

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.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 39

PDF erstellt am: **10.05.2024**

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. 19 · 27. September 2012

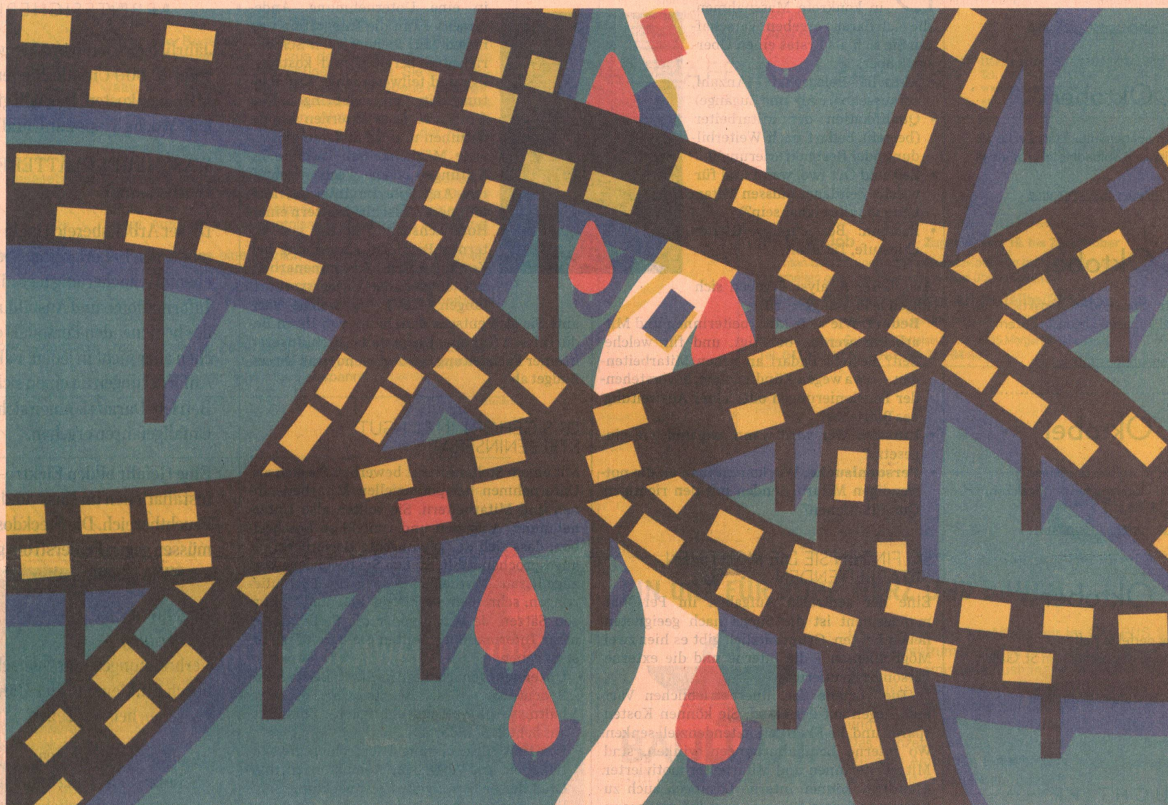
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



RECRUITING LEICHT GEMACHT

Wie kommt man an die besten Leute? Reicht es nicht völlig aus, einfach nur online zu gehen und ein Inserat auf eine der zahlreichen Jobplattformen zu stellen? Gute Fragen! Fakt ist, dass der nachhaltige Erfolg bei der Suche nach Talenten, High Potentials und Top-Kaderleuten – insbesondere im aktuellen Bewerbermarkt – immer das Resultat eines mehrstufigen Prozesses bzw. einer optimalen Medienauswahl ist. Ein sorgfältig auf das jeweilige Profil abgestimmter Mix aus Print-, Online-Inserat und Direktansprache. Idealerweise ergänzt durch gezielte Recherchen und Ausschreibungen in sozialen Netzwerken sowie Firmenauftritten an Fach- und Hochschulen.

In Diskussionen, die nicht selten darauf abzielen, Printinserate gegen Online-Publikationen auszuspielen (Kostenfaktor), gebe ich immer zu bedenken, dass eine rein online-basierte Suche im Bereich Kaderselektion je nach Branche und Position den Markt nur zu einem Bruchteil abdeckt. Grundlagen für den Direct Search sind neben Direktansprachen uns bekannter Persönlich-

keiten im Kaderpool die sozialen Netzwerke. Im Segment Führungskräfte und Top-Management ist immer noch das Stelleninserat in der Zeitung von höchster Relevanz.

Ausgesuchte Job- und Social-Media-Plattformen sind also nicht die ersten und einzigen Kanäle für eine Ausschreibung. Mit etwas Glück ist es durchaus möglich, jemanden ausschliesslich via Online-Publikation oder via Social Media zu finden. In acht von zehn Fällen sind bei uns Stelleninserate in individuell ausgewählten Zeitungen für den erfolgreichen Abschluss ausschlaggebend. Das Online-Recruiting und der Executive Search sind dabei eine wichtige Ergänzung. Die Frage nach der Zukunft von Zeitungsstelleninseraten wurde mir kürzlich vom Publizisten einer angesehenen Zürcher Tageszeitung gestellt. Meine Antwort darauf mag ihn angenehm überrascht haben: Printinserate haben im digitalen Zeitalter einen entscheidenden Vorteil. Man liest sie in Ruhe, hat eine schnelle Übersicht, kein stundenlanges entnervendes Surfen am PC, und selbst die so genannten «passi-

ven Kandidatinnen und Kandidaten», also nicht aktiv Suchende, streifen allen Unkenrufen zum Trotz regelmässig durch den Stellenteil in Printmedien. Dort fällt ein professionell gestaltetes (!) und optimal platziertes Inserat mit cleverem Text entsprechend positiv auf und wird gar im Bekanntenkreis herumgereicht. Dass allerdings die in den letzten paar Jahren massiv angestiegenen und kaum noch zu rechtfertigenden Insertionspreise der Tagespresse einen Rückgang mit beeinflussen, halte ich für eine gesicherte Erkenntnis. Eine rühmliche Ausnahme bildet die Fachpresse. So führt z. B. kein Weg am führenden Branchenmedium vorbei! Hier stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis, gepaart mit hoher Dienstleistungsbereitschaft. Die Zusammenarbeit ist vorbildlich. Der Rücklauf ist überdurchschnittlich; die Erfolge sind unübersehbar. Recruiting leicht gemacht.



Ansgar Schäfer
Schäfer und Partner GmbH
www.schaeferpublisher.ch



Dort arbeiten, wo andere
Ferien machen!

Alle Stellen in Zermatt:

von A wie Allrounder bis Z wie (Schnee)zauberer
jetzt inserieren und suchen auf: www.jobszermatt.ch

AGENDA

1. Oktober

«reception@hotelleriesuisse» von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5./6. Oktober

«Culture and Tourist Behaviour in China, India and Russia» von hotelleriesuisse, bei Schweiz Tourismus in Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel in Sigriswil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. Oktober

«Microsoft Office 2007 Kompakt», von der Hotel & Gastro Union, in Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

22. Oktober

«Fidelio Frontoffice Basiskurs», vom Berufsverband Hotelpflicht, in Stallikon/ZH

www.hotelundgastrounion.ch

23. Oktober

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

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



EINE GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE SCHWEIZ

Viele Gastgewerbetreibende träumen davon, einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Doch dass dies kein Honigschlecken ist, zeigen die vielen Wechsel in der Branche und die Geschäftsaufgaben. So wechselt im Jahr jeder vierte Betrieb den Besitzer oder Pächter. Damit die Voraussetzungen für die Selbstständigkeit stimmen, gibt es unter anderem den Saldo-Ratgeber für zukünftige Unternehmer. In total neun Kapiteln geht es vom Businessplan über die Finanzierung, die Rechtsform, das Arbeitsrecht, die Personalsuche, die Versicherungen, das Marketing, die Buchhaltung und die Steuern bis zur Nachfolge und einer allfälligen Liquidierung. Dieser Ratgeber ist schön übersichtlich und auch für Anfänger verständlich.

«Erfolgreich als Kleinunternehmer», von Fredy Hammerli, Tobias Billetter, Gertrud Rall und Martin Stutz, Saldo-Ratgeber

ISBN 978-3-906774-43-5, CHF 32.00

SO FINDEN SIE DIE BESTEN MITARBEITENDEN

Gute Mitarbeitende sind das A und O in unserer Branche. Damit ein Chef die idealen Leute findet, muss er schon bei der Stellensuche richtig vorgehen. Tipps aus dem Buch «Erfolgreich als Kleinunternehmer».

Die Personalplanung beginnt mit der Analyse der aktuellen Situation und mündet in konkrete Massnahmen, die sich daraus ergeben. Verschaffen Sie sich als Erstes einen Überblick über:

- Aktuelle Belegschaft (Anzahl, voraussehbare Ab- und Zugänge)
- Qualifikation der Mitarbeiter (besteht Bedarf nach Weiterbildung oder Restrukturierung?)
- Zeit und Ort (wo, wann und für welche Zeitdauer müssen Mitarbeitende einsetzbar sein?)
- Position: Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeit

Aus dieser Analyse ergeben sich folgende Planungsschritte:

- **Bedarf:** Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden benötigt, und für welche Zeit? Besteht Bedarf an neuen Mitarbeitenden – etwa wegen Kündigungen, bevorstehender Pensionierungen oder einer Ausweitung des Betriebes?
- **Einsatz:** Wer wird wann, wo und wie eingesetzt?
- **Personalsuche:** Wie kommt man an die notwendigen Mitarbeitenden mit den richtigen Qualifikationen?

SO FINDEN SIE DIE RICHTIGEN MITARBEITENDEN

Eine der zentralen Aufgaben im Personalmanagement ist die Suche nach geeigneten neuen Leuten. Grundsätzlich gibt es hier zwei Möglichkeiten – die interne und die externe Personalrekrutierung.

Die Vorteile der innerbetrieblichen Variante liegen auf der Hand: Sie können Kosten sparen und die Fluktuation tendenziell senken. Wo interne Laufbahnchancen winken, sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter motivierter. Allerdings können interne Lösungen auch zu Unstimmigkeiten führen – zum Beispiel, wenn Sie einen Koch aus dem bestehenden Team zum Küchenchef machen und sich andere auch beworben haben oder generell Mühe haben, ihn als neuen Chef zu akzeptieren. Zudem ist es schwieriger, einem internen Kandidaten eine Absage zu erteilen. Überlegen Sie sich also vorher, ob und wen Sie sich aus dem bestehenden Team für die offene Stelle vorstellen können und ob Sie die Person als eine mögliche Variante sehen (und die Stelle trotzdem ausgeschrieben) oder ob Sie den Mitarbeitenden direkt anfragen und befördern. Die externe Personalsuche ist aufwändiger und teurer. Doch

sie hat entscheidende Vorteile: Leute von aussen bringen neue Ideen und neues Potenzial in eine Unternehmung. Andererseits kann die Integration des neuen Mitarbeiters auch Schwierigkeiten bereiten und kostspielige und teilweise lange Einarbeitungszeiten mit sich bringen. Für die Suche nach externen Kandidatinnen und Kandidaten gibt es viele Möglichkeiten: Inserate in Zeitungen oder Fachzeitschriften, Angebote im Internet, Mitteilung an Anschlagbrettern einer Hotelfachschule, Beizug von externen Beratern, Abwerbung bei Konkurrenten, Zusammenarbeit mit Regionalen Arbeitsvermittlungen (RAV). Für welche Varianten Sie sich entscheiden, hängt von Ihren Bedürfnissen (für eine Kaderstelle ist ein Inserat in einer Fachzeitung fast zwingend) und Ihrem Budget ab.



ZVG

DAS GEHÖRT IN EIN GUTES STELLENINSERAT

Mit einem Stelleninserat bewerben Sie sich als Unternehmen bei potenziellen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie sollten also Unternehmung, Aufgaben und Umfeld so beschreiben, dass sich der gewünschte Bewerberkreis angesprochen fühlt. Stellen Sie besondere Vorzüge heraus, vermeiden Sie negative Formulierungen, schreiben Sie flüssig, klar und in kurzen Sätzen. Je bedeutender die Stelle, desto mehr Informationen sollten Sie bereits im Inserat geben.

- **Unternehmen:** Name, Anschrift, Leistungen, Bedeutung, Grösse, Rechtsform, Besitzverhältnisse (Konzernzugehörigkeit), Zukunfts-aussichten Standort etc.
- **Position:** Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeiten und Aufgaben, Kompetenzen und Grad der Selbstständigkeit, Entwicklungsmöglichkeiten, Führungsstil, Gründe für die Ausschreibung.
- **Anforderungen:** Ausbildung, Kenntnisse, Berufserfahrung, Alter, Belastbarkeit, erwünschte Einstellung und Haltung
- **Anreize:** Erfolgsbeteiligung, Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten, Image des Unternehmens, Arbeitszeitregelungen, Firmenwagen usw.
- **Modalitäten:** Telefonische Kontaktaufnahme erwünscht oder nicht, Datum bekannt geben, wann eine Bewerbung eintreffen muss, Bewerbungsart (zum Beispiel per Mail), Ansprechperson.

Mario Gsell

AUS DER SCHULE

VERSTECKTE TALENTE – INTERKULTURELLE TEAMARBEIT AN DER SWISS SCHOOL OF TOURISM AND HOSPITALITY IN PASSUGG

22.00 Uhr, Schulhotel Passugg: Lebhaftes Diskussionsgetöse ertönen aus der Lobby. Kim aus Korea und die anderen Studierenden des ersten Semesters haben alle denselben Auftrag. Ihr Ziel ist es, die Hotellerieausbildung in der Schweiz, spezifisch an der Swiss School of Tourism and Hospitality, ihren Landsleuten in einem einminütigen Videospot zu erklären. Der Auftrag ist Teil des PR-Unterrichtes. Wer es versteht, was es heisst, Zielgruppen zu erkennen, eine klare Botschaft zu formulieren und dies wirkungsvoll im Bild umzusetzen, der hat verstanden, was PR ausmacht.

Auch das Thema Nachhaltigkeit wird kreativ verpackt. Hier heisst das Medium Playdo – farbige Knetmasse! Beindruckend zu beobachten, wie viel leichter es gerade chinesischen Studierenden fällt, die zuweilen höchst beeindruckende feinmotorische Fähigkeiten besitzen, ihre Gedanken auszudrücken. In einem in-

terkulturellen Team, das sich rein sprachlich ausdrückt, bleiben viele Talente verborgen. Der Unterricht wird von denjenigen geprägt, die ausdrucksstark Englisch sprechen. Eher introvertierte Menschen gehen dabei leicht unter. Da bleiben sie auch oft, wird ihr Selbstwertgefühl nicht gestärkt.

Durch das Video- oder Modellierprojekt erhalten gerade diese Studierenden den Wertschätzung. Besonders zu Beginn der Ausbildung hilft dies, Gruppenbildungsprozesse zu entschärfen. Auch für Dozierende ist der Blick hinter die Kulissen höchst spannend, zeigt er doch Zusätzliches über die Tiefenstruktur, die dahinterliegenden Werthaltungen. So wird klar, dass Sicherheit für Kim etwas sehr Wichtiges ist. Sein Spot zeigt alle Details des Schulhotels, sogar den Süßigkeitenautomaten und die Wäscherei. Klarer hätte er es nie in Worte fassen können!

Ursula Oehy Babel

Dozentin, SSTH AG, Passugg/Chur

ZITAT DER WOCHE

«Wir leben in einem Zeitalter der Überarbeitung und der Unterbildung, in einem Zeitalter, in dem die Menschen so fleissig sind, dass sie verdummen»

Oscar Wilde

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. Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entsprechen aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daraus können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben.

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

Bügelpressen

Gefährdung:

Verbrennungen und Quetschungen durch Einklemmen der Hände zwischen heissen Teilen

Mögliche Massnahmen:

- Schutzeinrichtung anbringen, welche die gefährliche Bewegung der Pressplatte sofort unterbricht, wenn die Bedienungsperson oder eine Drittperson dazwischengreift
- Heisse Teile ausserhalb des Arbeitsbereichs isolieren

Dampfkesselanlagen

Gefährdung:

- Gefahr von Explosionen, Verbrennungen durch Dampfaustritt
- Druckentweichung bei unkontrolliertem Druckanstieg

Mögliche Massnahmen:

- Überdruckventile einbauen und periodisch überprüfen gemäss geltenden Vorschriften (mind. ein Sicherheitsventil)
- Sichere Verbraucheranschlüsse gewährleisten
- Zu- und Ableitung isolieren; bei Überwachungs- und bewilligungspflichtigen Anlagen Bewilligungsverfahren beim Kanton einleiten

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



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG
 Andreas & Franziska von Almen-Schärer
 Führen 439
 3822 Lauterbrunnen
 www.hotelschuetzen.com

Das Haus: Ausgezeichnet von «Best of Swiss Gastro» als aktives traditionelles, typisch schweizerisches Restaurant. ***Hotelbetrieb mit 27 Zimmern, heimeligem und neu renoviertem und rustikalem Restaurant und Speisesaal mit rund 80 Sitzplätzen, Grillstübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 70 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergwelt. Wir lieben die Schweizer Folklore und pflegen sowohl die Schweizer Volksmusik wie auch die gute alte Schweizer Küche!

Das Konzept: Klare Positionierung als «Typical Swiss Restaurant», gespickt mit Akzenten aus der internationalen Küche.

Sie: **Küchenchef** (Mitglied des Kaderns) mit grosser Begeisterung für die Gastronomie und Spass an alten und neuen Rezepten aus der Jungfrau-Region, dem Berner Oberland sowie der übrigen Schweiz. Sie sind innovativ, experimentierfreudig, können vorgegebene hauseigene Rezepte in Ihr Repertoire aufnehmen und haben Spass an der Umsetzung von «neuen» Aktivitäten wie z. B. Front-Cooking, Kochkursen, Wine & Dine, Kaffee in der Küche, Alpenkräuter in der Küche u. v. a. m.

Voraussetzung: Erfahrung als Küchenchef in Betrieben von vergleichbarer Grösse und mit Schweizer Küche, Führungsqualität, Durchsetzungsvermögen, Teamplayer, Kreativität, Organisationstalent, Administrationskenntnisse und viel Liebe zum Beruf.

Ihr Gewinn: Wir bieten Ihnen eine kürzlich renovierte Küche, unternehmerischen Spielraum und Selbstständigkeit. Weiterführung und Weiterentwicklung eines gut eingeführten Traditionsbetriebes, üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen.

Ihre Bewerbung: Foto, kompletter Lebenslauf, Arbeits- und Weiterbildungszeugnisse und Ihr **Vorschlag zur Attraktivitätssteigerung** unseres Restaurants! Wir sind gespannt!

23141-02/19

Small Business – Smart Business – Greater Zurich Area

Die spannende Leistungsfunktion des modernen, kleinen Hotels der **Business Class** in der Metropolregion Zürich mit Restaurant und erstklassigen Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hotel Managers. Hauptaugenmerk liegt dabei auf stärkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Praxis aus dem Bereich Sales, und hohe Affinität zu Themen wie New Media, Finance und Versiertheit mit allen Aspekten der Departments Rooms, Reservation und Front Office. Die harmonische Verbindung aus «Starke Marke» und lokale Marktführerschaft der angeschlossenen Gesellschaft, exzellenter Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckende Infrastruktur und gelungene Kombination aus Relax- & Geschäfts-Ambiente bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Führung Ihrer Teams (gut 30 Mitarbeitende) die Erreichung der wirtschaftlich ambitionierten Ziele sichern.

Direktor/in eines kleineren 4***Business Hotels mit angedachter Leitung eines weiteren Betriebes auf Mitte 2014

Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, sind vertraut mit den relevanten Vertriebskanälen, Online-Buchungsplattformen, Web 2.0 und haben wertvolle Praxis in der Vermarktung der Stadt-Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Kfm. Grundausbildung, Abschluss einer etablierten Hotelfachschule und erfolgreiche Tätigkeit in der CH-Hotellerie in höheren Kaderfunktionen. **Hotel-Kompetenz** ist Ihr Markenzeichen. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und allfällige Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures.

Sind Sie ca. 30-40 Jahre alt, offen, ambitioniert, wollen das kleine Hotel gross rausbringen und parallel Ihre Karriereplanung anschreiben? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform und die Chance im Rahmen von geplanten Neubauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen sowie später einen zusätzlichen grösseren Betrieb zu führen. Fähige Revenue oder Resident Manager, EAM, DOSM, und Vizedirektoren auf dem Sprung zur Direktion sind übrigens auch herzlich willkommen. – Eintritt: Januar/Februar/März 2013. – Inspiriert worden? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
 Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
 Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
 www.schaeferpartner.ch
 ans.gar.schaefer@schaeferpartner.ch

23128-9209

10-Tage-Job

Zuger Messe, 19. bis 28. Oktober

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten oder die **Zwischensaison** überbrücken?

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo

Rufen Sie an oder nussbaumer.karl@bluewin.ch

K. Nussbaumer Catering Sattelstr. 3 CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
 Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 84 84

23133-9212

HOTEL SCHWEIZERHOF

Sils-Maria, Engadin

Die POSCOM Ferien Holding AG mit der gut eingeführten Marke Ferienverein ist Eigentümerin und Betreiberin von vier Hotels in der Schweiz und zwei Ferienanlagen im Mittelmeerraum. Die Hotels befinden sich alle an schönster Lage von beliebten Destinationen und bieten attraktive Ferienerlebnisse für Aktive, Familien und Ruhesuchende.

Wir suchen per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung für unser Hotel Schweizerhof in Sils-Maria – Engadin eine kommunikative, organisationsstarke Gastgeberpersönlichkeit als

HOTELDIREKTOR/IN ODER DIREKTIONSPAAR

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche operative Führung des Gesamtbetriebs

Hospitality ist für Sie kein Fremdwort, sondern Ihre Leidenschaft. In dieser anspruchsvollen Aufgabe führen Sie unser gut positioniertes Haus mit 116 Zimmern und einer Wellnessanlage nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Durch Ihre pragmatische und klare Führung bauen Sie zusammen mit Ihrem Kader klare Strukturen auf und optimieren die Abläufe laufend. Sie pflegen den Kontakt zu lokalen Partnern und übernehmen die Promotion für den regionalen Markt mit Unterstützung des Marketings der Gruppe. Die Eriedigung der administrativen Aufgaben gehört ebenso zu Ihren Arbeiten, wie die Einhaltung der Standards betreffend Qualität, Sicherheit und Hygiene.

Was Sie mitbringen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind eine charismatische Führungskraft mit hoher Sozialkompetenz und zielgruppengerechtem Auftreten. Ihre Leidenschaft als Gastgeber wird ergänzt durch Ihr Organisations- und Qualitätstalent und Ihre hohe Belastbarkeit. Ihre Affinität zu Sport und Familie rundet Ihr Profil ab. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie verfügen über ausgezeichnete Italienisch- und Englischkenntnisse. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen

Als Direktor/in des Hotels Schweizerhof in Sils-Maria setzen Sie wichtige Akzente in der Weiterentwicklung unserer Hotelgruppe. Sie erhalten die Möglichkeit, sich aktiv in einem dynamischen Tourismusumfeld zu bewegen und können Ihre persönliche Handschrift beim Hotel Schweizerhof und innerhalb der Gruppe hinterlassen. Sie sind direkt dem CEO der POSCOM Ferien Holding AG unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ferienverein.ch und www.hotel-schweizerhof-sils.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto, die Sie bitte an folgende Adresse richten: kornelia.schulte@ferienverein.ch oder POSCOM Ferien Holding AG, Kornelia Schulte-Mattli, Assistentin CEO, Tschannerstr. 37, CH-3007 Bern T +41 31 387 87 87

23127-9207

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULÜÜT.

Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜÜT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSERE GASTGEBERIN!

Ihre Aufgabe

Sie übernehmen die Leitung unseres vollständig erneuerten Restaurants BAULÜÜT, dem Lieblingslokal unserer Stammgäste. Es ist der genussvolle Ort zum Abschalten für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungs- und Seminarveranstalter. In dieser Funktion rapportieren Sie dem Leiter Gesamtgastronomie.

Ihr Profil

Sie haben eine Leidenschaft für feines Essen rund um den Holzkohlegrill und für feine Weine. Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr Feuer, Sie wecken Begeisterung – eine Persönlichkeit, die positiv auffällt. Die Gäste verlassen sich auf Ihre Herzlichkeit, die Mitarbeitenden auf Ihre Führungsqualitäten und wir auf Ihr Engagement. Sie sind redigewandt, charmant, lösungsorientiert und fachlich top. Die Synergien innerhalb unserer Gesamtgastronomie nutzen Sie gezielt.

Ihre beruflichen Grundlagen

Wir haben hohe Ansprüche an Sie: Eine solide Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie, mit Vorteil Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule, Bewährung und Führungserfahrung in anspruchsvoller Restauration, Verständnis für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Muttersprache Schweizerdeutsch, umgangssprachliche Kenntnisse in Französisch und Englisch. Sehr gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme.

Wir bieten Ihnen

...die Wiedereröffnung eines bekannten Restaurants als topmodernen Betrieb. Sie sind dabei beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Sie können das neue Konzept erfolgreich auf dem Markt positionieren. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich-aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

23083-9170

Herzlich willkommen im Gasthaus im Feld

Unsere Küche ist kreativ und farbig, als Grundzutaten verwenden wir nur einheimische und saisonale Produkte. Wir sind ein verrücktes und junges Team und suchen Verstärkung.

Koch/Jungkoch 100% Küchenhilfe 100% Serviceaushilfen Teilzeit

Wir bieten:
Attraktives Umfeld
Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen
Angenehmes Arbeitsklima
Zimmer im Haus vorhanden

Besuchen Sie unsere Homepage oder rufen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Beat Walker/Marco Helbling

Gasthaus
im Feld

6482 Gurtellen Dorf
Telefon 041 885 19 09
www.feld.ch

DAS GASTHAUS AM SONNENHANG DES KANTONS URI

WYHUS BEMP
Weingenuß aus gutem Haus

Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für uns bei Bataillard sind das viel mehr als einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen. Mit unserem Einfallsreichtum setzen wir Trends – auch im Servicebereich. Wir verstehen uns als zuverlässigen Partner unserer Kunden und tun mit grosser Hartnäckigkeit alles für ihren Erfolg.

Wir sind eine dynamische und wachsende Unternehmung der Weinhandelsbranche. Seit mehr als 30 Jahren bedienen wir das Gastgewerbe, die Hotellerie und Privatkunden mit Qualitätsweinen.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Verkäuferpersönlichkeit (m/w) als

Regionaler Verkaufsleiter – Gastronomie Zürich/Basel oder Bern/Berner Oberland

der seine Kunden mit Engagement und Leidenschaft professionell betreuen möchte. Sie setzen sich zum Ziel, die Marktpresenz unseres Unternehmens in der Region zu festigen und weiter auszubauen. Sie sorgen für eine optimale Distribution unseres Produktportfolios an den Verkaufspunkten und setzen persönliche Akzente in der Planung und Umsetzung verkaufsfördernder Events.

Für diese spannende Position suchen wir einen abschlussstarken Verkaufsprofil mit einer fachlich/kaufmännischen Berufsausbildung und einigen Jahren Erfahrung im Gastronomie-Aussendienst. Sie bringen zudem eine ausgeprägte Passion für Weine und Champagner mit. Eine gute regionale Verwurzelung mit Wohnort in der Verkaufsregion Zürich/Basel oder Bern/Berner Oberland ist zusätzlich wünschenswert.

Wenn sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen und die Arbeit in einem aufgestellten Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an christine.babst@bataillard.ch.

SSP Switzerland
The Food Travel Experts

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. Neben den bekannten Marken «Caffè Ritzazza» 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

Alpendorferli Resort AG

Saas Fee

Ab kommender Wintersaison (zirka 20. Dezember 2012) gesucht selbstständige

Allrounderin (D/E) Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Familie Zumtaugwald
info@alpendorferli.ch



23132-0211



GRINDELWALD

Für unser ****Haus im Zentrum
suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenerführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidelity und Freude am Réceptionsalltag.

Sprachen wie D, E, evtl. F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein, 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



FRAPOLLI BETRIEBE AG

SOMMERAU-TICINO

Hotel – Restaurants – Catering
Dietikon-Zürich, sucht per Oktober
oder nach Vereinbarung

F&B Manager (m/w)

Seit 3 Generationen und 81 Jahren Tessiner und mediterranes Ambiente mit vielen Stammkunden.

Sie organisieren zusammen mit dem Chef de Service/Restaurantleiter den Restaurations- und Bankettbetrieb, erstellen Bankett- und Seminarofferten, überwachen den Keller- und Einkaufsbereich. Sie sind verantwortlich für das Lehrlingswesen im Servicefachbereich und Gastgeber, sind für die Mitarbeiterführung zuständig, organisieren interne Schulungen und Sitzungen, sind administrativ tätig für die Abrechnungen und nehmen an den Kaderrapporten teil. Sie erstellen mit der UL zusammen die jährlichen Businesspläne für Ihr Departement.

Also ein interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld für jemanden mit sehr guter Berufsbildung/-erfahrung. Mitarbeiten, Führen mit natürlicher Autorität und Reife. Erfahrung mit Fidelity Suite 8, Winoffice, Micros 3700 Kassen. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und langfristiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 84 Zimmern, div. Restaurants, Bar, Seminar- und Bankettmöglichkeiten bis 100 Plätze und im Catering Anlässe bis mehr als 10 000 Gäste. Interessiert?

Dann kontaktieren Sie:
SOMMERAU-TICINO, Frau A. Rose
8953 Dietikon-Zürich
www.sommerau-ticino.ch



Matti Recruitment

We are looking for an English speaking live in **Couple (Housekeeper & Handyman / Waiter)** with several years of experience and good references for a high-end chalet in Gstaad.

Start date: Oct. / Nov

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

CAMPUS SURSEE
Seminarzentrum

EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULUUT.

Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULUUT als gastronomisches Aushängeschild innerhalb unserer Gesamtgastronomie. Mitten im Grünen. Für 100 Gäste. Dazu eine gemütliche Bar-Lounge (60 Plätze) mit Fumoir und natürlich eine Sommerterrasse (80 Plätze). Das Konzept: Bestes vom Holzkohlegrill, erlesene Weine, stilvolles Ambiente. Ein kreatives, regionales Speiseangebot, kombiniert mit Liebe zum Detail.

SIE SIND UNSER KÜCHENCHEF (M/W)!

Ihre Aufgabe

Ihre Leidenschaft für feines Essen konzentriert sich auf Bestes rund um den Holzkohlegrill. Sie kochen kreativ und wollen unsere Gäste damit zum Staunen, Geniessen und Wiederkommen bringen. Zusammen mit der Restaurantleitung sind Sie die Schlüsselperson für unsere anspruchsvollen Gäste.

Ihr Profil

Ihre Mitarbeitenden spüren Ihr positives Engagement, Ihre Freude am Beruf. Küchenbrigade und Vorgesetzte können sich auf Ihre Führungsqualitäten verlassen. Eine solide Aus- und Weiterbildung sowie Erfahrung in der (Grill-)Restauration zeichnet Sie aus. Sie bringen gute Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme mit.

Wir bieten Ihnen

...die Chance, mit Ihrer Küchenleistung ein spannendes, neues Restaurantkonzept auf anspruchsvollem Niveau zum Erfolg zu führen – als künftiges Lieblingslokal unserer Stammgäste, als genussvollen Ort zum Abschalten und Geniessen für Gäste aus der Region sowie für die Teilnehmenden unserer verschiedenen Ausbildungen und Seminarveranstalter. Sie werden miteinander beim Fine-tuning des Betriebskonzepts, bei der Einrichtung und Gestaltung sowie beim Neustart. Durch die Einbindung in ein zukunftsorientiertes Hotelunternehmen ermöglichen wir Ihnen viel Freiraum, aber auch die nötige Unterstützung. Ein Arbeitsplatz im Grünen mit attraktivem Leistungsangebot erwartet Sie.

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern unser Hotelier Willy Graf, Tel. 041 926 22 81. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. Für ein kontinuierlich aufbauendes, langfristiges Engagement.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (keine E-Mails) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2013 folgende Mitarbeiter/innen:

ENTREMETIER – TOURNANT
COMMIS DE CUISINE
SERVICEPRAKTIKANTIN
SERVICEFACHANGESTELLTE (w) mit Inkasso

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

16025-7428

CENTRAL

AFFOLTERN AM ALBIS

Für die NEUERÖFFNUNG
unseres Zweibetriebes suchen wir per
1. November eine/n

**Entremetier /
Gardemanger
oder Jungkoch**

Wenn Sie kreativ sind, mit Leidenschaft
kochen und Freude an einer mediter-
ranen Küche haben, dann habe ich für
Sie den richtigen Arbeitsplatz.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15

23103-9206



Für die Wintersaison 2012/2013
suchen wir einen

Koch (w/m)

für unser Restaurant
Schwarzenegg

Haben Sie Freude, in einem
lebhaften Gastrobetrieb direkt an
der Skipiste zu arbeiten? Dann
freuen wir uns auf Ihre Bewer-
bungsunterlagen per Post oder
E-Mail an folgende Adresse:

Bergbahnen Sörenberg AG
Fam. Bieri
Restaurant Schwarzenegg
Hinterschönleistrasse 4
6174 Sörenberg
Tel. 033 951 12 21

bahnen@soerenberg.ch

23103-9205

WALDHAUS SILS

Ein Fünfternerhaus wie kaum ein anderes – ba-
ghlich, familienfreundlich und überraschend
unkompliziert – seit 104 Jahren.

Für die kommende Wintersaison – ca. 14. Dezem-
ber 2012 bis ca. 7. April 2013 – suchen wir noch
folgende/n, motivierte/n Mitarbeitende/n:

FRONT OFFICE MITARBEITENDE/R
(Reservationen/Kassabüro)

Sie arbeiten in einem kleinen Team in unserem
Reservationsbüro. Sie bearbeiten Korrespondenz
in D/E/F, nehmen telefonische Anfragen und
Reservierungen entgegen und begrüssen unsere
internationalen Gäste persönlich.

In unserem Kassabüro sind Sie unter anderem für
den Check-in und Check-out unserer Gäste, das
Übersetzen unserer Tagesmenüs in F/E sowie
einen Teil der Gästebuchhaltung verantwortlich.

Ihre Muttersprache ist möglichst Schweizer-
deutsch, in Englisch und Französisch sind Sie
«sattelfest» (italienische Kenntnisse von Vorteil).
Wir würden uns über eine längerfristige Anstel-
lung freuen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden
Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an
das Hotel Waldhaus. Ansprechpartnerin: Frau
Sissi Rösli, staff@waldhaus-sils.ch

Claudio Dietrich und Patrick Dietrich /
Urs Kienberger
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria
Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch



23131-9210

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
Stv. Leiterin / Stv. Leiter Réception
Réceptionist / Réceptionist
Chef de Service
Chef de partie tournant
Restaurantfachfrau / -mann

Sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse setzen wir
voraus. 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

23142-9205



Berggasthaus Herrenboden

Annemarie Bettschart-Dettling 6417 Sattel-Hochstuckli
Telefon 041 835 12 88 Telefax 041 835 12 38 www.herrenboden.ch

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung, um mit Ihnen
in die kommende WINTERSAISON 2012 /13 zu starten.

Servicemitarbeiter/in 100%
Serviceaushilfe
Küchenaushilfe

Sie sind eine teamfähige und kommunikative Person
und Belastbarkeit ist eine Ihrer Stärken.
Ihre herzliche Art ist ansteckend und das Wohl unserer
Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns.
So freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

ANNEMARIE BETSCHART
BERGGASTHAUS HERRENBODEN
6417 SATTEL
herrenboden@herrenboden.ch

23138-9210

WALSERHOF

KLOSTERS

Der Walserhof Klosters öffnet nach umfangreichem Um-
bau die Türen am 14. Dezember 2012 und erstrahlt in
neuem Glanz. Nutzen Sie die Chance, bei der Wieder-
eröffnung dabei zu sein und starten Sie mit uns in die
Wintersaison.

Wir suchen motivierte und begeisterungsfähige Mitar-
beite für die Bereiche

- Service
- Küche / Pâtisserie
- Housekeeping / Stewarding
- Réception

Den Link zu unseren offenen Stellen finden Sie auf un-
serer Homepage www.walserhof.ch.

Erste Fragen beantwortet Ihnen Frau Beatrice Keller ge-
ne unter Tel. 081 303 27 24.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsun-
terlagen mit Foto an info@walserhof.ch oder Walserhof
Klosters, Landstrasse 141, 7250 Klosters.

Walserhof Klosters · Landstrasse 141 · CH-7250 Klosters · www.walserhof.ch

23128-9208



SCHÜTZENHAUS
Die Wirtschaft mit dem eigenen Bier



Die Berchtold Group in Burgdorf führt drei Betriebe: das Dreisterne-
Superior-Hotel Berchtold mit seinen 36 aparten und grosszügigen
Zimmern, der trendigen und bestens frequentierten Bar B5 to be, dem
stilvollen und beliebten Restaurant und den vielfältigen Seminarraumli-
keiten. Die Wirtschaft zum Schützenhaus im historischen Gebäude
neben der Schützenmatte, mit integrierter Brauerei, zwei Biergärten und
dem grossen Saal. Und ab Oktober 2012 das B5 to go, ein innovatives
Gastrokonzept mit eigener Kaffeerösterei, Wein- und Bierhandel und di-
rektem Verkauf vor Ort und to go.

Das bisherige Direktionshepar zieht sich Ende Jahr aus der operativen
Führung der Gruppe zurück und übergibt die Leitung an den heutigen
Vizedirektor Herrn Martin Egger. Zur Ergänzung der Gruppenführung
suchen wir per Anfang 2013

zwei Mitglieder der Geschäftsleitung (w/m)
(Fokus Marketing/Verkauf respektive Administration/Personal)

Als zukünftiges Geschäftsleitungsmitglied sind Sie zusammen mit dem
Direktor für den reibungslosen und erfolgreichen Betrieb der ganzen
Gruppe verantwortlich. Sie sind begeisterter Gastgeber und offener
Kommunikator, verfügen über einen profunden professionellen Hinter-
grund und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung, insbesondere im
F&B-Bereich. Sie haben Spezialkenntnisse und Erfahrungen in den heutigen
Marketing/Verkauf respektive Administration/Personal, gute
EDV- und Sprachkenntnisse (D, E, F) und fühlen sich einermassen
sicher in strategischer und operativer Planung.

Der Reiz der Positionen

Die Führung der vielfältigen und herausfordernden Betriebe der Berch-
told Group ist spannend und befriedigend zugleich. Das Tagesgeschäft
und die Entwicklungsperspektiven verlangen von der Leitung Eigenstän-
digkeit, Kreativität und Durchsetzungsvermögen. Die zeitgemässe Ent-
lohnung entspricht dem hohen Anforderungsprofil. Mit den klaren Ziel-
vorgaben und einer angemessenen Begleitung durch den VR richtet sich
die Ausschreibung auch an jüngere Bewerber.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion B. und R. Rauber,
Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, oder per E-Mail an
ruth.rauber@berchtold-group.ch.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berchtold-group.ch!

23117-9203

**Stelle suchen –
Stelle finden
www.hoteljob.ch**

SUISSE ROMANDE



ROYAL SAVOY
LAUSANNE

Ecrivez nous l'histoire de l'hôtellerie suisse. L'Hôtel Royal Savoy à Lausanne est avec l'Hôtel Schweizerhof à Berne et le Buergenstock Resort un des membres de la « Buergenstock Selection ». Le bâtiment historique est actuellement en pleine transformation et va être complété par une nouvelle annexe moderne. Il réouvrira en 2013 en tant que magnifique Hôtel de luxe.

Nous recherchons pour notre équipe pour entrée immédiate ou à convenir:

FINANCIAL CONTROLLER (H/F)

Vous êtes un professionnel avec expérience dans la construction et si possible également dans l'hôtellerie. Vous avez envie de suivre la phase de construction et de participer aux préparatifs d'ouverture de ce nouvel Hôtel de luxe?

Description de fonction:

- Responsable du Controlling de la SA de l'Hôtel Royal
- Assurer avec compétence la comptabilité de construction / comptabilité financière
- Tenue de la comptabilité créanciers du chantier
- Management des contrats selon des directives internes
- Assurer une administration de chantier
- Etablissement des clôtures mensuelles et annuelles avec bilan et pertes et profits
- Reporting à l'investisseur par rapport aux coûts, à l'évolution et aux prévisions
- Informer le Directeur Général et reçoit des instructions du Financial Controller de la Katara Hospitality Switzerland AG (Management de la Buergenstock Selection)

Votre profil:

- Personnalité indépendante, responsable et motivée
- Connaissances des logiciels de comptabilité construction et financière
- Vous êtes flexible, résistant au stress et savez vous investir
- Français-anglais-allemand parlé et écrit

Nous offrons:

- Un travail riche et passionnant dans un Hôtel de luxe en rénovation et construction
- Environnement dynamique et efficace
- Salaire et prestations sociales correspondant au poste
- Place de travail à Lausanne

Nous attendons votre candidature, votre curriculum vitae, certificats et photo actuelle par voie électronique.

Hotel Royal Savoy - Jean-Claude Gétaz, Directeur Général - Av. d'Ouchy 40 - 1006 Lausanne
Téléfon 021 614 88 88 - jeanclaude.getaz@royalsavoy.ch - www.royalsavoy.ch

23107-917

SVIZZERA ITALIANA

NEUES KURHAUS CADEMARIO HOTEL & SPA *****

Eröffnung März 2013

Die Gastlichkeit eines Spitzenhotels, Entspannung auf dem Niveau eines Wellness-Centers und die Professionalität eines Therapiezenters. Das neue Kurhaus Cademario Hotel & Spa bietet 82 elegante Zimmer, eine spektakuläre Aussicht, 2 Restaurants mit gesunder regionaler Diätküche und ein einzigartiges Spa. Dies alles eingebettet in die idyllische Atmosphäre von Cademario, dem malerischen Dorf auf den Hügeln des Malcantone, nur wenige Kilometer von Lugano.

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per Januar Mitarbeiter mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und sehr guten Italienisch-, Englisch- und Deutschkenntnissen (Französisch und/oder Russisch von Vorteil), die die Kompetenz für folgende Stellen mit sich bringen:

FRONT OFFICE MANAGER w/m
GOUVERNANTE w/m
EVENTS MANAGER w/m
MAÎTRE & SOMMELIER w/m
BARMAN w/m

Per Ende Februar suchen wir zusätzlich:

Stv. CHEF DE RECEPTION w/m
RECEPTIONSSEKRETÄR w/m
ETAGENMITARBEITER w/m
PORTIERS w/m
GÄRTNER w/m
CHEF DE RANG w/m
KELLNER w/m
CHEF DE PARTIE w/m
COMMIS DE CUISINE w/m
SPA RECEPTIONIST w/m
PHYSIOTHERAPEUTEN w/m
KOSMETIKER w/m

KC
KURHAUS
CADEMARIO

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihren CV mit Foto und Zeugnisunterlagen an folgende Adresse:
hr@kurhauscademario.com
INTAB SA • Personalbüro
Via Tesserete 10 • 6900 Lugano

Kurhaus Cademario Hotel & Spa *****
CH-6936 Cademario
www.kurhauscademario.com

23075-9179

INTERNATIONAL

BÜRO METRO seit 1948 Stellen mit
Erfahrungswert, weltweit

Sofort für Kreuzfahrt: (m&f)

(Deutsch & Englisch, Voraussetzung)
Commis de Rang, Chef de Rang
Barwaiter, Bartender, Cabin Stewardess

England: (Erstklassbetriebe) (m&f)

Maître d'Hôtel
Commis de Rang, Chef de Rang, Sommelier

Internationale Stellenvermittlung
für Hotellerie & Kreuzfahrt

BÜRO METRO

Thurgauerstrasse 111 CH 8152 Glattpark (Opfikon)
TEL: +41 44 201 41 10 buerometro@bluewin.ch

23109-9199

ANZEIGEN

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw.
zahle Fr. 8.- pro Kilo
☎ 079 656 38 08

23113-9002

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

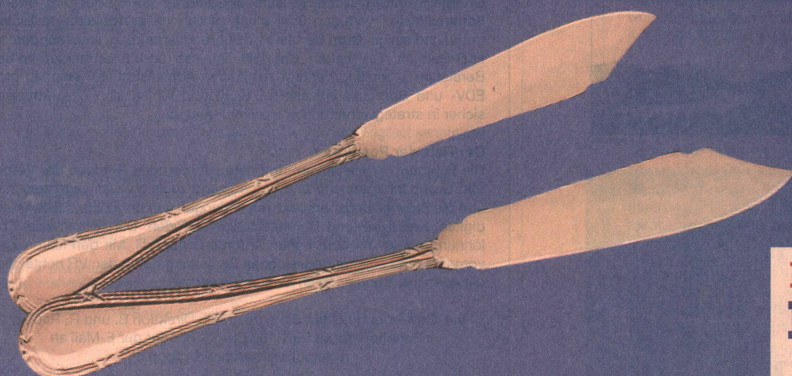


Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

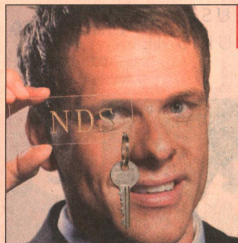
20995-9875

Gesucht: Fischmesser
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE

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

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Mittwoch, 12. September 2012

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

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

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

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

21028-8754

21028-8699

21028-8102



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)



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@hotmail-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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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

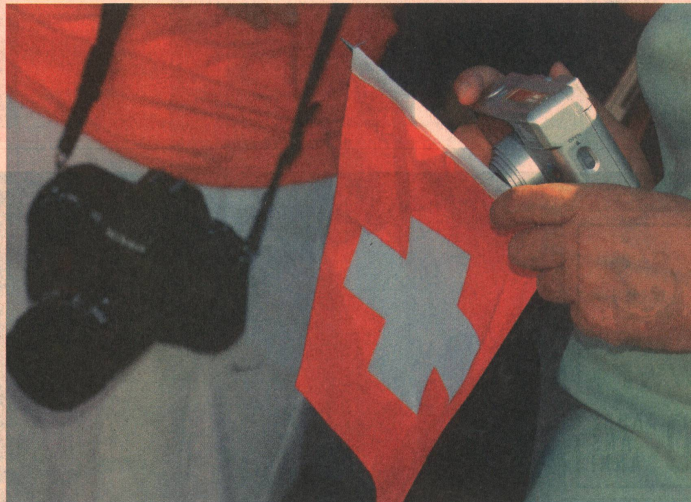
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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 Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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.

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



KEYSTONE

CHINESEN ZU GAST

Die Statistiken zeigen, dass die Logiernächte der chinesischen Touristen 2011 im Vergleich zum Vorjahr um fast 50% gestiegen sind. Dieser Trend wird sich in den kommenden zwei Jahrzehnten mit dem zunehmenden Wachstum der chinesischen Mittelschicht weiter fortsetzen. Bei den nach Europa reisenden Chinesen überwiegen junge Kaderleute in den Dreissigern und Vierzignern, die aus den grossen Städten der Ostküste stammen. Im Gegensatz zu früher weist der Reisetrend der Chinesen zu sogenannten «tieferen Reisen». Derzeit sind Dreiländertouren mit Italien, Frankreich und der Schweiz das führende Produkt. Um diesen von weit hergereisten Gästen eine tolle Erfahrung bieten zu können, sind einige Kenntnisse über die chinesische Kultur und die Erwartungen der Gäste unumgänglich.

Was chinesische Gäste erwarten

Chinesische Gäste haben sehr hohe Erwartungen an ihre Schweizer Gastgeber, denn in der chinesischen Kultur spielen Gastlichkeit und Harmonie eine sehr wichtige Rolle. Dementsprechend gehen chinesische Besucher davon aus, dass ihre Vor-

lieben und Gewohnheiten dem Gastgeber bekannt sind und dass dieser entsprechend darauf vorbereitet ist. Darüber hinaus erwartet man, dass alles unternommen wird, Wünsche zu erfüllen. Ausserdem warten Chinesen nicht gerne, daher sind schneller Service und grösstmögliche Flexibilität wichtig.

Chinesische Gäste mögen Freizeitaktivitäten im Kreis der Reisegruppe. Beliebt sind daher Unterhaltungen wie Shows und Konzerte. Aber auch Shopping ist ein wichtiger Bestandteil einer Reise. «Zuhause sparen, im Ausland ausgeben», so lautet eine weit verbreitete chinesische Devise. Geschenke und Mitbringsel werden für die ganze Familie und Freunde gekauft. Typische Markenprodukte wie Uhren, Sackmesser und Kleidung sind dabei besonders beliebt. Mit durchschnittlichen Pro-Kopf-Ausgaben von 2.500 US-Dollar gehören die Chinesen zu den ausgabenfreudigsten Touristen überhaupt.

Ess- und Trinkgewohnheiten

Das Essen stellt einen wichtigen Teil des Urlaubs dar. Für die Chinesen ist Essen ein wichtiges soziales Ereignis, über welches

sie auch gerne daheim berichten. Sie lieben Mahlzeiten an grossen und runden Tischen im Kreise der Familie oder mit Freunden. Sie lieben auch die Vielfalt und sind Schnelleser, d. h. unmittelbar nach dem letzten Gang verlassen sie den Tisch. Es empfiehlt sich, statt eines grossen Gerichts, mehrere kleinere Platten aufzutragen und zwar gleichzeitig, ausser der Suppe, die wird erst am Schluss serviert. Bei den Getränken dominieren Wasser (oft und gerne auch heiss), Tee, Softdrinks oder Bier.

Weitere Informationen zum Thema «Chinesen zu Gast in der Schweiz» können der Broschüre von hotelleriesuisse und Schweiz Tourismus entnommen werden. Direkter Download unter www.hotelleriesuisse.ch/publikationen möglich.



Manuel Staub
Leiter Kommunikation
www.hotelleriesuisse.ch

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Triesenberg Fürstentum Liechtenstein

Nach über 30-jähriger Tätigkeit geht der Pächter des

Hotel Restaurant Kulm 9497 Triesenberg

in Pension. Daher suchen wir auf Februar 2013 oder nach Vereinbarung im Auftrag der Gemeinde Triesenberg einen neuen Pächter.

Mit seiner ausgezeichneten Lage und der hervorragenden Ausstattung eignet sich der Betrieb sowohl für einen Ferienaufenthalt, ein gemütliches Wochenende, private Anlässe als auch für Tagungen. Das Ambiente, welches durch rustikale und moderne Räumlichkeiten gekennzeichnet ist, lädt zum Entspannen und Wohlfühlen ein.

Der Betrieb befindet sich im Ortszentrum und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar, ein idealer Ausgangspunkt für schöne Tageswanderungen. Bank und Post sowie das Walsertmuseum befinden sich ebenfalls in unmittelbarer Nähe.

Restauration

- Familiäres, heimeliges Restaurant unterteilt in 20 und 70 Sitzplätze
- Sonnige Aussichtsterrasse mit 20 Sitzplätzen
- Wintergarten mit 36 Sitzplätzen
- Originelles Kulmstübl als Lounge
- Saal für bis zu 100 Personen
- Saal für bis zu 300 Personen und drei neue Seminarräume können bei Bedarf von der Gemeinde zugemietet werden

Hotel

- 20 komfortabel eingerichtete Zimmer, 1 Einzel-, 12 Doppel- und 7 Dreibettzimmer
- Alle Zimmer sind mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und W-Lan ausgestattet, 12 Zimmer mit Balkon
- Grosszügige Parkgarage sowie Busparkplätze
- 4-Zimmer-Wirtwohnung

Für ausgewiesene Fachleute bietet dieser Betrieb eine gute Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherigen Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG
Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



Bürgergemeinde Arbon



**Zu vermieten auf den 1. März 2013
oder nach Vereinbarung**
an innovative Gastgeber die historische Perle

Hotel Restaurant Römerhof in Arbon

Im Betrieb sind 11 Zimmer stillvoll eingerichtet. Die Gaststube umfasst 48 Plätze. Turmzimmer und Säli laden mit je 16 Plätzen ein. Der besonders schöne Garten bietet Platz für 30 Gäste. Zum Haus gehören 10 eigene Parkplätze.

Das Inventar muss übernommen werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an: benno.jud@treuhandjudgraf.ch oder per Post an: Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

Herr Benno Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93

23000-9152

DAS BLAUE VOM HIMMEL

...können wir Ihnen
nicht versprechen.

Aber die besten
Ideen der Schweizer
Tourismusbranche. Auf
www.htr-milestone.ch
unter der Rubrik
«MILESTONES».

