

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 44

PDF erstellt am: **19.09.2024**

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotel revue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 24 · 1. November 2012

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



GRAFILU

UMGANG MIT LAMPENFIEBER

In der heutigen Gesellschaft sind die Erwartungen an uns von aussen sehr hoch. Beruflich wie privat. Jeder, der irgendwie in der Öffentlichkeit steht, soll ausdrucksstark und souverän sein. Wenn darüber hinaus eine Situation für uns ungewohnt und neu ist, reagieren wir auf diesen Erwartungsdruck oftmals mit Nervosität und Lampenfieber. Vor meiner heutigen Tätigkeit als Coach und Trainer arbeitete ich über 20 Jahre als Schauspieler. Im Laufe der Jahre wurde mir dabei bewusst, dass Nervosität in einem gewissen Umfang wichtig ist! Denn durch die Nervosität und die damit verbundene Stressreaktion wird Adrenalin im Körper ausgeschüttet. Und das hat durchaus positive Aspekte. Das Adrenalin pusht uns und wir sind somit in der Situation hellwach und konzentriert. Das Ziel ist es daher nicht, Nervosität grundsätzlich zu vermeiden, sondern eine gesunde Balance herzustellen. So viel Nervosität wie nötig, so wenig wie möglich. Um die Balance zu erreichen, möchte ich Ihnen drei Handwerkszeuge empfehlen:

Für die Spiegelmethode nehmen Sie sich bitte einen kurzen Augenblick Zeit und schauen sich ganz bewusst Ihr Spiegelbild an. Ich habe hierzu beispielsweise immer einen Taschenspiegel bei mir, wenn Situationen anstehen, bei denen ich im Vorfeld mit Nervosität und Lampenfieber reagieren könnte. Ermutigen Sie sich beim Betrachten Ihres Spiegelbildes darüber hinaus mit einem positiven Satz wie beispielsweise: «Ich bin ruhig und gelassen», und stellen Sie sich zusätzlich die bevorstehende Situation so positiv wie möglich vor. Mit dieser Methode geben Sie sich selbst aktiv ein positives Versprechen. Die Folge davon ist eine grössere Auftrittssicherheit.

Für einen selbstbewussten Auftritt spielt auch die Körpersprache eine wichtige Rolle. Denn wir geben mit unserer Körpersprache nicht nur Signale nach aussen, sondern auch an uns selbst. So können wir vor unserem Gesprächspartner wie ein begossener Pudel dastehen oder aufrecht und selbstbewusst. Auch hier empfehle ich, im Vorfeld einmal vor einem Spiegel zu üben und sich

folgende Fragen zu beantworten. Wie fühlt sich welche Körperhaltung an? Mit welcher Gestik signalisiere ich meinem Gegenüber Selbstbewusstsein? Und in welcher Haltung fühle ich mich souverän?

Ein weiterer Tipp: Zählen Sie innerlich 21, 22, 23, bevor Sie in Aktion treten. Denn in der Ruhe liegt bekanntlich die Kraft. In diesen drei Sekunden haben Sie die Möglichkeit, tief ein- und auszuatmen, Ihre Mitmenschen anzulächeln, ihnen in die Augen zu schauen und sich nochmals bewusst auf die bevorstehende Situation einzustimmen. Probieren Sie diese Methode bei einem Vortrag, bei einem wichtigen Kundengespräch oder bei einer Prüfung aus. Beginnen Sie demnach nicht direkt mit dem ersten Satz, sondern lassen Sie sich drei Sekunden Zeit. Das wirkt auf Sie sehr beruhigend und auf Ihre Mitmenschen äusserst selbstbewusst.



Bert Udo Koch
Trainer, Berater und Coach
www.Ich-Konzept.de

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

6.–11. November

«Fiutsch», Berufsausstellung für Aus- und Weiterbildung in der Stadthalle, Chur

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Aarau, Minerva, Aarau

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Basel, Minerva, Basel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19./20. November

«Grundlagen der Reinigung 1», Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft in Kooperation mit Diversey, Münchwilen

www.hotelundgastrounion.ch

26./27. November

«Grundlagen der Reinigung 2», Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft in Kooperation mit Diversey, Münchwilen

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



WIRKSAMES MANAGEMENT FÜR EINE NEUE ZEIT

Professor Dr. Fredmund Malik gilt als einer der führenden Beobachter wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Entwicklungen und als konstruktiver Kritiker von Management-Lehre und -Praxis. Antworten und Lösungen für Probleme des General Managements entwickelt Malik anhand systemtheoretischer Prinzipien, die einen hohen praktischen Gehalt und Nutzen für jede Führungskraft aufweisen. Was Fredmund Malik schreibt, hat Gewicht. Hier bekommen die Leser alles an die Hand, was sie über wirksames Management und den Führungsalltag wissen müssen: konkret, praxisnah und effektiv. Malik gibt Tipps, wie Führungskräfte in ihrer Organisation wirksam und erfolgreich sind. «Führen, Leisten, Leben» enthält das wesentliche Rüstzeug für Führungskräfte aus Wirtschaft und Non-Profit-Organisationen.

«Führen, Leisten, Leben», Campus-Verlag, von Fredmund Malik, ISBN 978-3-593-38231-9 CHF 35.90

SO INTEGRIEREN SIE NEUE MITARBEITER AM BESTEN

Die grosse Mehrheit der Jobs wird über Beziehungen gefunden. Das zeigten die beiden letzten Artikel im «Profil». Zum Netzwerken gehört der Small Talk. Und den kann man lernen!

Small Talk kann Sie darin unterstützen, sich sicherer auf dem Kommunikationsparkett zu bewegen und erfolgreich neue Kontakte zu knüpfen. Immer wieder ergeben sich im Leben Situationen, in denen Sie fremden Menschen begegnen und Ihren Horizont erweitern. Neues kennen lernen und Anregungen erhalten können. Die Beherrschung des Small Talk ist dabei eine wichtige Kommunikationsform, um miteinander ins Gespräch zu kommen. Egal, ob Sie schlagfertig, witzig und dynamisch sind oder geduldig, verständnisvoll und zurückhaltend – es gibt kein einzig richtiges Small-Talk-Verhalten. Je nach Situation können unterschiedliche Strategien gefragt sein. Für Restaurationsmitarbeitende kann der Small Talk mit Gästen auch zu Mehrumsatz führen. Und für alle anderen gilt: Wer ihn in der einen oder anderen Form beherrscht, hat oft schon viel gewonnen.

WENN MÖGLICH, GESPRÄCH VORHER PLANEN

Falls Sie schon wissen, wen Sie treffen und wen Sie unbedingt ansprechen wollen, dann planen Sie dieses Gespräch schon vorher. Denn Planen ist das A und O! Diese Notwendigkeit kann nicht genug hervorgehoben werden. Machen Sie Ihre Hausaufgaben. Finden Sie alles über den Betrieb oder die Person heraus, mit der sie gerne sprechen möchten. Das Internet ist übrigens eine hervorragende Quelle, um gratis und schnell Informationen aller Art über Firmen zu finden. Je mehr Sie über den Betrieb, das Umfeld und die Person wissen, umso besser vorbereitet erscheinen Sie.

TIPPS ZUM SMALL TALK

Wenn Sie nicht wissen, wer an einem Anlass alles anwesend sein wird, dann wird der Small Talk umso wichtiger. Hier einige grundlegende Denkanstösse zu dem «Kurzgespräch»:

- Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihren Gesprächspartner. Wenn er fühlt, dass er im Mittelpunkt steht, dann wird er sich mit Ihnen wohl fühlen.
- Zum Small Talk gehört eine gesunde Portion Neugier. Stellen Sie Fragen, zeigen Sie Interesse und bitten Sie auch um Rat. Damit zeigen Sie, dass Ihnen die Meinung des anderen wichtig ist.
- Lassen Sie Ihr Gegenüber immer ausreden. Hören Sie aktiv zu und gehen Sie auf das Gesagte ein.

- Erzählen Sie selbst etwas Interessantes, denn niemand will nur ausgefragt werden. Aber fassen Sie sich kurz und glauben Sie nicht, zu jedem Thema eine Geschichte erzählen zu müssen.
 - Halten Sie Blickkontakt und achten Sie darauf, wie die oder der andere auf Ihre Worte reagiert.
 - Treten Sie selbstbewusst auf. Bedenken Sie, dass Sie mit Ihren Aussagen Ihr Image prägen. Achten Sie darauf, sich als optimistisch und erfolgreich zu präsentieren.
 - Understatement ist sympathischer als Prahlerei. Wenn Sie gelegentlich eine kleine Schwäche zugeben, lässt Sie das sympathischer und glaubwürdiger erscheinen.
 - Reden Sie gut hörbar (nicht zu leise und nicht zu laut). Und: Wer lächelt, erscheint sympathisch.
 - Setzen Sie das persönliche «Du» und das distanzierte «Sie» sehr bewusst ein, wenn Sie neue Leute kennen lernen.
 - Mit Small Talk verschaffen Sie sich eine erste Kontaktbasis, die es Ihnen erlaubt, auch Ihre Ziele zu verfolgen. Das ist ganz normal!
- Wie so oft im Leben, lässt sich auch hier sagen: Übung macht den Meister. Am besten lässt sich Small Talk in Rollenspielen trainieren. Überlegen Sie sich Einstiegsätze und Aufhänger, mögliche Gesprächsinhalte, offene (W-)Fragen (Wer sind Sie? Wo arbeiten Sie? Woher kommen Sie? usw.).

ELEVATOR PITCH

Der Elevator Pitch (Liftpräsentation) ist ein Pitch (Verkaufsgespräch oder eben ein anderes Gespräch oder eine Vorstellung), der in der kurzen Zeit einer Fahrstuhlfahrt (ca. 30–40 Sekunden) durchgeführt werden kann. Diese Zeit sollte reichen, um einen kurzen Überblick zu einer Idee, einer Dienstleistung oder einem Produkt gewinnbringend und sympathisch zu präsentieren. Dazu muss man sich einerseits der eigenen Stärken und des eigenen Angebots und andererseits der Bedürfnisse der Zielgruppe bewusst sein. Diese Fähigkeit, sich und die eigenen Kompetenzen kurz und knackig zu präsentieren, muss auch in Ihren Bewerbungsunterlagen sichtbar sein genauso wie im Vorstellungsgespräch spätestens bei der Frage: «Warum sollen wir ausgerechnet Sie einstellen?» Mario Gsell

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

AUS DER SCHULE

NUTZSCHWELLEN IM THURNERSEE: ALS STUDENTEN DER HF THUN KANN UNS DER STANDORT DER SCHULE IN VIELERLEI HINSICHT ZUM VERHÄNGNIS WERDEN

Der See, das Bergpanorama und der Schadaupark haben Ablenkungspotenzial sondergleichen. Wichtigster Ablenkungsfaktor ist sicherlich der Thunersee. Die Lage am See erschwert so manchem Sommermestler das Lernen. Verheissungsvoll lockt das Wasser an schönen Tagen, und die Entscheidung fällt oft nicht leicht, ob wir jetzt lernen oder einen Sprung ins kühle Nass wagen sollen. Jedoch kann man ja auch das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden. Sogar die Fachlehrer an der Schule schätzen die Nähe zum Schadaupark und verlegen zwischendurch gerne das Schulzimmer nach draussen. So können wir Studenten im Grünen wunderbar Baupläne von Hotels studieren. Den angeregten Diskussionen kann einzig eine Windböe einen Strich durch die Rechnung respektive den Bauplan machen.

Oder aber wir stehen direkt am Ufer, blicken über die Wasseroberfläche zum Bergpanorama und lernen gleichzeitig Neues über nach-

haltigen Fischfang und Käseproduktion. Wenn es denn einmal ganz heiss werden sollte, so tauchen wir ab in den Thunersee und suchen nach Nutzwerten, variablen Kosten und entdecken vielleicht sogar einen Fixkosten-Deckungsbeitrag zwischen den Schwänen. Natürlich scheint auch in Thun nicht immer die Sonne. Sollten einmal Gewitterwolken über der Schule aufziehen, dann vergeht den Studenten die gute Laune trotzdem nicht. Beach Partys können problemlos in der Aula durchgeführt werden, und auch die alljährlichen Abschlussfeiern unter wechselndem Motto sind legendär. Wenn wir alle Ablenkungsmanöver überwunden haben, setzen wir uns aber ins stille Kämmerlein und lernen, wie wir den Gipfel des Stockhorns mit dem Optimumprinzip erstürmen können.

Andrea Flach, Sarina Götschi, Lilian Laub, Samuel Meier, Priska Mumenthaler, Carmen Obi und Michael Schär, Studentinnen und Studenten der HF Thun

ZITAT DER WOCHE

«Firmen sind niemals genial. Es sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter»

James Dyson, britischer Staubsauger-Milliardär

ARBEITSSICHERHEIT

NEUE BROSCHÜRE FÜR SICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE

Im Sektor des Gastgewerbes und der Hotellerie ereignen sich jedes Jahr über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verursachten Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Die Betriebe werden zusätzlich mit hohen Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden belastet. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat deshalb eine Präventionsbroschüre neu herausgegeben. Sie setzt damit ein Zeichen für die zentrale Bedeutung von Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe und in der Hotellerie.

Das Gastgewerbe und die Hotellerie haben sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Über 170.000 Vollzeitbeschäftigte arbeiten in dieser Branche. Eine aktuelle Informationsquelle zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist deshalb unentbehrlich. Die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS hat die Broschüre «Unfall – kein Zufall! Sicherheit und Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen» komplett überarbeitet, neu gestaltet, mit aktuellen Bildern illustriert und inhaltlich auf den neuesten Stand gebracht.

WICHTIGES ARBEITSTRUMENT IN DER PRÄVENTION

Für Arbeitgeber und Mitarbeitende, Arbeitsinspektoren, Sicherheitsbeauftragte in den Betrieben und alle Fachleute aus dem Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bildet diese Broschüre eine wertvolle Basis für ihre Tätigkeiten. Auch Planer und Architekten finden darin wertvolle Hinweise, die zur Prävention beitragen können. In thematische Abschnitte gegliedert, werden in dieser Broschüre mögliche Gefährdungen aufgelistet und gleichzeitig entsprechende Massnahmen vorgeschlagen.

Kostenlose Online-Bestellung: Die EKAS leistet mit dieser Broschüre einen aktiven Beitrag zur Reduktion unfallbedingter Ausfalltage im Gastgewerbe, in der Gemeinschaftsverpflegung und der Hotellerie. Unter der Bestellnummer 6209 kann sie kostenlos auf der EKAS-Webseite bestellt oder als PDF-Datei heruntergeladen werden: www.ekas.ch > Bestellservice.

Geschäftsführer/in für Gastgewerbe/Hotelbetrieb gesucht

Die Wohnbaugenossenschaft IGZZA sucht ab 1. Dezember 2012 oder später für das betriebseigene Hotel (30 Zimmer), Restaurant, Pub, die Kegelbahn sowie den Quartiersaal (ca. 500 Plätze) einen Geschäftsführer.

Sie sind verantwortlich für

- Mitarbeiterführung
- Einsatzplanung
- Gästebetreuung und -pflege
- Eventorganisation
- Bestellwesen

Anforderungen

- Ausbildung in der Gastronomie
- Weiterbildung wie Hotelfachschule o. Ä.
- Führungspersönlichkeit
- Hohe Einsatzbereitschaft
- Flexibilität und Innovation
- Berufserfahrung in diversen Hotel-Betrieben
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Anwenderkenntnisse in den gängigen EDV-Programmen (MS Office)

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Initiativgenossenschaft
Zentrum Zürich-Affoltern
c/o Schädeli Gartenbau
Kügelloostrasse 39
8046 Zürich

23374-9292

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. 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 das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max-Högger-Strasse 82, 8048 Zürich

suchen wir per 1. Dezember 2012 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit durchschnittlich 800 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die Verkaufsförderungsmaßnahmen. Sie stellen die Qualitäts- und Dienstleistungsvorgaben der UBS sicher, planen den Einkauf und erstellen die Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse sowie die Inventur. Für Caterings schreiben Sie Offerten und setzen die Durchführung um. Sie erledigen diverse administrative Arbeiten, führen und schulen Ihre 33 Mitarbeitenden. Die Übernahme von diversen Projektaufgaben und die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienegerichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung von mindestens 5 Jahren sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Sie konnten bereits schon an grösseren Projekten Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen durchgeführt. Zudem bringen Sie gute Computerkenntnisse mit. Sie setzen sich selbst klare, anspruchsvolle Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sehen Widerstände als Herausforderung. Prioritäten setzen Sie richtig und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie sind sich den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt, vertreten eine eigenständige Meinung und lassen sich von Misserfolgen nicht nachhaltig beeindrucken. Durch eine klare, offene Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können mit Kritik konstruktiv umgehen und übernehmen Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Sie fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und bieten die notwendige Unterstützung. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben eine gezielte Erfolgskontrolle und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten zwischen 6.00 und 17.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

24138-9338



Das in der Region verwurzelte Romantik Seehotel Sonne****S besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Sonnegalerie mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Sonnengarten, 4 Bankett- und Konferenzräume mit bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Unsere neuen

Küchenchef

ab Januar/Februar 2013 stellen wir uns folgendermassen vor:

Kreativ, organisationserfahren, mit Herzblut für die Gastronomie, gute Führungserfahrung in Grossbrigade (bis zu 18 Köche inkl. Lehrlingen), kommunikativ, mit Durchsetzungsvermögen und hoher Sozialkompetenz.

Diese herausfordernde Kaderposition richtet sich an einen engagierten, qualitätsbewussten Küchenchef, vorzugsweise mit höherem Abschluss und guter Kalkulationssicherheit, im Alter zwischen 35 und 50 Jahren, der sich sowohl in der modernen Bankett- als auch in der A-la-carte-Küche auf hohem Niveau behaupten kann.

Wir bieten Ihnen eine positive Betriebskultur mit modernen Arbeitsbedingungen sowie ein dynamisches Kaderteam.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an ROMANTIK SEEHOTEL SONNE, persönlich/vertraulich René Grüter & Catherine Julen Grüter, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht, Tel. 044 914 18 18, E-Mail: c.julen@sonne.ch, www.sonne.ch

24134-9337

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für die Wintersaison suchen wir in unser junges und motiviertes Team **per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum in Saisonanstellung**

eine erfahrene / einen erfahrenen

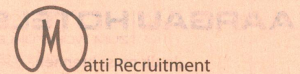
Chef de Service

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie mit mindestens 4 Jahren Erfahrung, davon mind. 2 Jahre in gleicher Position. Sie sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Ihre durchsetzungsstarke, engagierte und zuverlässige Persönlichkeit zeigt sich auch in einer effizienten und präzisen Arbeitsweise. Sie verfügen über Bankett- & Seminarerfahrung und Sie bringen Erfahrung in der Mitarbeiterführung und -einsatzplanung mit. Ihr Organisationstalent und Ihre Freude am Umgang mit Menschen zeigen sich in Ihrem gästeporientierten Denken und Handeln. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie sprechen ein perfektes Deutsch und verfügen über gute Englischkenntnisse sowie über gute MS Office Kenntnisse, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

24143-9342



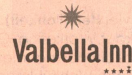
Für einen gehobenen Privathaushalt in Gstaad suchen wir für die kommende Wintersaison einen motivierten

Kellner / Butler

Fundierte Ausbildung, Berufserfahrung und hohe Flexibilität Voraussetzung

Barbara Matti
Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

24127-9334



Valbella Inn ist ein sympathisches, ungewohntes Vier-Sterne-superiore Hotel in Valbella-Lenzerheide. 85 motivierte Mitarbeitende, 80 komfortable Zimmer, vielfältige Spiel-, Spass- und Sportmöglichkeiten für Kinder und Familien sowie eine Top-Infrastruktur für Seminare und Festivitäten garantieren den Gästen einen erholsamen und einzigartigen Aufenthalt.

Als Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir – nach Vereinbarung – eine führungsstarke, engagierte und charmante Persönlichkeit als

Chef Rezeption (Jahresstelle)

Ihr fachliches und persönliches Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Muttersprache Deutsch erforderlich; Englisch und Französisch von Vorteil
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office und Hotelsoftware Protel)
- Belastbarkeit, Flexibilität und „Drive“
- Gute kommunikative Fähigkeiten
- Freude am Umgang mit grossen und kleinen Gästen

Ihre Hauptaufgaben:

- Führung des Réceptionsteams (8 Mitarbeitende)
- Empfang und Betreuung der Gäste
- Sicherstellung des Reservations- und Kassawesens
- Erstellen von Monatsabschlüssen und Auswertungen
- Korrespondenz D/E/I
- Mitwirkung im Marketingteam
- Förderung der Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen

Möchten Sie sich für dieses zukunftsorientierte, attraktive Hotel und seine Gäste inmitten einer wunderschönen Natur engagieren? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an

Thomas und Ramona Vogt,
Hotel Valbella Inn, 7077 Valbella-Lenzerheide
direktion@valbellainn.ch, Telefon 081 385 08 08, www.valbellainn.ch.

24139-9341

Hotel Schwefelberg-Bad Schwefelberg-Bad, Bern

Das historische 4-Sterne-Hotel Schwefelberg-Bad liegt eingebettet in die Bergwelt des Gantisch-Gebietes, mitten im gleichnamigen Naturpark. Das Wellnesshotel verfügt über eine eigene Schwefelquelle und kann als einziges Hotel in der Schweiz eigenen Naturfango anbieten. Dieser traumhafte Betrieb sucht

innovative Gastgeber

die ihre Ideen umsetzen wollen ... eine Herausforderung für Macher!

- 48 Hotelzimmer/Suiten, ein 2½-Zimmer-Appartement
- Restauration mit 300 Plätzen und Seminarräumlichkeiten
- Wellnessanlage mit Sauna/Saunarium, Whirlpool und Behandlungsräume
- Eigener Tennisplatz und Skifitt
- 3½-Zimmer-Wirtswohnung

Der Betrieb ist in einem hervorragenden Zustand, die Zimmer sind grosszügig und liebevoll eingerichtet und bieten zeitgemässen Komfort.

Sie haben Freude an der Wellness- und Ferienhotellerie und verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachausbildung – idealerweise mit Pre-Opening-Erfahrung –, gute EDV- und Fremdsprachen-Kompetenzen. Sie können auf fundierte Kenntnisse im Bereich Sales und Marketing zurückgreifen und sind mit den verschiedenen relevanten Vertriebskanälen vertraut. Mehrjährige Praxiserfahrung in der Betriebsführung, ein hohes Qualitätsbewusstsein und ausgeprägte Serviceorientierung runden Ihr Profil ab.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann nutzen Sie die Chance für

Ihr Lebenswerk als Hotel-Direktion und Pächter

Fairer Mietzins, Vermietung ab 1. Februar 2013 – mit dem Ziel, den Betrieb im Mai 2013 wieder zu öffnen. Fordern Sie Ihre Vermietungsdokumentation mit Bildern an, oder besuchen Sie die Hotelwebsite auf www.schwefelbergbad.ch.

Kontaktieren Sie Martin Küttel oder Stephan Thalmann und senden Sie uns Ihre Unterlagen.

KATAG TREUHAND AG
ARSENALSTRASSE 40, 601 1 KRIENS
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38
mkuettel@katag.ch / www.katag.ch

24087-9319

AARGAUHOTELS.CH

ZUM WOHLFÜHLEN

„In dir muss brennen,
was du in anderen entzünden willst.“
Augustinus



Gesucht:

Wohlfühlmanagerin für Marketing / Kommunikation

Mit viel Herz(lichkeit)...

... im Bereich Verkauf, Marketing, Gästebetreuung und Kommunikation Massnahmen planen und umsetzen sowie den Wohlfühlmanager bei den Mitarbeitenden „entzünden“!

Ganz besonders wichtig...

... sind eine repräsentative Persönlichkeit mit viel Power und Kreativität sowie Kadererfahrung in der Hotellerie.

Rundum wohlfühlen...

... in lebhaften Betrieben, mit interessanten Projekten und Mitarbeitervergünstigungen.

Aargauhotels.ch c/o HOTEL AARAU-WEST

Janine Bolliger & Claudia Rüttimann
Muhlenstrasse 58, 5036 Oberenfelden / Aarau
aargauhotels.ch | wohlfuehlmanager.ch
cr@aargauhotels.ch | 079 693 46 58

24148-9347

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 Bäckerli-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte – sehr schön mitten in der Stadt Bern gelegene

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser abwechslungsreichen Funktion als Gastgeberin sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen die Kosten- und Umsatzverantwortung. Zu Ihren Aufgaben gehören die gezielte Verkaufsförderung, die Offertierung und die Durchführung von Spezialanlässen, Aktivitäten sowie Caterings. Weiter sind Sie auch für das Einkaufs-, Bestell-, und Inventarwesen als auch für die Erstellung von Tagesabrechnungen und Monatsabschlüssen verantwortlich. Sie führen ein 6-köpfiges Team, planen deren Einsatz und sind für die Schulungen und Qualifikation zuständig. Die Übernahme von Projektaufgaben, die Bedienung und Betreuung der Gäste sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygiene Richtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine innovative, einsatzbereite und initiativ Persönlichkeit, die über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und von Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtpatent verfügt. Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Allrounder-Position, allenfalls auch als Koch, gesammelt und sind mit den gängigen Computerprogrammen bestens vertraut. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten sie ruhig sowie effizient, bringen eine gute Portion Selbstvertrauen mit und vertreten eine eigenständige Meinung. Widerstände sehen Sie als Herausforderung und finden zu Problemlösungen kreative Ansätze. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern und leisten gerne Aussergewöhnliches in besonderen Situationen. Sie fördern die Mitarbeitenden in Ihren Leistungen, bieten die notwendige Unterstützung und setzen sich für die Zusammenarbeit und Zielerreichung Ihres Teams ein. Die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen treiben Sie voran und schätzen relevante Trends frühzeitig ein.

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 Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

24145-9344

Das Apparthotel Disentiserhof ist ein traditionelles Ferien- und Familienhotel mit ca. 150 Wohnungen, Restaurant, Speisesaal, Bar, Hallenbad, Wellnessbereich, Tennisplätzen und Kegelbahn. Neben den 10 eigenen Wohnungen kann rund die Hälfte der Wohnungen durch das Hotel angemietet und als Hotelzimmer oder Ferienwohnung mit und ohne Hotelservice vermarktet werden.

Für die Leitung des Hotels Disentiserhof suchen wir nach Vereinbarung einen

Hotelier/Gastgeber

Das Hotel wird als Saisonbetrieb geführt, wobei die Réception das ganze Jahr über für das Apparthotel geöffnet ist. Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb, die Restauration und sind das Bindeglied zu den Stockwerkeigentümern
- Koordination sämtlicher Betriebsabläufe
- Reservations- und Rechnungswesen

Wir bieten ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie partnerschaftliche Anstellungsbedingungen. In den nächsten Jahren wird der Hotelbereich kontinuierlich umgebaut, renoviert und ein modernes Hotelkonzept aufgebaut.

Allfällige Fragen beantworten Ihnen gerne unser Hotelier Urs Thürlmann, Telefon 081 929 57 00, direktion@hoteldisentiserhof.ch.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
rechtsanwaeltige.og42, Rolf Engler, Oberer Graben 42, 9000 St. Gallen, info@og42.ch

24152-9301



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken «Caffè Ritazza» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- Servicemitarbeiter 80-100% im Stundenlohn
- Commis de Cuisine

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage-Woche)
- Sie sprechen fließend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlohnung
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

23105-9195



350'000 Hauptmahlzeiten – 4 Restaurants – 100'000 Übernachtungen – 400 Zimmer – 55 Seminarräume – 140 Mitarbeitende!
Nur ein paar Kilometer von Luzern entfernt steht das grösste Bildungszentrum der Zentralschweiz, ein top modernes Seminarzentrum für Baufachleute und externe Gäste: der CAMPUS SURSEE (<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>). Das Unternehmen baut laufend aus und wächst kontinuierlich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine

umsichtige, professionelle und führungserprobte Person als

Leiter/in Seminare + Hotellerie

Hotelier (m/w) mit Herzblut und Begeisterung, Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Direkt dem Geschäftsführer unterstellt, sind Sie für die professionelle Leitung der Abteilung «Seminare + Hotellerie» mit 45 Mitarbeitenden verantwortlich. Dazu gehören die Bereiche Veranstaltungen, Réception, Support und Raumdienst, Hauswirtschaft (inklusive eigene Lingerie). Mit viel Enthusiasmus sorgen Sie für eine optimale Positionierung unseres Kerngeschäfts bei potenziellen Kunden und tragen die Gesamtverantwortung für das Budget und das Controlling. Dank strukturierter Ressourcenplanung sowie konsequentem Prozessmanagement tragen Sie wesentlich zur Auslastungsoptimierung der Hotelzimmer und Seminarräume bei. Als Bindeglied zwischen Bildungszentrum Bau und Seminarzentrum verantworten Sie eine reibungslose Koordination und eine transparente Kommunikation. Die laufende Überprüfung und Einhaltung der Qualitätsstandards gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Was Sie mitbringen: Sie sind Gastgeber und Dienstleister von Herzen und aus Berufung. Idealerweise verfügen Sie über eine kaufmännische Grundausbildung.

Der Abschluss einer Hotelfachschule ist für diese Stelle unabdingbar. Des Weiteren bringen Sie Erfahrungen im Kongress- und Seminarbereich mit. Ihr Organisations- und Planungstalent haben Sie bereits in einer ähnlichen Funktion erfolgreich bewiesen. Sie denken analytisch und vernetzt und verstehen die Zusammenhänge der Informatik (Power-User für Protel-Software). Sie führen Ihre Mitarbeitenden in den vier Bereichen vorbildlich, aufbauend und effizient. Sie haben eine freundliche und positive Grundhaltung und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick.

Wir bieten Ihnen: Eine herausfordernde, vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe, die Sie mit professionellen und motivierten Teams erledigen. Sie haben die Möglichkeit, Ihr Organisations- und Planungstalent, Ihre Kreativität sowie Ihre ausgewiesenen Fach- und Sozialkompetenzen täglich zu beweisen. Eine moderne Infrastruktur, fortschrittliche Sozialleistungen sowie ein Arbeitsplatz im Grünen, wo Innovation und Dienstleistung Priorität haben, warten auf Sie.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an luzern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie die Ref. Nr. CH-MULU-003414/262 zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter +41 41 228 80 99.

Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Mercuri Urval

Zertifiziert
DIN 23430

Berufszugehörige
Eignungsdiagnostik

24150-9349



**Hummer-
Austernbar**
Für Anspruchsvolle wie Sie.

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes 4-Sterne-Superior-First-Class-Hotel mit 138 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. In unserer traditionsreichen «Hummer- & Austernbar» erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundschaft.

Da nur ein exzellenter Service die Vorzüge der Küche perfekt zur Geltung bringen kann, suchen wir zur Führung unseres Hummer- & Austernbar-Service-Teams einen

Maitre d'Hôtel

Zu Ihren Aufgaben zählen unter anderem der Empfang, die Beratung und die Verwöhnung unserer internationalen Gäste, eine genaue Serviceorganisation, Planung, Schulung und Führung der Mitarbeiter sowie die Ausbildung unserer Lernenden.

Sie verfügen über:

- Eine abgeschlossene Restaurationsfachausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Gastronomie
- Führungserfahrung sowie Teamfähigkeit
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Flair für Fische und Meeresfrüchte
- Eine freundliche Ausstrahlung, ein kompetentes und natürliches Auftreten sowie eine offene Kommunikation und ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Herrn Schwach, Leiter Administration, Bahnhofstr. 87 in 8021 Zürich oder per E-Mail an: administration@hotelgotthard.ch. Für weitere Informationen steht Ihnen gerne Herr Schwach unter 044 227 76 03 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

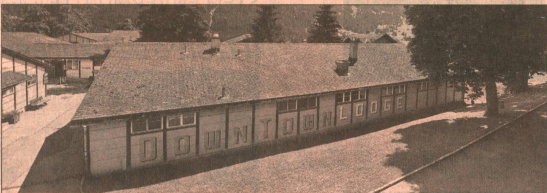


FEEL THE DIFFERENCE.

Hotel St. Gotthard
Zürich - Switzerland

www.hotelgotthard.ch

www.hummerbar.ch



sleep well. pay less. have fun.

Die im Herzen von Grindelwald gelegene **Downtown Lodge** ist die ideale Unterkunft für aktive, junge und jung gebliebene Individualgäste, Familien und Gruppenreisende. In Doppel- und Mehrbettzimmern finden unsere Gäste günstige Übernachtungsmöglichkeiten in einer freundlichen und familiären Atmosphäre. Mit 297 Betten ist sie die grösste Lodge der Schweiz sowie Ausgangspunkt für eine Reise auf das Jungfrauoch oder einen Ausflug ins First-Gebiet. www.downtown-lodge.ch

Per 1. November 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n



REZEPTIONIST (w/m) ARBEITSORT GRINDELWALD

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Unterstützung der Geschäftsführerin, bzw. des Geschäftsführers. Bei dessen Abwesenheit übernehmen Sie deren, bzw. dessen Vertretung. Allgemeine administrative und kaufmännische Arbeiten runden Ihr Tätigkeitsgebiet ab.

Wir suchen eine kontaktfreudige Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule). Sie haben Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen und können sich gut in deutscher, englischer und französischer Sprache in Wort und Schrift ausdrücken.

Die Anstellung ist als befristete Saison- oder als ganzjährige Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihres Bewerbungsdossiers (inkl. Foto), an die Adresse: Downtown Lodge GmbH, Herr Dieter Aegerter, Grundstrasse 63, 3818 Grindelwald. rest.grund@bluewin.ch

Bei Fragen steht Ihnen Herr Aegerter, Telefon 079 765 70 30, gerne zur Verfügung.



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

Engadin

Ab Wintersaison 2012 in Ganzjahresstelle:

Ausgewiesener

Küchenchef

Für Hotel- und à la Carte Restaurantbetrieb. Aktuell mit 13 – 15 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Neue moderne Küche. Teil-Küchenbrigade mit ca. 5 Mitarbeiter vorhanden. Sehr interessanter Arbeitsplatz. Idealalter zwischen 25 und 40 Jahren. Auch geeignet als Karriereleiter für jetzige Sous-Chefs. Interessenten melden sich unter:

Chiffre 514867, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach 520, 7007 Chur

24108-9305

EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für die Wintersaison suchen wir in unser junges und motiviertes Team **per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum in Saisonanstellung**

einen erfahrenen

Chef de partie / Sous chef

Zu Ihren Aufgaben zählen die tatkräftige Unterstützung des Küchenchefs, dessen Stellvertretung sowie die Mithilfe an allen Posten. Sie haben eine abgeschlossene Kochausbildung und einige Jahre Berufserfahrung.

Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Ihre durchsetzungsstarke, engagierte und zuverlässige Persönlichkeit zeigt sich auch in einer effizienten und präzisen Arbeitsweise. Ihre Kreativität und Ihre Freude am Beruf zeigen sich in Ihrem gästeorientierten Denken und Handeln. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie die Stellvertretung. Sie sprechen ein stilsicheres Deutsch und verfügen über MS Office Kenntnisse, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe. Das Arbeiten im Team macht Ihnen Freude und Sie freuen sich auf unsere Gäste.

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe

Frau Daniela Weinmann

Direktionsassistentin

Dorfstrasse 40

6390 Engelberg

daniela.weinmann@hoteleurope.ch

www.hoteleurope.ch

24144-9301

KÄSEREI, RESTAURANT & BAR MURTEN

**CHEF DE RANG (100%)
COMMIS DE RANG (100%)**

**WIR SUCHEN AB JANUAR ODER NACH VEREINBARUNG
JE EINE STELLE ALS CHEF DE RANG UND COMMIS DE
RANG IN EINEM JUNGEN, DYNAMISCHEN TEAM.**

AUSSAGEKRÄFTIGE, SCHRIFTLICHE BEWERBUNGEN BITTE AN:
KÄSEREI, RESTAURANT & BAR MURTEN
Z.H. HERRN MARCO PLAEN
RATHAUSGASSE 34, 3280 MURTEN
WWW.KAESEREI-MURTEN.CH

Käserei

SVIZZERA ITALIANA

VACF
Verein für Altersbetreuung Oberes Fricktal
Alterszentrum Bruggbach

Im Alterszentrum Bruggbach in Frick werden über 100 BewohnerInnen, Mitarbeitende, die Heilpädagogische Schule, die Tagesstätte in Frick, zwei Spitex-Regionen sowie regelmäßige Mittagsgäste aus dem Dorf verpflegt, was täglich zirka 200 bis 220 Mittagessen ergibt. Wir garantieren unseren Gästen eine ausgewogene, altersgerechte, gesunde und saisonal angepasste Verpflegung.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen/eine

Sous-Chef/in (80–100%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs der Küche
- aktive Mitarbeit in der Küche
- Zubereitung und Kontrolle der verschiedenen Kostformen
- Hotellerie- und Gemeinschaftsgastronomie-Erfahrung
- Mitverantwortlich bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Bestellwesen
- Kontrolle der in Auftrag gegebenen Arbeiten
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre
- Abschluss zum Diätkoch (oder langjährige Erfahrung)
- Freude am Umgang mit älteren Mitmenschen
- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung
- hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit
- Alter zwischen 28 bis 45 Jahren wünschenswert
- persönliche Führungsqualitäten

Wir bieten:

- einen modernen Arbeitsplatz
- eine verantwortungsvolle, selbstständige Tätigkeit in einem motivierten Team
- geregelte Arbeitszeiten
- grosse Mitsprache- und Mitgestaltungsmöglichkeiten
- 5 Wochen Ferien bei 42-Std.-Woche
- keine Zimmerstunde
- gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Peter Kyburz, eidg. dipl. Küchenchef
Alterszentrum Bruggbach, Dörmattweg 9, 5070 Frick

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Küchenchef unter Telefon 062 865 22 08 gerne zur Verfügung.

Palù
HOTEL PONTRESINA

Das Hotel Palù in Pontresina rüstet auf: Im letzten Sommer sind alle 38 Zimmer mit hochwertigen Materialien umfassend renoviert worden. Auf die anstehende Wintersaison folgen eine neue Wellness-Anlage und verschiedene weitere Neuerungen. Möchten Sie sich in diesem dynamischen Umfeld dafür einsetzen, neue Ziele zu erreichen? Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung als

RECEPTIONISTIN IN JAHRESSTELLE

Was wir bieten:

- Tolles, unkompliziertes und dynamisches Team
- Familiäre Atmosphäre
- Schönes Studio, falls gewünscht
- Beste Anstellungsbedingungen
- Interessanter, abwechslungsreicher Betrieb
- Unterstützung bei Weiterbildung
- Unser Ziel ist eine mehrjährige Anstellung

Was wir erwarten:

- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch
- Verkaufsorientiertes Denken
- Buchhalterische Grundkenntnisse
- Guter Teamplayer
- Mithilfe im Service

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbungsunterlagen bitte an:
Hotel Palù
Via Bernina 17, 7504 Pontresina
hotelpalue@bluewin.ch



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

**FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com



50 Jahre WWF
Gemeinsam für unseren Planeten

Spenden Sie per SMS mit Panda (Betrag) an 488 oder wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr: Panda 9 an 488)

ANZEIGEN

Magnet-Namensschilder mit Stil und Qualität
Generalvertretung für die Schweiz

Schilderhus
MAGNET-NAMENSCHILDER MIT STIL

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

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

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 & Gastro 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
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

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
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

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 Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi grafilu (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 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
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.

Das intensiv-seminar **GASTROSUISSE**

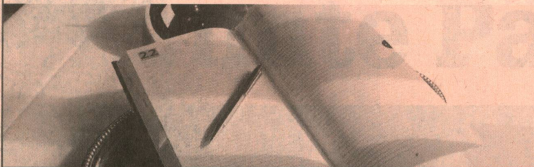
Der Rezeptionskurs
 Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine berufsbeginnend
 Start Frühling, Montag, 8. April 2013
 Start Herbst, Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21050-8702

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Cateringverband Hotellerieverband



Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

- **Lehrgang auf die Berufsprüfungen für**
 - Chef de Réception
 - Chefkoch/-köchin
 - Bereichsleiter/in Restauration
 - Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
 Beginn März/April 2013
- **Ausbildungskurse für Berufsbildner/in (Lehrmeisterkurse)**
 5 x jährlich: Januar, April, Juni, September, Dezember

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
 Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
 hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

04103-6031

Das intensiv-seminar **GASTROSUISSE**

Der Barkurs
 Coole Drinks heiss geliebt

Termine Blockkurs
 Start Frühling, 22.04.13, Start Sommer, 26.06.13
 Start Herbst, 16.11.13

Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21010-8686

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
 Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse Hotellerieverband

Das intensiv-seminar **GASTROSUISSE**

Der Schweizer Bier-Sommelier®
 Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine berufsbeginnend
 Start Frühling, Dienstag, 22. Januar 2013
 Start Herbst, Mittwoch, 11. September 2013

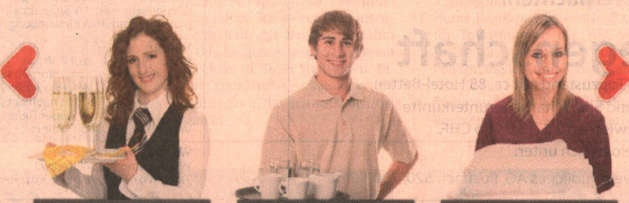
Weitere Informationen
 GastroSuisse
 Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21038-8704

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

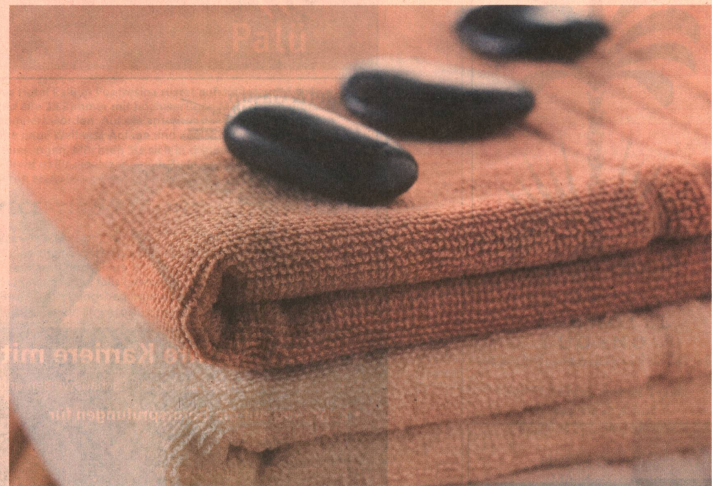


F&B/CATERING/EVENTS **SERVICE / RESTAURATION** **HAUSHWIRTSCHAFT**

<p>Top Jobs</p> <p>Bankett- und Seminarkoordinator (m/w) Festanstellung-Vollzeit Region Bern</p> <p>Alle Jobangebote 55</p>	<p>Alle Jobangebote 242</p> <p>Lehrstellen/Praktikum 3</p> <p>Bewerber-</p>	<p>Alle Jobangebote 27</p> <p>Bewerber-profile 7</p> <p>Diverse 22</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

PLEASE DISTURB

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



DIE LIEBE ZUM PRODUKT

Die Anstrengungen der gesamten Branche gelten unseren Gästen, die in Hotels schlafen und in Restaurants essen und trinken. Es werden alle Bemühungen unternommen, um dem Gast alles zu bieten, damit seine Erwartungen erfüllt werden. In Hotels und Restaurants werden auch viele Non-Food-Artikel – z. B. Hotelwäsche – eingesetzt. Details und Beschaffenheit dieser Artikel können sehr verschieden sein. Und genau hier liegt ein Potenzial, um einen USP zu finden.

Liebe zum Detail und «Liebe zum Produkt»

Produkte wie beispielsweise Hotelwäsche benötigen Pflege und Unterhalt und werden vom Gast wahrgenommen. Viele dieser Artikel haben direkten Kontakt mit dem Kunden und widerspiegeln die Güte des Betriebs: Haptik, Aussehen, Farben und Formen – die gesamte Qualitätsanmutung ist von grosser Bedeutung. Der Gast fühlt unmittelbar, ob sich das Produkt angenehm oder unangenehm präsentiert. Ein Gast würde sich nur im aller schlimmsten Fall über Wäsche direkt äussern. Hingegen ist er in der Lage, sich aus seinen Erfahrungen über defekte oder

schlecht gepflegte Wäsche klar mit einem Betriebsnamen zu äussern. Er erinnert sich an Betriebe ohne Liebe zum Detail und genügende Wertschätzung für das Produkt. Diese Details und die Behandlung von Materialien sind etwas, was der Gast spürt und aufnimmt. Und oft wird es von den Mitarbeitern im Hotel nicht gleich wichtig genommen. Um den optimalen Nutzen aus diesen Produkten zu erzielen, braucht es jedoch diese Wertschätzung. In der Art und Weise des Handlings widerspiegelt sich unsere Wertschätzung oder die «Liebe zum Produkt». Die Freude über ein schönes Produkt hält eindeutig länger als die Freude über eine Beschaffung mit günstigem Preis aber auch einfacher Qualität.

Materialwahl

Die Wahl von Materialien wie Textilien für den Einsatz im Hotel betrifft direkt den Gast. Er spürt, fühlt, greift nach den Materialien und erkennt die Qualität, das Glaubwürdige und Authentische. Die gefühlten Qualitäten werden bewertet und eingeschätzt. Als Gastgeber sind wir mit Herzblut für den Gast

da, mit der «Liebe zum Produkt» wird dies unterstützt und ist der richtige Weg für die Wertschätzung von Materialien.

Nachhaltigkeit

Ein weiterer Aspekt ist die Nachhaltigkeit. Mit qualitativ hochwertigen und langlebigen Produkten wird zwangsläufig eine Schonung unserer endlichen Ressourcen erreicht und Transporte und Emissionen werden erheblich reduziert. Dadurch entsteht ein echter Nutzen für die Umwelt und eine echte Nachhaltigkeit. Eine Nachhaltigkeit, die der Gast schätzt und richtig einordnet. Geben Sie als Gastgeber dem Unterbewusstsein Ihrer Gäste ein Gehör. Es bedarf eines gewissen Zeitaufwandes und einer Auseinandersetzung mit den Details zum Produkt. Lieben Sie Ihre Produkte und eingesetzten Materialien! Es wird sich für Sie in vieler Hinsicht lohnen.



Urs Küffer
Geschäftsführer Marketing
Leinenweberei Bern
www.lwbern.ch

Zu verpachten

kleines Hotel mit Restaurant Nähe Lenzerheide/Valbella

Das historische Hotel mit 14 Doppelzimmern befindet sich in unmittelbarer Nähe des Skiliftes mit Anschluss in das Skigebiet Stätzerhorn, Lenzerheide. Das Restaurant mit Arvenstube verfügt über 55 Sitzplätze, der Ahnensaal über 40 Sitzplätze.

Weitere Auskünfte erteilt:
PROCURA-Treuhand AG Chur, Telefon 081 257 01 10
www.procura.ch

24138-9340

Nachmieter für

Restaurant mit Charme in Zürich gesucht.

50 Innen-/30 Aussenplätze.
Liebhaber-Objekt in Top-Zustand.
Übernahme per 1. Januar 2013

Solvente Interessenten melden sich unter
Chiffre 24124-9332 an htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

24104-9332

Zu verkaufen in Luzern

Café, Bar, Take-Away an sehr guter Passantenlage.

Einzigartiges Storekonzept,
optimal geeignet für Franchising
oder Retail Expansion.

Preis auf Anfrage.

Solvente Interessenten melden sich
unter Chiffre 24151-9350 an htr hotel-
revue, Monbijoustrasse 130, Post-
fach, 3001 Bern.

24151-9350

ZU VERKAUFEN IM TESSIN

Nähe Lugano 3-Sterne-Hotel

mit 50 Zimmern, Restaurants, Park,
Liegewiese, Schwimmbad,
Parkplätzen. Absolut ruhige Lage.

Anfragen 079 621 83 72

24153-9352

Aigle

A louer dès le 1^{er} janvier 2013

Café-Restaurant de «la Piscine»

Ouvert toute l'année

Restaurant 48 pl. + véranda 28 pl. + terrasse 156 pl.

Ecrire à :

Société Coopérative Piscine d'Aigle
Case postale 288
1860 Aigle

Déjà: 9 novembre 2012

24130-9335

Oberengadin-St.Moritz

Zu verkaufen oder verpachten:

exclusive

Hotel-Liegenschaft

Jahres- oder Saisonbetrieb. Topzustand mit ca. 85 Hotel-Betten,
Restaurants, Bar, Wellness und Spa. Mitarbeiterunterkünfte
vorhanden. Jahresumsatz zwischen 2.5 – 3.0 Mio CHF.

Solvente Interessenten melden sich unter:

Chiffre 514862, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach 520, 7007 Chur

24105-9324

Restaurant zu verpachten

oder zu verkaufen:
Witterswil (12 km ausserhalb von Basel),
Nähe Tramstation

Restaurant Landhuus Stäioni

Gaststube: 40 Sitzplätze
Speisesaal: 40 Sitzplätze
Terrasse: 30 Sitzplätze
Sitzungszimmer: 20 Sitzplätze
plus 3½-Zimmer-Wirtwohnung

Mietzins oder

Verkaufspreis:

Mietantritt:

auf Anfrage
per sofort im IST-Zu-
stand oder im Frühling
2013 nach entspre-
chender Renovation
per sofort

Verkauf:

Weitere Auskünfte:
W + A Immo AG, Witterswil
Telefon 079 215 70 66 (Bürozeiten)

24147-9340

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue