

# **Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme**

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 36

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# PROFIL

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

Nr. 16 · 6. September 2012

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE“  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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



## VOM EFZ ZUM EIDG. DIPLOM

Der Weg ist das Ziel: von der Servicefachangestellten mit EFZ zur eidgenössisch diplomierten Hauswirtschaftsleiterin! Nach dem 10. Schuljahr in der französischen Schweiz wollte ich im Sprachgebiet bleiben, um meine Französischkenntnisse zu verbessern und anzuwenden. Meine Mutter – jahrelang in renommierten Häusern im Service tätig – inspirierte mich zu einer Ausbildung als Servicefachangestellte. Besondere Freude während der Lehre bereitete mir der Umgang mit unterschiedlichsten Gästen und Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Kulturkreisen. Später entschied ich mich für eine Aufbaulehre als Hotelfachassistentin. Auch heute fasziniert es mich immer wieder zu sehen, dass nur durch eine gute Teamarbeit mit allen Departementen die Zufriedenheit des Gastes erreicht werden kann. Jeder einzelne Mitarbeitende ist ein Baustein, welcher dazu beiträgt, dem Gast ein einzigartiges Erlebnis zu vermitteln und einen positiven und bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Die Vielseitigkeit der Hauswirtschaft und die grosse Herausfor-

derung, im Bereich Werterhaltung im ganzen Haus verantwortlich zu sein, stets den Überblick zu bewahren und dabei die «gute Seele» des Hauses zu verkörpern, erfüllt mich immer wieder mit Stolz. Als Praktikerin mit einem fundierten Fachwissen war ich auch im Ausland gern gesehen. Während dieser Zeit konnte ich viele wertvolle Freundschaften knüpfen und meinen Horizont – persönlich und beruflich – erweitern. Ein weiterer, wichtiger Schritt in meiner Karriere war der Berufsbildnerkurs. Er hat mir eine gute Basis vermittelt, um die Lernenden zu motivieren und zu verstehen. Denn sie sind die Fachkräfte von morgen! Die Jugendlichen liegen mir sehr am Herzen und müssen ausgebildet, gefördert und gefordert werden. Die Berufsprüfung als Fachbereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft hat mich dann auch beruflich weitergebracht und gleichzeitig motiviert, die höhere Fachprüfung als Leiterin Hauswirtschaft mit eidg. Diplom in Angriff zu nehmen. Beide Weiterbildungen haben meine Erwartungen mehr als erfüllt,

und ich kann mein erworbenes Wissen einerseits im Fachbereich, aber auch in der Mitarbeiterführung, Betriebswirtschaft, Finanzen, Soziologie/Psychologie einbringen. Mir war bei jeder Weiterbildung wichtig, das erworbene Wissen wieder in den Betrieb zurückzutragen und meinen Vorgesetzten eine Ansprechperson im Bereich Hauswirtschaft auf «gleicher Augenhöhe» zu sein.

Mein Fazit: Eine Grundbildung im Gastgewerbe bietet eine sehr solide, breite Basis für die Zukunft; die Arbeit mit Freude und Überzeugung auszuführen, ist dabei aber das Wichtigste. Das Rezept, um erfolgreich und motiviert zu bleiben, ist: Erfahrungen in verschiedenen Betrieben sammeln, laufend weiterbilden und die Neugier und die Bereitschaft mit dem Ziel, neue und spannende Wege zu gehen, zu bewahren.



Monika Wetli  
Hauswirtschaftsleiterin  
Hotel Freienhof Thun

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

**Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg**

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## AGENDA

## 13. September

Expertenforum, Input 3/2012: «Was der Gast schon immer wollte», von hotelleriesuisse im Art Deco Hotel Montana, Luzern

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 18. September

2nd Swiss Distribution Day 2012: Linking Social Media & Revenue Management, von hotelleriesuisse im Mövenpick Hotel, Zürich-Regensdorf

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse» im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

## 1. Oktober

«Mitarbeiter führen», von Hotel & Gastro Union in Luzern

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

## 22. Oktober

Fidelio Basiskurs  
Micros-Fidelio von, Berufsverband Hotelpfänger in Stallikon ZH

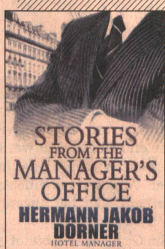
[www.hotelundgastrounion.ch](http://www.hotelundgastrounion.ch)

## 23. Oktober

«Der perfekte Kaffee», von Berufsverband Restauration in St. Gallen

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

## BUCHTIPP



## WAS EIN SCHWEIZER KOCH IM AUSLAND ALLES ERLEBTE

Von Sri Lanka bis Uganda, von Jamaica bis nach China. In seiner 50-jährigen Karriere kam Hermann Jakob Dörner um die ganze Welt. 1943 begann er mit einer Lehre als Koch und arbeitete einige Jahre auf dem Beruf in der Schweiz. Doch nur Koch zu sein, reichte ihm nicht. Er lernte Englisch und stieg Tritt für Tritt die Karriereleiter hinauf. Heute genießt er seinen Ruhestand in der Schweiz und hat ein Buch über sein Leben auf Englisch geschrieben. Seine Geschichte ist voller Einsichten in die Branche und gespickt mit Anekdoten über die Völker und Sitten der Länder, in denen er lebte und arbeitete. Für alle, die Englisch können und selber im Ausland arbeiten wollen oder schon arbeiteten, ein interessantes Buch. «Stories from the Manager's Office», von Hermann Jakob Dörner

ISBN 978-1-84748-801-5  
CHF 19.90

LOHNVERHANDLUNGEN:  
GESCHICKT VORGEHEN

Wenn Sie sich für eine neue Stelle vorstellen, ist der Lohn immer ein Thema. Wie viel darf ich verlangen? Wann ist meine Forderung überrissen? Wie gehe ich vor?

Der Lohn ist mehr als der Betrag, den Sie monatlich auf Ihr Bank- oder Postkonto überwiesen erhalten. Dazu gehören beispielsweise auch die Leistungen der Pensionskasse, die Anzahl Ferientage, die wöchentliche Arbeitszeit, die Verpflegungskosten und vieles mehr. Das alles gilt es zu berücksichtigen, wenn Sie beim Vorstellungsgespräch über den Lohn verhandeln.

## AUSGANGSLAGE

Je höher die Gesamtvergütung ist, die Sie an Ihrer letzten Stelle gehabt haben, umso schwieriger kann es werden, später eine entsprechende Stelle zu finden. Es kann sein, dass andere Unternehmen nicht in der Lage sind, sich diesen Lohn zu leisten. Sobald man sich an einen aufwändigeren Lebensstil gewöhnt hat, ist es schwierig, zu einer Stelle mit weniger Salär zurückzukehren. Gegebenenfalls müssen Sie Kompromisse eingehen, beispielsweise eine niedrigere Bezahlung akzeptieren und dann Ihren Weg in ein verbessertes Paket hoch arbeiten.

Die Perspektive ist jedoch meist wichtiger als die aktuelle Situation. Zufriedenheit im Job zählt für viele mehr als Geld, und persönliche Lebensqualität in einer Anstellung ist oft lohnender als ein hohes Gehalt.

Um Ihre Erwartungen realistisch formulieren zu können, können Stellenbewerber und -bewerberinnen versuchen, eine formale Stellenbeschreibung zu bekommen, welche die allgemeinen und spezifischen Aufgaben und Verantwortlichkeiten der Anstellung eindeutig beschreibt. Damit können Erwartungen an die Mitarbeitenden formal analysiert und das Gesamtpaket beurteilt werden. Dabei umfassen Stellenbeschreibungen üblicherweise Formulierungen wie «alle Aufgaben und Verantwortlichkeiten, welche für die erfolgreiche Erfüllung der Ziele notwendig sind», so dass man nicht sagen kann, «das ist nicht Teil meines Jobs».

## VORBEREITUNG

**Informationen:** Holen Sie sich Informationen über den branchenüblichen Lohn. Das können Sie bei Kolleginnen und Kollegen aus der Branche, bei Ihrem Berufsverband, beim Lohnrechner des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes, im Internet (<http://www.lohnrechner.ch>) oder bei einer Personalvermittlung.

**Lebenshaltungskosten:** Berechnen Sie Ihre Lebenshaltungskosten. Was sind die Fixkosten (Miete, Versicherungen, Reisekosten), und was sind die variablen Kosten (Lebensmittel, Kleidung).

**Gesamtpaket:** Betrachten Sie den Lohn als ein Baukastensystem.

## Dazu gehören:

- Grundlohn
- variabler Anteil
- Sozialleistungen
- Versicherungen
- Ferien (vier, fünf oder gar sechs Wochen)
- Arbeitsweg (bezahlt der Betrieb Bahn- oder Fahrtkostenspesen? Parkplatz)
- Wie viel kostet die Verpflegung?
- gute Karriereoptionen
- Weiterbildungsmöglichkeiten – werden diese (teilweise) bezahlt?

## GEHALTSVERHANDLUNG

Wegen des Salärs möchte man nicht unbedingt einen guten Stellenbewerber, eine gute Bewerberin verlieren. Aber Arbeitgeber wollen auch nicht ihre Zeit vergeuden, wenn es keine Chance auf Übereinstimmung gibt. Personalverantwortliche werden entweder direkt den Lohn für die Stelle bekanntgeben oder das aktuelle Gehalt bzw. die Lohnvorstellungen des Bewerbers/der Bewerberin erfahren wollen.

Auf die Gehaltsfrage kann zum Beispiel so geantwortet werden: «Ich schaue auf das Gesamtpaket, welches Folgendes einschliesst: Gehalt, Versicherungsleistungen, Entwicklungsmöglichkeiten etc. Je nach den Details liegt mein Grundgehalt zwischen X'000 Franken und Y'000 Franken im Jahr.» Damit zeigen Sie Verhandlungsbereitschaft, und Personalverantwortliche sind normalerweise veranlasst, Ihnen weitere Informationen zum Gehalt zu geben.

Gehaltserwartungen sollen immer auf richtig und realistisch formuliert sein. Geld ist ein empfindliches Thema und kann zu einer Chance führen oder sie zerstören. Entscheidungen sollten auch nicht allein vom Geld abhängig gemacht werden. Denn es stellt sich ja auch die Frage, ob Sie die Stelle gerne möchten oder ob Sie gute Karrierechancen haben.

## IN RUHE BEURTEILEN

Das ganze Paket muss sachkundig bewertet werden. Um dieses zu beurteilen, brauchen Sie Zeit. Sagen Sie im Vorstellungsgespräch selber nicht gleich Ja (weder zum Lohn noch zur Stelle), sondern handeln Sie Bedenkzeit aus. Dann können Sie zu Hause auch mit einer allfälligen Partnerin, einem Partner über den Lohn reden und sich nochmals in Ruhe überlegen, ob das Gesamtpaket für Sie stimmt oder nicht.

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

## AUS DER SCHULE

## DIENEN IST SCHÖN!

In den heissen Sommermonaten wünscht man sich einen Diener – jemand, der behutsam kühle Luft zufächelt, einen erfrischenden Drink an den Arbeitsplatz stellt oder mühsame Arbeiten abnimmt. Ja – ein Diener wäre nicht schlecht. Bei dieser Berufsbezeichnung zucken jedoch Herr und Frau Schweizer zusammen. Jemandem dienen – das ist unter unserer Würde, niedere Arbeit und überhaupt nicht erstrebenswert. Das Bild des gebeugten, unterwürfigen und kaum gewürdigten Menschen ist demzufolge die primäre Assoziation. Ein falsches, nicht mehr zeitgemässes Bild, das dem wahren Gedanken des Dienens überhaupt nicht gerecht wird.

Drehen wir diese Ansicht und setzen andere Schwerpunkte: Dienen heisst Freude bereiten, jemandem ein gutes Gefühl vermitteln. Durch eine Tätigkeit – mag sie noch so einfach und

banal erscheinen – ein Lächeln auf die Lippen zaubern und einen positiven Eindruck hinterlassen. Dies bedeutet jedoch, dass man sich auf sein Gegenüber – sei es ein Kunde, ein Gast oder der Partner – einlassen muss mit Wohlwollen und Verständnis, mit offenen Augen und Ohren für die Bedürfnisse und die Anforderungen. Die Weisheit der vier grossen M «Man Muss Menschen Mögen» liegt diesen Überlegungen zu Grunde. Wird dies beherzigt, so zeigt sich, dass das Dienen keine niedere, sondern eine äusserst anspruchsvolle empathische Tätigkeit ist – vielleicht sogar eine Lebensphilosophie.

Der Lohn für den ehrlichen Service folgt meist direkt und unmittelbar: ein Danke von Herzen und ein wirklich gutes Gefühl! Dienen ist schön!

Timo Albiez, Leiter Marketing,  
Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL)

## ZITAT DER WOCHE

«Niemand ist so bedauernd wert wie derjenige, der von seiner Arbeit nichts anderes hat als deren Bezahlung»

Edna Kerr

## ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

WÄSCHEREI/GLÄTTEREI  
(Fortsetzung)

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb ebenfalls hochgradig technisiert. Der Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entspricht aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daran können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben.

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mangeln, Bügelpressen, Bügelmaschinen usw.

Hauptsächliche Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen

## Zentrifugen

## Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen

## Mögliche Massnahmen:

- Überwachung und Verriegelung der Beschickungstür (wie bei Waschmaschinen)
- Antriebsorgane verkleiden

## Tumbler

## Gefährdung:

- Verletzungen an drehender Trommel
- Verletzungen an Antriebsorganen
- Gefahr von Staubbränden

## Mögliche Massnahmen:

- Überwachung der Beschickungstür
- Die Maschine kann nur bei geschlossener Tür in Gang gesetzt werden
- Antriebsorgane verkleiden
- Fusselsieb regelmässig reinigen

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



**Für ein modernes 1.-Klass-Ferien- und Sport-hotel mit 60 Betten mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Führungspersönlichkeit als**

## Direktor/-in oder Direktions-Paar

Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein längerfristiges und selbständiges Engagement, dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung. Chiffre 22378-9073, htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

22378-9073

### Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrener Wirtpaar.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören: Führung des Restaurantbetriebes und der Küche. (Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitarbeitenden. Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten. Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtwahrung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann  
Haslerstrasse 28  
8954 Geroldswil

E-Mail: rkt@bluewin.ch

22424-9094

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

### Mensa des Gymnasiums Neufeld

Bremgartenstrasse 133 - 3012 Bern

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

### Betriebsassistent/in (Teilzeit)

**Ihre Aufgabe:** In dieser Funktion arbeiten Sie aktiv an der Front mit, schöpfen die Menüs über Mittag und bedienen die Kasse. Sie führen und schulen die Mitarbeitenden, sind zuständig für die Kassabrechnungen und übernehmen die Verantwortung für Teilbereiche der Mensa. Zudem erledigen Sie diverse Aufräum- und Reinigungsarbeiten und halten die Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien ein. Die Arbeitszeiten sind von Montag bis Freitag, von 8.00 bis 17.00 Uhr. Besonders zu beachten gilt, dass während der 13 Wochen Schullerferien der Betrieb geschlossen bleibt und keine Einsätze geplant sind.

**Ihr Profil:** Wir wünschen uns eine gästeorientierte Persönlichkeit, welche über Erfahrung in der Gastronomie verfügt, von Vorteil in der Gemeinschaftsgastronomie. Zudem sind Sie versiert im Umgang mit dem Computer und haben bereits Erfahrung in der Vorbereitung und Umsetzung von Caterings. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, handeln im Interesse der Unternehmung und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern. Prioritäten setzen Sie angemessen und bleiben dadurch auch in schwer überschaubaren Situationen handlungsfähig. Zusammenhänge erkennen Sie rasch und finden passende Ansätze zur Problemlösung. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen stets angemessen und gehen proaktiv auf andere zu. Das eigene Wissen und Können setzen Sie zugunsten des Teams ein und fördern dadurch dessen Weiterentwicklung. Die Bedürfnisse der Gäste erkennen Sie und suchen nach Alternativen, wenn diese nicht direkt befriedigt werden können. Als Führungsperson setzen Sie sich gerne anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und ermutigen diese in deren Leistungen. Relevante Trends und Ideen schätzen Sie frühzeitig ein und entwickeln gerne neue Ideen.

**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

### ZfV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22430-9093

### Reusspark Stellen

Der Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung, liegt in einer idyllischen Landschaft an der Reuss. Er bietet 290 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause und setzt Massstäbe als regionales Kompetenzzentrum in der Langzeitpflege.

Für den Bereich Küche mit rund 25 Mitarbeitenden suchen wir per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung

## Leiter/Leiterin Küche (100% Pensum)

### Ihre Hauptaufgaben

- Fach- und Führungsverantwortung für den Bereich Küche und Abwaschküche
- Sicherstellung eines qualitativ hochwertigen Speiseangebotes für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, Mitarbeitenden und Gäste
- Durchführung von Anlässen und Banketten
- Bereichsverantwortung für Einkauf, Kalkulation und Lagerbewirtschaftung
- Weiterentwicklung der Qualitätsstandards
- Ausbildung der Lernenden

### Sie bieten

- Abgeschlossene Kochlehre und mehrjährige Erfahrung als Küchenchef/-in
- Diätkenntnisse und Weiterbildung im Fachbereich
- Organisatorisches Geschick und hohe Dienstleistungsbereitschaft
- Bereitschaft für eine kooperative, interdisziplinäre Zusammenarbeit
- Offenheit und Begeisterungsfähigkeit
- Sinn für einen gepflegten Service sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse

### Wir bieten

- Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen mit sechs Wochen Ferien
- Vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit vielen Gestaltung- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Auszeichnung als familienfreundlicher Betrieb
- Öffentliches Restaurant, Kinderkrippe, Hallenbad, Sauna

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Angabe zu Ihren Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

Bruno Zehren, Leiter Hotellerie, T 056 619 60 66, [bruno.zehren@reusspark.ch](mailto:bruno.zehren@reusspark.ch)



Reusspark, Zentrum für Pflege und Betreuung,  
Gnadenthal, 5524 Niederwil  
Telefon 056 619 61 11, [www.reusspark.ch](http://www.reusspark.ch)

22517-9115



SCHWEIZERHOF  
BERN

## WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

In unserem komplett umgebauten 5-Sterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt eine grandiose Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

Bei uns erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

### FRONT OFFICE

Chef Concierge

### HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter (Aushilfen)  
Portier (Aushilfen)

### MARKETING

Sales Manager  
Banquet & Convention  
Coordinator

### F&B SERVICE

Demi Chef de Rang  
Barkeeper

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: [www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere](http://www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere)

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031-326 80 88 oder per Email auf [hr@schweizerhof-bern.ch](mailto:hr@schweizerhof-bern.ch) gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse.

Hotel Schweizerhof Bern - Human Resources - Bahnhofplatz 11 - 3001 Bern  
Telefon 031 326 80 88 - [hr@schweizerhof-bern.ch](mailto:hr@schweizerhof-bern.ch) - [www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)

22523-9117



## GRINDELWALD

Für unser \*\*\*\*Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Vereinbarung oder ab 1. Oktober

### Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidello und Freude am Réceptionsalltag.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsverständnis, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald oder Chef de Réception, Frau Anja Zech  
Telefon: +41 33 854 54 92, [www.kreuz-post.ch](http://www.kreuz-post.ch)

22315-9011



## KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 200 Mitarbeitenden

Mit der einzigartigen Kombination aus medizinischer Fachkompetenz und Herzenswärme bieten wir unseren Patienten das bestmögliche Umfeld für eine umfassende Betreuung und nachhaltige Verbesserung ihrer Gesundheit.

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung einen motivierten, engagierten und unternehmerischen denkenden

### Chef de Partie Tournant 100 %-Pensum

#### Das Aufgabengebiet:

- Eigene Ideen einbringen, dem Küchenchef vorschlagen und umsetzen
- Mitarbeit an speziellen Banketten und Buffets
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung

#### Wir erwarten:

- Grundausbildung Koch / Köchin mit CH-Fähigkeitsausweis
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Belastbarkeit und Stressresistenz
- Gute Umgangsformen

#### Wir bieten:

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008
- Internes und externes Fortbildungsangebot
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, u.a. 5 Wochen Ferien
- Attraktive Arbeitszeiten von 8:30 bis 13:15 und von 16:15 bis 20:00 Uhr
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Weninger, eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Mirko Zatti, Souschef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG  
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin  
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG  
Tel. 0041 52 742 11 11  
[www.klinik-schloss-mammern.ch](http://www.klinik-schloss-mammern.ch)

THE SWISS  
LEADING  
HOSPITALS

22513-9111

## Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

### Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers  
(Telefon 079 222 58 77)

22429-9100

## Frisch-Fisch Zahner

Postfach Gommiswald  
www.frisch-fisch.ch

Für unseren Fischhandelsbetrieb in Gommiswald suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

### FISCHVERKÄUFER

für unseren mobilen Fischverkaufswagen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung (Lebensmittelbranche)
- Alter zwischen 20 und 40 Jahren
- selbstständiges Arbeiten
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Freude im Umgang mit Fischen
- einwandfrei Deutsch sprechend
- Führerschein Kat. B

Arbeitszeiten: Dienstag bis Samstag / 06.00 - 14.00 Uhr

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zahner Fischhandel AG, Hof 15/Postfach, 8737 Gommiswald  
Telefon 055 280 17 55 / E-Mail: info@frisch-fisch.ch

22439-9100

## silserhof Sils / Engadin

Ein Hotel – kein Hotel. Eine Stelle – aber etwas anders. Eine Gegend – etwas Besonderes. Nichts ist normal – aber irgendwie doch ...

Unser Team sucht per 1. Dezember eine Kollegin als

### Stellvertr. Küchenchefin/Hauswirtschafterin

Was soll denn das für eine Stelle sein, geht das überhaupt? Ja – geht schon, wenn man flexibel ist und Lust hat an der Arbeitsvielfalt. Wenn man sich nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen, für 80 Gäste zu kochen und gleichzeitig nicht zu stolz ist, die Spülmaschine zu bedienen oder ein Zimmer zu putzen.

Sie sind entweder gelernte Köchin und arbeiten auch gerne in der Hauswirtschaft, oder eine gelernte hauswirtschaftliche Fachperson, mit einem Flair für das Kochen. Keine A-la-carte-Küche. Sie sind jung und aufgestellt, mit einem Lächeln im Gesicht. Zudem ist Ihre Muttersprache Deutsch, und etwas Italienisch sollten Sie auch können oder lernen wollen ☺

Da wir ein Haus der Kirche sind, macht es Sinn, wenn Sie zumindest Verständnis für kirchliche Belange aufbringen.

Aufgrund der Wohnsituation (wir stellen Ihnen ein schönes Zimmer zur Verfügung) passt die Stelle leider nur für weibliche Bewerberinnen (sorry Männer).

Unsere Küchenchefin informiert Sie gerne:  
Jennifer Dose, Telefon 081 838 41 81 (8.00–12.00/19.00–20.30 Uhr)

Wir warten gerne auf Ihre Bewerbung:

Silserhof GmbH  
Cristina & Kurt Siegenthaler  
Via da Baselgia 57  
7515 Sils-Basegia  
info@silserhof.ch

Und hier sehen Sie, was wir eigentlich sind:  
[www.silserhof.ch](http://www.silserhof.ch)



22436-9101

Doris und Heinz Grossen-Dubach  
Tel. 034 496 59 00/So+Mo geschlossen

## Gasthof Bären Ranflüh

Für unseren familiären Landgasthof suchen wir einen motivierten und verantwortungsbewussten

### Alleinkoch

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Gasthof Bären, Zollbrückstrasse 35, 3439 Ranflüh

22315-9113

## AMBASSADOR à l'Opéra

Fisch. Unsere Passion.  
opera  
Restaurant

### Vorhang auf für eine neue Inszenierung

Restaurant Opera, 60 Pl., beste Lage bei der Oper, Fötschküche mit Auszeichnung, saisonal wechselndes Angebot, anspruchsvolle Gäste, 7 Köche – inkl. 1 Lehrling, neue Küche, ausgezeichnet in Gault Millau

Wir suchen per Herbst/Winter 2012 eine/n

### Küchenchef/in

Dank Ihrer Erfahrung und überzeugendem Leistungsanspruch sind Sie in erstklassigen Restaurants als Küchenchef oder evtl. Sous-Chef bringen Sie als «Working-Chef» ihre Qualität unmittelbar auf die Teller. Die Verarbeitung unserer guten Rohprodukte sind für Sie Berufung. Sie sind das Aushängeschild für die Leistung unseres Restaurants. Eine attraktive Angebotsgestaltung nach saisonalen Kriterien und unter Berücksichtigung unserer Gästewünsche ist eine Herausforderung für Sie.

Anstellungsbedingungen, wie man/frau sie im Jahr 2012 erwarten kann, und mehr sind für uns selbstverständlich. Ebenso wie ein tolles Team und Freiraum für neue Ideen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotels Ambassador und Opera  
Martin Spycher, Resident Manager  
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich  
Tel. 044 258 98 98  
spycher@ambassadorhotel.ch  
www.ambassadorhotel.ch

22444-9106



Grindelwald  
Wengen  
Mürren  
Lauterbrunnen

Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusrregionen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

## PR/Media Manager/in

### Ihre Hauptaufgaben

- Operative Leitung des Bereichs PR und Media (inkl. Social Medias)
- Ausbau bestehender und Aufbau neuer Medienkontakte, weltweit
- Betreuung und Pflege von bestehenden Key Medias
- Verfassen, redigieren und kontrollieren von Medienmitteilungen, Newslettern und internen Kommunikationsmitteln
- Kommunikation mit den lokalen Leistungssträgern
- Organisation von Medienreisen und Betreuung der Journalisten vor Ort
- Medienarbeit bei lokalen Events
- Auskunftsstelle für Medien

### Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Weiterbildung im Tourismus und/oder PR
- Erfahrung in den Bereichen Medienarbeit, -betreuung und Social Medias
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Stilsicheres Verfassen von Texten
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
- Begeisterung für die Jungfrau Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit
- Güttiger PW-Ausweis

### Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau Region
- Saisonpässe der Jungfrau Region

Stellenantritt: per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung  
Arbeitsort: Interlaken (ab anfangs 2013)

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:  
Jungfrau Region Marketing AG, Philippe Spörrli, CEO, Postfach 131, 3818 Grindelwald  
Tel. 033 854 12 70, philippo.spörrli@jungfrau-region.ch, www.jungfrau-region.ch

## Jungfrau Region



22443-9100

## wissenspark supporting hospitality

Ich, das legendäre Restaurant Schiffplände, wurde 2011 abgebrochen und befinde mich derzeit im Neubau. Im Sommer 2013 ist meine geplante Wiedereröffnung am schönen Hallwilersee im Aargauer Seetal.  
Für meine neue Tätigkeit als Restaurant und Hotel suche ich noch einen Pächter (m/w) oder einen Geschäftsführer (m/w), die bzw. der lange bei mir bleiben möchte und an einem betriebsfreundlichen Pachtzinsangebot interessiert ist. Auch ein Pächterpaar oder Geschäftsführerpaar wäre mir sehr willkommen.

### Seerestaurant sucht kreativen Pächter (m/w) oder kreativen Geschäftsführer (m/w)

#### Ihre Aufgabe

Sie führen den Restaurant-, Seminar- und Hotelbetrieb, arbeiten dafür eine Marktpositionierung und eine Strategie aus und wickeln das Pre-Opening ab. Sie sind die zentrale Anlauf- und Leitstelle für alle Bedürfnisse der Gäste wie auch des Personals. Und die wichtigste Aufgabe: Sie haben Freude und übertragen diese jeden Tag von neuem auf alle Anwesenden.

#### Zu Ihrer Person

Sie blicken auf eine solide Erfahrung im Restaurant-, Seminar- und Hotelbereich zurück und wollen nun einen eigenen Betrieb aufbauen. Sie legen gern selbst mit Hand an, sind erfahren in der Personalführung, haben ein umgängliches Wesen und eine warme Ausstrahlung. Sie stellen hohe Anforderungen an sich und Ihre Mitarbeiter, sind aber bereit, die Unvollkommenheit der Menschen zu akzeptieren. Idealerweise haben Sie eine Restaurant-, Koch- oder Hotelausbildung. Sie wissen, was Sie motiviert eine solche Aufgabe zu übernehmen. Sie können die Argumente, warum Sie sich dafür eignen, überzeugend in einem Motivationsschreiben darlegen.

#### Zu mir, der Schiffplände

Ich bin ein Komplettneubau mit 132 Restaurantplätzen und 120 Plätzen auf der Terrasse. In meinem Seminarraum biete ich weitere 90 Plätze. Zudem habe ich 5 moderne und schöne Hotelzimmer. Ich befinde mich an traumhafter Lage direkt am Hallwilersee, Gemeinde Birwil. Im Sommer 2013 feiere ich meine Wiedereröffnung - hoffentlich unter Ihrer Führung!

#### Schauen Sie, wie ich wachse!

Übrigens habe ich eine eigene Website, auf der Sie auch meinen aktuellen Baufortschritt beobachten können: [www.schiffplaende-hallwilersee.ch](http://www.schiffplaende-hallwilersee.ch)

#### Sind Sie interessiert?

Dann melden Sie sich bitte mit Ihren Bewerbungsunterlagen per Email oder Post direkt bei Herrn Dirk Spindeldreher, CEO der wissenspark AG, die mich bei der Suche unterstützt. Bearbeitet werden nur Zusendungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

wissenspark AG | Heinrichstrasse 267A | 8005 Zürich  
spindeldreher@wissenspark.com | T: +41 44 200 75 01

22441-9105

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**htr**  
**hotelrevue**

**HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE  
40.000**

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

## PROFIL

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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

htr **hotelrevue** EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON **HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG** [www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



### LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

Die USA sind ein Land, das sich durch seine Vielfalt auszeichnet. In der Vergangenheit haben sich viele Menschen aus aller Welt in den USA niedergelassen, um dort ein besseres Leben zu führen. Heute sind die USA ein melting pot, in dem Menschen aus allen Teilen der Welt zusammengekommen sind. Die USA sind ein Land, das sich durch seine Vielfalt auszeichnet. In der Vergangenheit haben sich viele Menschen aus aller Welt in den USA niedergelassen, um dort ein besseres Leben zu führen. Heute sind die USA ein melting pot, in dem Menschen aus allen Teilen der Welt zusammengekommen sind.

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

Gesucht: Salzstreuer  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)

### HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer häufiger in Hotels zu sehen. Dies ist ein Zeichen dafür, dass die Hotels immer mehr auf die Bedürfnisse der Hundebesitzer eingehen. Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer häufiger in Hotels zu sehen. Dies ist ein Zeichen dafür, dass die Hotels immer mehr auf die Bedürfnisse der Hundebesitzer eingehen.

### PROFIL

BÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



**de cracol**  
de cracol  
de cracol

**Dergasthaus**  
de cracol  
de cracol

**HESSER**  
de cracol  
de cracol

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



www.hotel-basel.ch

Unser Haus mit 72 Zimmern ist das einzige \*\*\*\* Hotel in der mairieschen Altstadt von Basel. Dazu gehören auch unser Restaurant Brasserie Steiger, die Speker-Bar, der Basler Keller sowie unser Boulevard. Das Hotel Basel ist ISO und 3Q zertifiziert.

Als Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Chef de Partie

Ihr Profil:

- Schweizer Grundausbildung als Koch
3-5 Jahre Berufserfahrung
Sie haben erste Führungserfahrungen in ähnlicher Position
Gute kommunikative Eigenschaften
Fundierte Berufskompetenz / Fachkenntnisse nach Pauli
Gute Selbstorganisation
Teamfähigkeit, Eigeninitiative und Flexibilität

Ihre Hauptaufgaben:

- Stellvertretung Küchenchef und Sous-Chef
Verantwortung für die Betreuung unserer Lernenden
Durchsetzen von Sauberkeit & Hygiene
Durchführung von Schulungen

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Geme erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen: Markus Wenger, Hotel Basel AG, Münstergasse 12, 4001 Basel Tel: +41 61 264 68 12, markus.wenger@hotel-basel.ch



22440-9104



Unser Haus liegt an einmaliger Lage im bekannten Schadaupark, direkt am Thunersee. Es verfügt über 91 Hotelzimmer, einschliesslich 2 Panorama Suiten, 4 Junior Suiten und 17 Konferenzräumen, sowie einen vielfältigen Restaurations- und Bankettbetrieb.

Für unseren anspruchsvollen Betrieb suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung einen kreativen, dynamischen

JUNIOR SOUSCHEF

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie fundiertes Fachwissen mit. Auch haben Sie bereits Erfahrung in der 4\* oder 5\*-Hotellerie mit Gault Millau Restauration und Bankettbereich gesammelt. Sie sind eine begnadete Fachperson, belastbar und teamfähig, haben Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Sie sind ziel- und lösungsorientiert und möchten sich beruflich weiterentwickeln. Vorzugsweise sind Sie zwischen 25-30 Jahre jung.

Unser Haus pflegt eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich sowie einer Vielzahl von wiederkehrenden Wochenendgästen, die unser kulturelles und kulinarisches Angebot sowie die Nähe zum See geniessen. Eine spannende Aufgabe in einem jungen Team wartet auf Sie.

Hat Sie unser Angebot überzeugt? Wollen Sie mit uns die Zukunft gestalten? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Susanna Schwendemann, susanna.schwendemann@seepark.ch.

Congress Hotel Seepark Seestrasse 47 - Postfach - CH-3602 Thun T +41 33 226 12 12 - F +41 33 226 15 10 info@seepark.ch - www.seepark.ch

A subsidiary of UBS AG

22440-9116

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

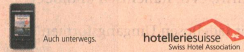
Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 22416-9090 an hr.hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

22416-9090

Hotelfinden!



www.swisshotels.com



Auch unterwegs.

hotellerie suisse Swiss Hotel Association

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein \*\*\*\*Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 75 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmer und 7 Juniorsuiten, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar «Baramundo» und dem «Brasserie-Restaurant Elite» bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Per Mitte November 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung. Etwas Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Réceptionnistin als Stellvertreterin der Chef de Réception

Hotelfachfrau als rechte Hand unserer Generalgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Frau Theres Hugi Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel/Bienne theres.hugi@hotelelite.ch, http://www.hotelelite.ch

22514-9112



Das Fairmont Le Montreux Palace ist ein Grandhotel, ausgezeichnet mit 5\* und liegt direkt am Genfersee. Unser Hotel gehört zu den Fairmont Hotels & Resorts und ist Mitglied bei «The Leading Hotels of the World» und den «Swiss Deluxe Hotels».

Rezeptionist/in

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äusseres.

Reservierungsmitarbeiter/in

Als Reservierungsmitarbeiter(in) arbeiten Sie eng mit dem Reservation und Revenue Manager zusammen. Sie bearbeiten telefonische sowie schriftliche Buchungsanfragen und gewährleisten, dass Tarife und Verfügbarkeit in den Online-booking channels auf dem aktuellsten Stand sind.

Der/die ideale Kandidat(in) verfügt bereits über Erfahrungen in einer ähnlichen Position und besitzt gute Kenntnisse im Bereich der Hotellerie. Sie sind flexibel, gut organisiert, arbeiten effizient und autonom und besitzen ein gepflegtes Äusseres.

Das Fairmont le Montreux Palace bietet hervorragende Sozialleistungen, Weiterbildung und Karriereöglichkeiten innerhalb der Fairmont Hotels & Resorts.

Bitte bewerben Sie sich auf unserem Website www.fairmontcareers.fr.

Klicken Sie auf: Recherche de poste Wählen Sie: Fairmont Le Montreux Palace Stelle auswählen und auf Postuler en ligne klicken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

22445-9105

Challenge für ambitionierten Gastgeber: Das Restaurant Hotel Rössli in Weinfelden sucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

GESCHÄFTSFÜHRER / IN

In dieser Position prägen Sie, in Zusammenarbeit mit der Eigentümerschaft, den Betrieb betreffend Angebot und Mitarbeiterführung, organisieren das Pre-Opening und positionieren den Betrieb erfolgreich am Markt. Sie führen den Restaurant- und Hotelbetrieb kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen.

Das historische Haus im Zentrum von Weinfelden wurde kürzlich renoviert und bietet eine gepflegte, innovative Küche und ein ausgesuchtes Weinangebot. Die Gastronomie umfasst ein Restaurant mit zwei Gaststuben mit zirka 70 Innen- und 30 Terrassenplätzen sowie eine attraktive, in den Fels hineingebaute Bar mit 30 Innen- und 20 Aussehlätzen, welche als Treffpunkt für die lokale Bevölkerung funktioniert. Ergänzend verfügt das Haus über 5 Hotelzimmer.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine gewinnende, kommunikative und offene Persönlichkeit, die unternehmerisch denkt und handelt. Zugute kommt Ihnen eine gastronomische Grundausbildung und einen Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule oder Erfahrung in der Führung von ähnlich positionierten Betrieben.

Wir bieten Ihnen eine einflussreiche und spannende Aufgabe mit viel Gestaltungsmöglichkeiten und grosser Selbständigkeit sowie eine angemessene Entlohnung. Ergänzende Informationen finden Sie unter www.roessli-weinfelden.ch. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Lark Hill AG Martin Keller Im Lerchenfeld 2 9535 Wilen Tel. 071 226 90 60 mkeller@imlerchenfeld.ch



22445-9110

Gesucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine m/w 100% Jobcode hoteljob.ch: J50481

Restaurant Landhaus Liebfeld AG www.landhaus-liebfeld.ch Weitere Infos auf unserer Website unter Jobs

22442-9088

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorrell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias in Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerli-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Impresso

Henric-Petri Strasse 9, 4051 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Küchenorganisation verantwortlich. Sie sind für die Angebotsplanung zuständig, führen und schulen die Ihnen 7 unterstellten Mitarbeitenden und erledigen den Wareneinkauf sowie die Lagerbewirtschaftung. Sie arbeiten zudem aktiv in der Küche bei der Produktion der Menüs mit, erledigen diverse administrative Aufgaben und stellen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sicher.

Ihr Profil: Wir suchen einen ausgewiesenen Fachmann mit entsprechender Weiterbildung sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen zudem über fundierte PC-Kenntnisse und sind versiert in der Ausführung administrativen Aufgaben. Ausserdem setzen wir gute Deutsch- und Englischkenntnisse voraus. Sie zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft, entwickeln gerne neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Die Qualität der Dienstleistungen und Produkte verbessern Sie fortlaufend, verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen und bleiben dadurch auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Das eigene Wissen und Können geben Sie gerne weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen und verstehen die Personalentwicklung als wesentliche Führungsaufgabe. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, treiben die Weiterentwicklung von Prozessen voran und übernehmen für getroffene Entscheidungen die Verantwortung. Die Arbeitszeiten sind an 5 Tagen pro Woche zwischen Montag und Samstag von 6.30 bis 15.45 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Anina Gentsch, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flielaststrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22446-9098





**Hotel & Gastro formation**  
 Hotel & Gastro Union  
 Gastrosuisse  
 Hotelberufsbildung

Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013:

- **Chefkoch/-köchin**
- **Bereichsleiter/in Restauration**
- **Chef de Réception**

<b>Prüfungsdaten</b>	März/April / Juni/Juli 2013
<b>Prüfungsorte</b>	Weggis und Sursee
<b>Zulassungsbedingung</b>	gemäss Prüfungsordnung
<b>Prüfungsgebühr</b>	Prüfungskosten CHF 2'900.– (ohne Mahlzeiten/Logement); LGAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung
<b>Anmeldeschluss</b>	31. Oktober 2012

**Hotel & Gastro formation** | Höhere Berufsbildung |  
 Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis |  
 Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 |  
 hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch |

**Das Intensivseminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Weinberater**  
 Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

**Termine** berufsbegleitend  
 Start Frühling: Montag, 12. März 2012  
 Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
 GastroSuisse  
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

**Hotel & Gastro formation**  
 Hotel & Gastro Union  
 Gastrosuisse  
 Hotelberufsbildung

Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis 2013 (*letzte Durchführung der Berufsprüfung nach altem Reglement*):

- **Gastronomiekoch/-köchin**
- **Restaurationleiter/-in**

<b>Prüfungsdaten</b>	März/April 2013
<b>Prüfungsort</b>	Weggis
<b>Zulassungsbedingung</b>	gemäss Prüfungsordnung
<b>Prüfungsgebühr</b>	Prüfungskosten CHF 2'100.– (ohne Mahlzeiten/Logement)
<b>Anmeldeschluss</b>	31. Oktober 2012

**Hotel & Gastro formation** | Höhere Berufsbildung |  
 Eichstrasse 20 | Postfach 362 | CH-6353 Weggis |  
 Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70 |  
 hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch |

**Italienisch in Florenz**

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

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

**Das Intensivseminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Rezeptionskurs**  
 Professioneller Gästempfang im Hotel

**Termine** berufsbegleitend  
 Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012  
 Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
 GastroSuisse  
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

**Das Intensivseminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Barkurs**

**Termine** Blockkurs  
 Start Frühling: 7.06.2012, Start Sommer: 27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

**Weitere Informationen**  
 GastroSuisse  
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
 Tel. 0648 377 111, www.gastrouisse.ch

ANZEIGEN

**Magnet-Namensschilder mit Stil und Qualität**  
 Generalvertretung für die Schweiz

*Schilderhus*  
 MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL

Schilderhus, Carole Altermatt  
 CH-8157 Dielsdorf  
 Tel. +41 43 534 02 22  
 www.schilderhus.ch

**Für Ihre erfolgreiche Karriere!**

**Weiterbildungsangebote finden Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

**hoteljob.ch**

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

## WÄRMEBILANZ DER GEBÄUDEHÜLLE

Mit der Wärmebilanz, die zahlreiche Vorteile bietet, lassen sich die verschiedenen Wärmeflüsse der Gebäudehülle ermitteln (Verluste und Gewinne innen und aussen). Sie wird aber auch zur Bemessung der Haustechnikanlagen herangezogen (Heizungssystem, Warmwasser für den Sanitärbereich, Sonnenkollektoren, Wärmepumpen usw.).

### Energiebilanz und Renovationszenarien

In einem Hotel sollte jedes Renovationsprojekt damit beginnen, eine genaue Bilanz in Bezug auf die thermische Energie zu erstellen. Denn nur so kann der Hotelier seine Investitionen auf lange Sicht gezielt ausrichten und planen.

Die Bilanz kann mehrere Renovationszenarien bieten, um den Hotelier dabei zu unterstützen, die optimalen energetischen Lösungen zu wählen (Aussenisolation, LED-Beleuchtung, kontrollierte Lüftung, Austausch der Fenster usw.) und somit den Ener-

gieverbrauch zu verringern. Das Ziel besteht darin, dem Hotelier zu ermöglichen, die Renovationsmassnahmen auf höchste Energieeffizienz auszurichten, um Einsparungen bei den Energiekosten zu erzielen.

### Wärmebilanz am Beispiel eines grossen Hotels

Im Rahmen eines Energie-Audits in einem grossen Hotel ergab die Analyse der Wärmebilanz, dass die Energieverluste des Betriebs hauptsächlich auf schlecht isolierte Fenster (33% der Verluste) sowie auf eine mangelhafte Lüftung (27% der Verluste) zurückzuführen waren. Dies hatte einen hohen Bedarf an Heizenergie zur Folge.

Dem Hoteldirektor wurden Optimierungsmassnahmen wie der Austausch der Fenster und die Isolation der Fassade vorgeschlagen. Damit lässt sich einerseits der CO<sub>2</sub>-Ausstoss um über 30 Tonnen reduzieren, andererseits lassen sich

bei den Energiekosten jährlich Einsparungen von über CHF 10.000 erzielen.

### Berechnung der Umweltbelastung

Dank der Analyse lässt sich die Umweltbelastung in Zusammenhang mit der verbrauchten Energie berechnen, indem die verwendeten Energieträger, aber auch die Baumaterialien des Hotels berücksichtigt werden.

Bei einem Energie-Audit kann somit auf effiziente Weise eine Bilanz erstellt und ein Aktionsplan mit konkreten Optimierungsmassnahmen vorgeschlagen werden.



Marc Roy  
Romande Energie SA  
[www.romande-energie.ch](http://www.romande-energie.ch)



KEYSTONE

**GRUPPO INTERFIDA**

**vendiamo**

**MENDRISIO città / TI**  
**PICCOLO HOTEL**  
con rinomato ristorante e bar  
- 16 camere  
- ca. 80 posti a sedere  
- giardino con piscina estiva  
Ideale per conduzione familiare.  
Interessati rivolgersi a Elena Andreani

INTERFIDA SA, 6830 Chiasso  
tel. 081 696 03 33  
[immobili@interfida.ch](mailto:immobili@interfida.ch), [www.interfida.ch](http://www.interfida.ch)

22438-9102

Zu Verkaufen: Gelateria/Eisdiele in der Region Lugano.  
**Seit 17 Jahren erfolgreich im Gelateria-Gewerbe!**  
Aufgrund Pensionierung der Inhaberin verkaufen wir unseren Betrieb inkl. Rezepten.  
Unabhängige Einschätzung CHF 115'000.-, Preis verhandelbar, an Höchstbietenden. NUR SERIÖSE INTERESSENTEN. Ideale Gelegenheit um sich selbständig zu machen!  
**Gelatone, 079 689 11 81 oder [gelatone@gmx.ch](mailto:gelatone@gmx.ch)**

22088-9040

# DAS BLAUE VOM HIMMEL...

...können wir Ihnen nicht versprechen.

Aber die besten Ideen der Schweizer Tourismusbranche. Auf [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) unter der Rubrik «MILESTONES».



**KOHL & PARTNER**  
HOTEL & TOURISM CONSULTING

### PÄCHTER / GASTGEBER IN ST. GALLEN

Im Auftrag suchen wir für ein 3-Stern Business Hotel in St. Gallen (47 Zimmer, Gastro Outlet und diverser Infrastruktur sowie Parkplätzen) einen Pächter.

Das Hotel wird momentan gebaut und eröffnet im August 2013. Gerne sende wir Ihnen detailliertere Dokumentationen.

#### Für weitere Auskünfte:

Kohl & Partner (Schweiz) AG, André Gribi,  
044 533 50 40, [andre.gribi@kohl-int.ch](mailto:andre.gribi@kohl-int.ch), [www.kohl-int.ch](http://www.kohl-int.ch)



**50 Jahre WWF**  
Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder [www.ch/spenden](http://www.ch/spenden).

(Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)

22081-9074