als überlegene und zukunftsträchtige Organisationsformen. In der Vernetzung mit Partnern liegt dann auch eine bedeutende Chance für zahlreiche kleine und mittelgroße Hotelbetriebe, um im Wettbewerb gegen grosse Hotelketten und Systemanbieter ihre Existenz langfristig zu sichern. Die Einbindung in kooperative Strukturen ist zudem eine Erfolgsvoraussetzung für Risikokapitalmodelle oder mezzanine Finanzierungsmodelle, die angesichts des Mangels an Eigenkapital in der Branche immer mehr ins Zentrum des Interesses rücken.



Dr. Markus Frey
 Managing Partner
 CFB network AG, Zürich
www.cfbnetwork.ch

Perle an Top-Lage zu verpachten per 1.1.2015 oder nach Vereinbarung



Das Objekt:

- Das Hotel-Restaurant Schiff ist eine Perle an Top-Lage
- Es liegt als Teil der historischen Altstadt direkt am Rhein an der Schiffslände im wunderschönen und beliebten Stein am Rhein (SH)
- Terrasse mit Blick auf den Rhein und die schönsten Sonnenuntergänge mit 70 Plätzen
- Hübsches Restaurant mit 40 Plätzen im Erdgeschoss
- Gemütliches «Schiff-Stübli», Saal im 1. OG (Lift) mit 50 Plätzen
- 4 Doppelzimmer im 2. OG (Lift) mit Blick auf den Rhein oder die Altstadt
- Charmante Wirtewohnung im 3. OG (Lift, 3½ Zimmer); Alternativnutzung möglich

Ihr Profil:

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit Weiterbildung
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Fundierte Berufserfahrung mit Führungskenntnissen im Gastgewerbe
- Engagierte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit(en)
- Herausragende Gastgeberqualität
- Freude und Begeisterung an der Führung des eigenen Betriebes
- Englisch und Französisch von Vorteil
- Souveränes Auftreten und gute Umgangsformen
- Guter Leumund

Es erwarten Sie:

- Höchst attraktiver Betrieb an exklusiver Lage
- Faire Mietbedingungen
- Betrieb voll inventarisiert (Kaufinventar lediglich 5000 bis 25 000 Franken, nach Absprache)

Kontakt:

- Eigentümer-Familie
- Bewerbungsunterlagen bitte senden an: M. Schaffner, Im Dornäcker 24, 8967 Widen
- E-Mail: maurice.schaffner@gmx.ch
- Tel. 079 359 96 03

Zu vermieten oder zu verkaufen in SAMEDAN (Oberengadin) ein HOTEL/RESTAURANT

an hervorragender Passantenlage.
 Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitzplätzen, einer Terrasse und 20 Gästzimmern (36 Betten).

Die Lage des Hotels/Restaurants eignet sich hervorragend für den Aufbau einer treuen Stammkundenschaft.
 Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.
 Kaufinteressenten oder ausgewiesene Bewerber für eine Anmietung (idealerweise Ehepaar) melden sich bitte unter Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A., Postfach 1280, 1701 Fribourg.

34268-11493

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30238-10076

Gemeinde Saas-Fee
www.3906.ch

Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächter/in resp. ein Pächterpaar: Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskinn in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende Aufgabengebiete:

- Führung des Restaurants
- Angebotsentwicklung
- Führung der Mitarbeiter – Schulung und Kontrolle
- Qualitätskontrolle
- Organisation des Einkaufes

Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – Bergrestaurants
- Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundierter Erfahrung in ähnlichen Positionen (Inland oder Ausland).

Ab dem 26. September 2014 kann bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermatten@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälligen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung «Bergrestaurant Felskinn» inkl. den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Referenzen usw.) erwarten wir bis Freitag, 10. Oktober 2014, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Roger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

Engstligenalp

Für unser kleines, gemütliches Restaurant mit 40 Innenplätzen und 40 Terrassenplätzen bei der Talstation der Bergbahnen Engstligenalp suchen wir ab der Wintersaison 2014/15

eine/n Pächter/in

Wir bieten:

- Gute Lage direkt neben Luftseilbahn
- Fairer Pachtzins
- Schöne Terrasse

Weitere Auskünfte erhalten Sie von:
 Berghotel Engstligenalp AG, Matias Bolliger,
 3715 Adelboden, Tel. 033 673 22 91
berghotel@engstligenalp.ch

34168-11483

34268-11491

34160-11478