

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2012)

Heft: 42

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 22 · 18. Oktober 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



GRAFI LU

MITARBEITERFÖRDERUNG

Die Stärke eines Unternehmens kann man meist nicht nur an den Verkaufszahlen festmachen, sondern vor allem an der Zufriedenheit der Kunden und der Mitarbeiter. Die Personalentwicklung ist für die Zukunft eines Unternehmens entscheidend. Gut qualifizierte Mitarbeiter sind für das Bestehen einer Unternehmung unerlässlich, jedoch alleine nicht ausreichend. Um den sich ständig ändernden Anforderungen des Marktes gerecht zu werden, braucht es eine systematische und fortlaufende Qualifizierung der Mitarbeiter. Sie hat die Aufgabe, das gegenwärtige und zukünftige Leistungspotenzial der Mitarbeiter zu sichern und zu entwickeln.

Die Förderung von Mitarbeitern im Unternehmen verfolgt mehrere Ziele. Zum einen sollen sich die Mitarbeiter mit den Unternehmensleitbildern und -zielen sowie mit den Unternehmensaufgaben identifizieren. Zum anderen sollen sowohl Führungskräfte als auch Mitarbeiter sensibel für notwendige Veränderungen gemacht werden. Dies führt dazu, kreatives Denken und die Motivation auf beiden Seiten zu fördern. Zur Mit-

arbeiterförderung werden alle Massnahmen gerechnet, welche Einfluss auf die Leistungsbereitschaft und -fähigkeit der Mitarbeiter nehmen. Um ein Mitarbeiter-Förderprogramm im Unternehmen aufzubauen, braucht es verschiedene Informationen. Zum einen müssen die zukünftig notwendigen Qualifikationen bestimmt werden, die ein Mitarbeiter mitbringen muss, und zum anderen müssen die entwicklungsfähigen Mitarbeiter identifiziert werden. Verantwortlich für den optimalen Einsatz der Mitarbeiter ist immer der jeweilige Vorgesetzte. Es ist demzufolge wichtig, dass der Vorgesetzte über die vorhandenen Qualifikationen und Wünsche seiner Mitarbeiter Bescheid weiss. Mit jedem Mitarbeiter sollte mindestens einmal im Jahr ein Fördergespräch geführt werden.

Die Förderung von Mitarbeitern kann durch folgende Massnahmen vorgenommen werden:

- Weitergabe aller notwendigen Informationen
- Übertragung von besonderen Aufgaben

- schrittweise Erweiterung des Arbeitsgebietes mit höherer Verantwortung
- Einführung von abteilungsübergreifendem Erfahrungsaustausch
- Teilnahme an externen Erfahrungsaustauschgruppen
- interne und externe Fortbildungsmassnahmen
- Beförderungen

Alle Fördermassnahmen sollten stets individuell auf den einzelnen Mitarbeiter festgelegt werden und sich sowohl an den Wünschen der Mitarbeiter wie auch an den Bedürfnissen des Unternehmens orientieren. Es ist zudem notwendig, den Erfolg aller getätigten Bildungsmassnahmen nach Abschluss der Massnahme zu prüfen und gegebenenfalls für eine zukünftige Durchführung zu optimieren.



Gabriel Zimmermann
Mandatsleiter
Ruepp & Partner Dietikon AG
www.ruepp.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

31. Oktober

«Culinaria 2012», Berufsmesse,
im Berufsbildungszentrum in Biel

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. November

«Professionelles Arbeiten
in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

7. November

Information Hotel-Tourismus-Handelsschule Aarau,
im Ausbildungszentrum Minerva in Aarau

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. November

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertun-
gen», von hotelleriesuisse, im Hotel Bern in Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. November

«F&B-Club: Gastrozesse – Prozessdenken im
Arbeitsalltag», vom Schweizer Kochverband, in Brig

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie»,
vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

TIPPS FÜR EINE AUSGEGLICHENE
WORK-LIFE-BALANCE

Das Gastgewerbe ist ein strenger Beruf. Da kann die Gesundheit schon mal darunter leiden. Damit dies nicht passiert, ist der Gesundheitstipp-Ratgeber zu empfehlen. Nur wer sich am Arbeitsplatz wohl fühlt, arbeitet gern, freundlich und ohne Beschwerden. Der Ratgeber zeigt, worauf es ankommt, zudem erfahren Sie, welche Strategien gegen Stress helfen, wie sich ein gutes Arbeitsklima auf das Wohlbefinden der Mitarbeitenden auswirkt und was Sie tun können, damit die Erholung in der Freizeit nicht zu kurz kommt. In zehn übersichtlichen Kapiteln geht es unter anderem um Tipps zum Arbeitsumfeld, um Essen und Trinken oder wie man die Zeit in den Griff bekommt.

«Arbeiten und gesund bleiben»
von Esther Diener-Morscher und Barbara Jud
Herausgeber: K-Tipp
ISBN 978-3-907599-22-8
CHF 32.00

«NETZWERKEN» IST BEI DER
JOBSUCHE WICHTIG

Studien zeigen, dass beruflicher Erfolg sehr davon abhängt, wie gut man vernetzt ist. Eine IBM-Studie besagt, dass 60 % Bekanntheitsgrad, 30 % Image und 10 % Qualifikation/Fähigkeiten den Erfolg ausmachen.

Laut IBM-Studie beruhen also 90 Prozent auf Selbstdarstellung und nur ein sehr kleiner Teil auf Qualifikation. Zugleich sind die Qualifikationen und Fähigkeiten Voraussetzung Ihrer Selbstdarstellung, denn diese garantieren das Image und fördern wiederum den Bekanntheitsgrad. Kunden, Lieferanten respektive Arbeitgebende empfehlen Sie gerne weiter, wenn sie mit Ihren Leistungen und Verhaltensweisen zufrieden waren. Um wirklich bekannt zu werden, genügt es jedoch nicht, weiterempfohlen zu werden. Networking ist eine ideale Plattform, um das eigene Image und den persönlichen Bekanntheitsgrad zu erhöhen – denn damit erreicht man viele Menschen. Allen Vorbehalten zum Trotz (Networking passt nicht zu mir, bringt nichts, habe schon vieles versucht) kann Networking wichtige Impulsquelle und Unterstützungsform sein, um den richtigen Job zu finden – wenn es professionell gemacht wird. Dazu ist es unerlässlich, die zehn goldenen Regeln des «Netzwerkens» zu kennen:

- **Bereiten Sie Ihre Mitteilung vor:** Fassen Sie in etwa 30 Sekunden zusammen, was Ihr Gesprächspartner von Ihnen wissen soll. Ihr Satz enthält folgende Informationen: Wer bin ich? Was mache ich? Was biete ich? Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Klarheit und Genauigkeit Ihrer Aussage. Sie haben nur eine Chance für Ihren ersten Eindruck.
- **Nutzen Sie bestehende Kontakte:** Sie brauchen zuerst nicht weit zu suchen: Wenden Sie sich an Ihren engeren Bekanntenkreis, Familie, Freundinnen und Freunde, Arbeitskollegen. Überlegen Sie, mit welchen Menschen Sie über welche Gemeinsamkeiten in Kontakt sind (Familie, Wohnort, Ausland, Beruf, Studium, Verein, Hobby). Später beziehen Sie auch entfernte Bekannte mit ein. Spielen Sie in Gedanken einen Tages-, Wochen- und Monatsablauf durch. Mit welchen Menschen kommen Sie im Verlauf dieses Zeitraums in Kontakt? Nehmen Sie mit diesen Leuten Kontakt auf. Es muss sich herumsprechen, dass Sie einen neuen Job suchen. Fragen Sie nur, die meisten Leute erteilen überaus gerne Ratschläge. Wenn einmal Ihr Bekanntenkreis informiert ist, können Sie das Netzwerk Ihres Netzwerks nutzen. Die besten Möglichkeiten ergeben sich immer durch jemanden, der jemand anderen kennt.
- **Konzentrieren Sie sich auf Entscheidungstragende:** An offenen Treffen teilzunehmen, ist selten nützlich, um ein Netzwerk

aufzubauen. Versuchen Sie, Entscheidungsträger zu treffen. Sie können Ihnen die besten Tipps und Kontakte geben.

- **Zeigen Sie Ihr Interesse an anderen:** Der beste Weg, Ihr Netzwerk zu erweitern, besteht darin, Interesse für die Angelegenheiten anderer zu zeigen. Stellen Sie sich nicht selbst ins Zentrum der Diskussion. Stellen Sie Fragen und hören Sie auch zu. So bekommen Sie fast sicher neue Tipps.
- **Fragen Sie nie um einen Job:** Es mag widersprüchlich klingen, aber bitten Sie niemals um einen Job! Sie könnten damit Ihre Gesprächspartner zwingen, nein zu sagen. Fragen Sie stattdessen um Rat. Wenn man Sie interessant findet, wird man Sie bestimmt auf eine gute Fahrt bringen!
- **Bauen Sie Beziehungen auf:** Für Unbekannte setzt niemand seinen Ruf aufs Spiel. Sie müssen eine solide Beziehung aufbauen, bevor jemand für Sie einsteht.
- **Bereiten Sie Ihre Mitteilung vor:** Erinnern Sie sich in jeder Lage, dass ein Netzwerk eine Beziehung ist, die auf Gegenseitigkeit beruht. Denken Sie daran, nach jedem Gespräch zu fragen, wie Sie Ihren Gesprächspartner behilflich sein könnten. Jobsuchende denken oft, dass sie nichts anzubieten haben, aber Sie haben mit Sicherheit Informationen, die für andere interessant sind.
- **Tun Sie nicht zu viel des Guten:** Leider gibt es keine genau definierte Regel zwischen zu wenig und zu viel. Bedrängen Sie Ihren Gesprächspartner nicht. Ein regelmässiger Kontakt drei- bis viermal pro Jahr wird schon als konstruktiv betrachtet.
- **Bereiten Sie Ihre Mitteilung vor:** Drei Dankeszeilen oder Dankesworte genügen und machen den Unterschied. Denken Sie daran, Ihre Gesprächspartner und Gesprächspartnerinnen auch über die Kontakte, die Sie ihnen verdanken, auf dem Laufenden zu halten!
- **Pflegen Sie Ihr Netzwerk:** Ihr Netzwerk darf nicht nur dann aktiv sein, wenn Sie auf Jobsuche sind: Es muss permanent aufrechterhalten werden, denn es kann Ihnen jederzeit Türen öffnen. Vergessen Sie nicht, dass die meisten Stellenangebote nicht bis zur Presse oder zu den Vermittlungsbüros gelangen. Um aus Ihrem Netzwerk Nutzen zu ziehen, müssen Sie Zeit investieren.

Mario Gsell

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

ZITAT DER WOCHE

«Holzhacken ist deshalb so beliebt, weil man bei dieser Tätigkeit den Erfolg sofort sieht»

Albert Einstein

ARBEITSSICHERHEIT

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

ALLGEMEINER BETRIEB

Was für einzelne Betriebsbereiche zum Teil ausgeprägt gilt, trifft für den Betrieb ganz allgemein zu. Überall dort, wo Beleuchtungen, Beläge, elektrische Installationen, Schutzeinrichtungen von Maschinen usw. defekt sind, ist die Arbeitssicherheit herabgesetzt – zum Teil selbstverständlich auch die Sicherheit der Gäste. Darum gilt es, hier generell sehr aufmerksam zu sein und beim Entdecken von Mängeln sofort für Abhilfe zu sorgen.

Treppen

Gefährdung:

Verletzungsgefahr durch Stürze und Ausrutschen

Mögliche Massnahmen:

- Mit Handlauf sichern
- Rutschhemmende Beläge, keine «nachehenden» Teppiche
- Auf ergonomisches Stufenverhältnis achten
- Treppenhaus ist freizuhalten, nicht als Lagerraum einsetzen

Siehe dazu auch Merkblatt:

Suva-Best.-Nr. 44036

Türen, Tore, Fenster

Gefährdung:

- Verletzungen durch Einklemmen
- Schnittverletzungen durch beschädigte Glasfüllungen

Mögliche Massnahmen:

- Totmannsteuerung, Druckwellenleisten anbringen
- Automatische Öffnung installieren
- Glasfüllungen markieren
- Glastüren mit Querbalken versehen
- Sicherheitsglas verwenden (ESG)
- Absturzsicherung anbringen

Siehe dazu auch Checkliste:

Suva-Best.-Nr. 67072

Druckgasflaschen

Gefährdung:

- Explosionsgefahr durch Umstürzen

Mögliche Massnahme:

- Volle und leere Flaschen gegen Umfallen sichern

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

AUS DER SCHULE

PROJEKTWOCHEN – EVENTTAGE – EXKURSIONEN

DIE PRAXIS KOMMT NICHT ZU KURZ – UND ES MACHT SPASS!

Wer fährt schon nicht gerne mit der neuen Cabrio-Bahn aufs Stanserhorn? Wer macht sich nicht mit grosser Motivation bereit, wenn es heisst, mit Sack und Pack einige Tage nach Meiringen zu reisen, um die Aareschlucht und deren Umgebung zu erkunden? Wer ist nicht begeistert, wenn eine Projektwoche im Europa-Park in Rust ansteht? An der IST, der Internationalen Schule für Touristik, wird der Lehrgang, welcher gute 2.000 Lektionen umfasst, reich bestückt mit vielen Aktivitäten, die nicht im Klassenzimmer, sondern ausserhalb der Schule stattfinden. Der Tourismus mit all seinen Facetten soll «live» erlebt werden. So wird der Praxisbezug während der ganzen Ausbildungsdauer sichergestellt.

Jede Klasse absolviert eine solche Projektwoche – meistens in einer Destination in der Schweiz, es darf aber auch schon mal über die Grenzen gehen. Dort werden konkrete Aufträge erarbeitet, welche von den entsprechenden Auftraggebern definiert werden.

- Sei es die Entwicklung eines Gästeleitsystems für die neue Cabrio-Bahn am Stanserhorn.
- Sei es die Erarbeitung von Erlebniswegen,

Outdooraktivitäten und Informationshandlungen für die Aareschlucht.

– Sei es die Untersuchung des Europa-Parks in Rust auf seine Umweltfreundlichkeit. Zudem hat jede Klasse im Diplomsemester den Auftrag, einen Event zu veranstalten, der von A bis Z konzipiert, geplant und dann durchgeführt wird.

Verschiedene Exkursionen, beispielsweise zur Durchmesselinie, auf das Jungfrauoch oder in den Erdbbensimulator und viele mehr bereichern das Ausbildungsprogramm zusätzlich. Die Lerneffekte mit solchen Projekten sind extrem hoch und garantieren ergänzend zu den integrierten Praktika den Bezug zur Arbeitswelt und zur Realität im Tourismus. Und last but not least machen alle diese Aktivitäten den Studierenden grossen Spass. Das sind die Highlights, welche sie auch später in Erinnerung behalten. Es sind Garantien für die Attraktivität der Lehrgänge an der Höheren Fachschule für Touristik.

Hanna E. Ryehner Kistler
lic. phil. I Direktorin, IST, Internationale Schule für
Touristik, Zürich und Lausanne

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
Küggeliöstrasse 39
8046 Zürich

23374-9292

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Gastronomie trägt mit den Bistros, Kiosken, dem Personalrestaurant, dem Catering und der Patientengastronomie massgeblich zum Wohlbefinden von Patienten und Mitarbeitenden des USZ bei.

Zur Ergänzung unseres Restaurationsteams suchen wir per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Personalrestaurant (100%)

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Führungsposition stellen Sie mit 25 Mitarbeitenden den reibungslosen Betriebsablauf des stark frequentierten Personalrestaurants während sieben Tagen pro Woche sicher. Wirtschaftlichkeit und zeitgemässe Organisation sowie die Gestaltung eines ansprechenden Angebots und gepflegte Räumlichkeiten gehören zu Ihren Verantwortlichkeiten. Als Gastgeber mit Leidenschaft sorgen Sie für die verkaufsfördernde und ansprechende Präsentation des Angebots und pflegen den direkten Kontakt zu unseren internen und externen Gästen. Sie unterstützen den Leiter Restauration und Ihre Kollegin beim Gestalten und Umsetzen von Veränderungsprozessen, arbeiten aktiv an Projekten mit und bringen eigene Ideen und Vorschläge ein. Ihre Mitarbeitenden fördern Sie durch konstante Weiterbildung, bilden gerne Lernende aus und schätzen sowie fördern die Teamarbeit innerhalb der gesamten Gastronomie.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine fachkompetente, kommunikationsstarke Person mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung im gastronomischen Bereich, einem Fachhochschul- oder Hotelfachabschluss und einer Lehrmeisterausbildung. Sie bringen Führungserfahrung in einem Grossbetrieb mit, zeichnen sich durch Ihr Durchsetzungsvermögen, Ihre Ausdauer und durch Ihr vernetztes Denken sowie durch hohe Kundenorientierung aus. Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift und über gute Informatikkenntnisse. Neben Erfahrung in der Systemgastronomie erfordert diese Funktion die Bereitschaft zu unregelmässigem Arbeitseinsatz (Früh-, Spät- und Wochenenddienst im Turnus zwischen 06.30 – 20.00 Uhr).

Sind Sie neugierig auf diese spannende Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz?

Gerne gibt Ihnen Herr Roland Wallimann, Leiter Restauration, Telefon 044 255 39 11, weitere Auskünfte.

Wenn Sie sich als verantwortungsbewusst, belastbar und innovativ bezeichnen, mindestens 30 Jahre jung sind, freuen wir uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich oder an online-bewerbungen.hrm@usz.ch

www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

23304-9280

Hotel Restaurant
Rössli Hurden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter(in)

Das Hotel Rössli in Hurden liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuergünstigen Gemeinde Freienbach. Es ist seit 1829 in Familienbesitz und pflegt seit Generationen traditionelle Gastfreundschaft.

Unsere stetig wachsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössli einen Betriebsleiter, der den Erfolg des vielseitigen Betriebes auch in Zukunft sicherstellt.

Wir suchen per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene, engagierte und integre Persönlichkeit mit grosser Berufs- und Sozialkompetenz. Diese selbstständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischen Ziele der Besitzerfamilie und berichtet direkt an das Rech Management AG Hurden (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

23355-9274



LA GINABELLE
ZERMATT
WELLNESS SPA BEAUTY
FAMILIÄRE GASTLICHKEIT

Suchen Sie eine neue Tätigkeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Hotelbetrieb? Für den kommenden Winter belegen wir in Jenesställe die Position der

Kosmetikerin / Masseurin

Verwöhnen Sie unsere Gäste mit Ihren ausgezeichneten Behandlungen. Tragen Sie dazu bei, dass die Ferien der Gäste durch Ihre vitalisierende Anwendungen zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Sie verfügen über eine Ausbildung als Kosmetikerin und Masseurin sowie Berufserfahrung und führen Gesichts- und Körperbehandlungen fachgerecht durch. Die Beratung und der Verkauf von Pflegeprodukten beherrschen Sie mit Ihren kommunikativen Fähigkeiten. Sie freuen sich an der Betreuung unserer anspruchsvollen und internationalen Gäste. Sauberkeit und Hygiene sind Ihnen wichtig. Zur Weiterentwicklung unserer Wellness- und Beautyangebote bringen Sie ebenfalls Ihr Wissen und Ihre Kreativität ein. Sie zeichnen sich durch ein freundliches, überzeugendes Auftreten aus und sind flexibel und belastbar. Sie arbeiten selbstständig und engagiert. Sprachkenntnisse in e und f sowie MS Office Grundkenntnisse sind von Vorteil.

Sie finden bei uns ein junges und junggebliebenes Kollegenteam vor. Einen grosszügig eingerichteten Arbeitsplatz sowie zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen. Entspricht diese neue Tätigkeit Ihren Vorstellungen? Dann freuen wir uns schon heute auf Ihre komplette Bewerbung.

***** Hotel La Ginabelle Zermatt

Familie Abgottspon-Schell Postfach 317 CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 50 00
thomas.abgottspon@la.ginabelle.ch



23619-9297

die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Das Restaurant Zündkapselbäckerei und die Tapas- und Weinbar Rotondo sind Restaurationsbetriebe, die vom Gastronomiebereich der Firma TRANSfair geführt werden. Wir suchen per 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung je eine

Gruppenleitung für Restaurant Zündkapselbäckerei 60–80% Tapas- und Weinbar Rotondo 60–70%

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste und helfen im Service mit. Als Bezugsperson instruieren, fördern und begleiten Sie die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Personen in IV-Massnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung bei der Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie mit entsprechender Serviceerfahrung und haben sich von Vorteil im arbeitsagogischen Bereich weitergebildet. Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre Führungserfahrung setzen Sie gerne im täglichen Kontakt mit den Mitarbeitenden ein. Sie sind eine belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit Kommunikationsstärke. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 26. Oktober 2012 per Post an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Frau D. Fahrni, Leiterin Personalwesen, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

23455-9294

Grimselstrom leistet einen wichtigen und naturverträglichen Beitrag zur Stromversorgung der Schweiz. Die KWO, Kraftwerke Oberhasli AG (www.grimselstrom.ch), versteht ihre unternehmerische Tätigkeit als eine Aufgabe von nationaler Bedeutung. Im Kiewasser dieser Kraftwerksanlagen ist in den vergangenen Jahren ein vielfältiger Tourismusbetrieb (Grimselwelt) entstanden. Für diesen einzigartigen «Industrietourismus» wurde die KWO im 2010 mit dem «Milestone» – Schweizer Innovationspreis im Tourismus – ausgezeichnet. In diesem spannenden Kontext suchen wir eine passionierte sowie authentische Persönlichkeit als



LEITER MARKETING/VERKAUF GRIMSELWELT (m/w)

Tourismus im Einklang mit Natur, Technik und Gesellschaft!

Ihr Verantwortungsbereich: In dieser wichtigen Kaderfunktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für das ganzheitliche Marketing der Grimselwelt. Mit echter Leidenschaft und hoher Identifikation vertreten Sie die starken Grundwerte der Marke Grimselwelt. Der Weiterausbau der Organisation, die Professionalisierung der Prozesse und ein ausgereiftes Führungsverständnis sind die Erfolgsfaktoren. Im Verkauf sind emotionale Intelligenz und Charisma absolut erfolgsentscheidend. Das kundenorientierte Produktmanagement unterstreicht die Einzigartigkeit der Marke und unterstützt die strategische Stossrichtung der KWO.

Ihr Profil: Die Symbiose von Natur und Technik in der Grimselwelt begeistert Sie – Kraft dessen verkörpern Sie glaubwürdig und packend das Marketing der Grimselwelt. Sie sind eine dienstleistungs- sowie kundenorientierte Persönlichkeit mit klaren Vorstellungen, natürlicher Autorität und Überzeugungskraft. Ein hoher Sachverstand im Thema Tourismus und Marketing (Hochschulabschluss), Verkaufsfähigkeit sowie ausgewiesene Führungskompetenzen sind wichtige Grundvoraussetzungen. Sie gelten als eigenständig, hartnäckig und umsetzungsstark. Verhandlungssicher in Deutsch/Englisch.

Unser Angebot: Leben und Arbeiten in einer einzigartigen sowie imposanten Bergwelt – Sie verbinden Ihre berufliche Weiterentwicklung mit der hohen Lebensqualität im Haslital. Das interdisziplinäre Unternehmen bietet die Möglichkeit, sich einen grossen Gestaltungsfreiraum zu erarbeiten. Eigenverantwortung und geschicktes unternehmerisches Handeln treffen auf fruchtbaren Boden. Die aktuelle Energiekrise sowie die Einzigartigkeit der Grimselwelt wirken dynamisierend. Es erwarten Sie fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie ein stimulierendes Arbeitsklima in einem facettenreichen Unternehmen. Arbeitsort: Innerkirchen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk 10.12157 an Xeloba, Postfach 302, 3000 Bern 14 oder per E-Mail an bewerbungen@xeloba.ch.
Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 031 839 04 04. Wir sichern Ihnen Professionalität und absolute Diskretion zu.

23362-9296

XELOBA
DER INDIVIDUALITÄT VERPFLICHTET.



uster
Wohnstadt am Wasser

Die **Heime Uster** bieten verschiedene Wohnformen an, abgestimmt auf die Bedürfnisse unserer Bewohnenden. Im Pflegezentrum Im Grund werden die Mahlzeiten für 150 Bewohnende und für die Gäste unseres Restaurants zubereitet.

Per 1. Mai 2013 suchen wir eine/n

Koch/Köchin (100%)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Informationen zu dieser interessanten Stelle und Kontaktangaben finden Sie im Internet:

www.uster.ch/offenstellen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

www.uster.ch



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 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 Bewerbungsportfolio 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



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



BAULÜT.

Grill und mehr · Bar · Lounge

Im Frühjahr 2013 eröffnen wir im CAMPUS SURSEE Seminarzentrum das neue A-la-carte-Restaurant BAULÜT 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 BAULÜT, 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, Umgangssprache 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>

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 Kalin

Tel. 041 418 24 48
nicole.kalin@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 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.

Bombasei®

Chocolate of Switzerland

Die Bombasei Decor AG ist ein international tätiges Unternehmen, welches Dekorartikel aus Zucker, feinsten Schokolade und edlem Marzipan produziert und vertreibt.

Zur Unterstützung unseres kompetenten Aussendienst-Verkaufsteams suchen wir eine Fachperson aus der Lebensmittelindustrie und/oder Gastronomie, die als

Aussendienst-MitarbeiterIn

anspruchsvolle und interessante Aufgaben übernehmen möchte. Sie besuchen und beraten unsere Kunden im Gebiet Bern, Thun, Biel, Basel, Aargau und Jura, erarbeiten Offerten und sind für fachliche Beratungen für unsere Kunden der kompetente Ansprechpartner. Ihr bestehendes Beziehungsnetz sowie Ihre Verkaufserfahrungen im Aussendienst innerhalb der erwähnten Branchen ermöglichen Ihnen einen systematischen Auf- und Ausbau der Kundengewinnung. Gute Zösischenkenntnisse sind von Vorteil.

Wir suchen eine kommunikative, teamorientierte und flexible Persönlichkeit, welche durch ihre Sozialkompetenz mit viel Freude und Engagement ein sicherlich nicht alltägliches Aufgabengebiet annehmen möchte. Idealerweise haben Sie eine Ausbildung als Koch, Konditor, Confiseur oder Pâtissier.

Könnten wir Ihr Interesse für diese vielseitige Aufgabe wecken, dann zögern Sie nicht, uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier zur Verfügung zu stellen, damit wir uns persönlich kennen lernen!

Bombasei Decor AG
Gabriella Brizzi
Stationsstrasse 27
8606 Nänikon
gib@bombasei.ch

23304-9278

IMPULS

Wohnen mit Service

Wir sind ein Restaurant mitten in Wetzikon mit gehobener italienischer Küche (14 Punkte), einem hervorragendem Weinangebot und gediegenem Ambiente. Angeschlossen ist es an einen Wohnkomplex, in welchem Menschen sicher und komfortabel wohnen möchten. Handreichungen und Freundlichkeit sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Für die Führung unseres Serviceteams suchen wir eine

ausgebildete Servicefachkraft mit Weinerfahrung (100%)

Sie arbeiten sorgfältig, selbständig und mit grossem Pflichtbewusstsein. Sie haben eine gepflegte, freundliche Art, sind hilfsbereit, zuvorkommend und gewinnend. Für diese vertrauensvolle Aufgaben wenden wir uns an eine unkomplizierte und flexible Person.

Ihre schriftliche Bewerbung schicken Sie bitte an unseren Leiter Roger Büsser, der Ihnen auch gerne allfällige Fragen zu dieser Stelle beantwortet.

Roger Büsser, IMPULS Wetzikon,
Bahnhofstrasse 137, 8620 Wetzikon,
r.buesser@impuls-wetzikon.ch,
Telefon: 044 931 22 20

23378-9293



Nur nichts nach frisch

Für unseren Lebensmittel-Grosshandels-Betrieb in Zufikon AG, suchen wir nach Vereinbarung einen

Gastronomie Verkäufer

Sie haben Kenntnisse in der Lebensmittelbranche, eine Grundausbildung in der Gastronomie.

Sie nehmen Bestellungen entgegen, beraten, betreuen und akquirieren neue Kunden für uns.

Italienische Muttersprache und gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.

Nur Vollzeitbeschäftigung möglich – 42½-Stunden-Woche.

Wir bieten Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit in einem dynamischen Team an unserem Sitz in Zufikon AG.

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und interessiert an einem langfristigen Arbeitsverhältnis. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an:

G. Bianchi AG
Frau M. Hofmann
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon AG
marina.hofmann@bianchi.ch

23373-9291

PAMPELONNE Bar / Lounge

Servicemitarbeiterin 80 -100%

Jobcode hoteljob.ch: J32649

Im Schörli 28
8600 Dübendorf
www.pampelonne.ch

23355-9279



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Erstklassige Hotellerie und Medizin
an traumhafter Lage direkt am Bodensee

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

Als eine der führenden Schweizer Privatkliniken empfangen wir Patienten und Gäste, die eine hochstehende Dienstleistung mit erstklassiger Hotellerie gewohnt sind und dies gerade in der Zeit einer Rehabilitation besonders schätzen. Unsere gut eingespielte Servicebrigade (25 Personen) spielt dabei eine wichtige Rolle und stellt sicher, dass dies im Bereich des Speise- und Getränkeservices im Speisesaal, im Zimmer und im Garten rücksichtsvoll und mit viel Gespür umgesetzt wird.

Für die Leitung unserer Restauration suchen wir nach Übereinkunft eine/mn

Leiter-/in Restauration/Maitre d'hôtel

Was erwarten wir?

Als hochmotivierte, fachlich versierte Persönlichkeit mit Servicefachausbildung, Zusatzausbildung einer Hotelfachschule oder Höheren Fachausbildung als Leiter/in Restauration verfügen Sie über die Fachkompetenz im Bereich von Planungs- und Führungsaufgaben sowie Kommunikationsaufgaben.

Sie haben Erfahrung in der Fünfstern-Hotellerie, in der Führung einer Servicebrigade und sind in der Lage Projekte durchzuführen. Die Kommunikation gegenüber den unterschiedlichsten Anspruchsgruppen bereitet Ihnen tagtäglich grosse Freude. Ihr gepflegtes Auftreten, Ihre Umgangsformen und Ihre Begeisterung an der Front zu stehen, machen Sie gegenüber dem Team zum Vorbild.

Unser Angebot:

- Renommierter Betrieb mit unvergleichbarem Ambiente
- Interessantes, vielseitiges Tätigkeitsfeld im Gesundheitswesen
- Selbständiges Arbeiten mit viel Verantwortung und zahlreichen Schnittstellen
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien
- Abenddienste im Sommer bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr
- Möglichkeit für Weiterbildungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Sollten wir Sie mit dieser Stellenausschreibung neugierig gemacht haben und erfüllen Sie obige Erwartungen, dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit sämtlichen Zeugnissen, Lebenslauf, Passfoto zu. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, dass für diese anspruchsvolle Stelle nur vollständige Bewerbungen in Papierform berücksichtigt werden. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und erwarten Ihre Unterlagen gerne an folgende Adresse:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Beat Oehri, Spitaldirektor
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

23363-9297

STELLENVERMITTLUNGEN

Qualifiziertes Hotelpersonal aus Südtirol und Norditalien für die Wintersaison zur Verfügung.

Weitere Infos bei www.agenturmurmesner.com / 0039 0472 801222
Arbeit von Profis für Profis seit über 20 Jahren

23362-9295

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

23365-9273

Steigen Sie ein in eine spannende Wintersaison

WIRTSCHAFT ZUM
SCHWEIZER
HAUS

Sind Sie kreativ, ideenreich und möchten sich in einem lebhaften Gastronomiebetrieb (14 GaultMillau-Punkte) mit uns weiterentwickeln?

Sie arbeiten selbstständig in einem eingespielten Team!

Ja, dann sind Sie unser/e

Chef de partie und/oder Commis de cuisine!

Ihr Start ist der 1. November oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf interessante Bewerbungen, und bis bald im Team!

Schweizerhausstrasse, 6390 Engelberg, Tel. 041 637 12 80,
www.schweizerhaus.ch/wirtschaft@schweizerhaus.ch

DasCoachingCenter

Kommunikation in der Situation

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen **Pächter** oder eine **Pächterin** für das renovierte

Restaurant Hirschen Einigen Region Thun

Das Restaurant (Fumoir und Nichtraucher-Teil) bietet gut 50 Sitzplätze sowie zusätzlich ein halboffenes Grillhäuschen, welches als Terrasse dient. Das Restaurant ist direkt an der Hauptstrasse. Dank der grosszügigen Küche sind verschiedene Konzepte realisierbar. Parkplätze sind genügend vorhanden.

Möchten Sie mehr wissen? Dann rufen Sie uns für einen Betriebsbesichtigungs-Termin an. Frau Rita Weibel zeigt Ihnen das Restaurant gerne vor Ort.

DasCoachingCenter Rita Weibel
Zuchwilerstrasse 21 · 4500 Solothurn
Tel. 032 621 18 18 · www.DasCoachingCenter.ch

23357-9294

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr



www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

18974-9253

SVIZZERA ITALIANA



Die Villa Orselina, oberhalb von Locarno gelegen, bietet einen traumhaften Ausblick auf den Lago Maggiore. Das Hotel verfügt über 28 Zimmer (meist Suiten), ein feines italienisches Restaurant, das Pool-Restaurant La Pergola sowie eine Grand Bar und einen SPA.

Per Mitte Februar 2013 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Receptionistin/Receptionisten

Für diese Position wenden wir uns an eine selbstständige, motivierte und fröhliche Persönlichkeit. Sie sprechen zudem fließend Deutsch und Italienisch. Wenn Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kreativität zu Ihren Stärken zählen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau Sara Colombo
Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Orselina-Locarno
Mail: reception@villaorselina.ch
www.villaorselina.ch

23359-9255

**AUFLAGE
40.000**

www.stellenPROFIL.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
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

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

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

Termine: berufsbegleitend
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

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13
Start Herbst: 18.11.13

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

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

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



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32



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.



Direktion / Geschäftsleitung 38
Rezeption/Reservation 103
Küche 250
F&B/Catering/Events 95
Service / Restauration 242
Hauswirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KVIT 29
Reiseleitung/Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Bäcker-Konditoren 7
Diverses 22

htr-Code

TopJobs

Bankett- und Seminarkoordinator
(m/w)
Feststellung-Volzeit
Region Bern

Alle
Jobangebote

Alle
Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

Bewerber-

Alle
Jobangebote

Bewerber-

profile



htr hotel revue

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



KEYSTONE

ENERGIEPOLITIK UND HOTELLERIE

Die vom Bundesrat veröffentlichte Vernehmlassung zur Energiestrategie 2050 beinhaltet diverse Massnahmen, welche auch die Hotellerie betreffen. Künftig soll den Unternehmen mit einem Jahres-Stromverbrauch von über 0,5 GWh die KEV-Abgabe (kostendeckende Vergütung für Anlagen aus erneuerbaren Energien) auf Antrag hin vollständig zurückerstattet werden. Voraussetzung dafür ist eine Verpflichtung gegenüber dem Bund, die Stromeffizienz zu steigern und den CO₂-Ausstoss in einem bestimmten Umfang zu vermindern. Ein weiterer Bestandteil der Energiestrategie 2050 sind Massnahmen im Gebäudebereich. Um die energetischen Sanierungen weiter zu fördern, sieht der Bundesrat ab 2015 eine Aufstockung des Gebäudeprogramms von heute rund 267 Millionen Franken pro Jahr auf 600 Millionen Franken jährlich vor. Mit diesen Beiträgen werden die Energieeffizienz im Strom- und Wärmebereich, die erneuerbaren Energien und die Nutzung der Abwärme gefördert sowie die Verbreitung der neuesten Gebäudetechnik unterstützt. Die Effizienz soll zudem mit strengeren Standards für Neu- und Alt-

bauten erhöht werden. Die energetischen Bauvorschriften der Kantone werden ebenfalls verschärft. Eine Inkraftsetzung ist frühestens im Jahr 2015/16 zu erwarten. Weil das Parlament mit der Förderung der Ökostromproduktion und der Entlastung der energieintensiven Unternehmen nicht so lange warten will, steht eine weitere Gesetzesvorlage zur Diskussion: Die KEV-Abgabe soll bereits ab 2014 von 1.0 auf 1.5 Rp./kWh erhöht werden. Gleichzeitig soll für Unternehmen mit hohem Stromverbrauch eine vereinfachte Rückerstattung der KEV-Abgabe eingeführt werden, sofern diese ihre Energieeffizienzziele einhalten. Zudem sollte der jährliche Rückerstattungsbetrag mindestens 20.000 Franken betragen.

Revision des CO₂-Gesetzes

Eine weitere Neuerung für Hotels ergibt sich aus dem revidierten CO₂-Gesetz. Hotels können sich ab dem 1. Januar 2013 von der CO₂-Abgabe befreien lassen. Sie müssen einen Vorschlag zur Emissionsbegrenzung erarbeiten und diesen zusammen mit dem Antrag auf Abgabebefreiung beim Bundesamt für Um-

welt einreichen. Die Erarbeitung des Vorschlags erfolgt in der Regel mit der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW). Eingaben hierzu haben voraussichtlich bis 1. Juni 2013 zu erfolgen. Die genauen Modalitäten werden bis Ende 2012 vom Bund erarbeitet. Ob sich eine Befreiung von der CO₂-Abgabe lohnt, hängt vom Verbrauch fossiler Brennstoffe und von der Personalintensität (Rückverteilung proportional zur AHV-Lohnsumme) des Betriebes ab. Grundsätzlich lohnt sich die Befreiung von der CO₂-Abgabe vor allem für energieintensive Unternehmen.

Unternehmen, die bereits eine freiwillige Zielvereinbarung besitzen, können diese in rechtlich verbindliche Verpflichtungen überführen. Der Befreiung von der CO₂-Abgabe dürfte künftig eine höhere Priorität zukommen, denn im Rahmen der Energiestrategie 2050 soll die CO₂-Abgabe von 36 auf 60 oder gar 90 Franken/t CO₂ erhöht werden.



Chris-André Cotting
Leiter Vertrieb Geschäftskunden
und Vertriebspartner
BKW FMB Energie AG

Investor und Betreiber gesucht für 4*-Hotelneubau (100 Zimmer) im Herzen von Einsiedeln

Der Bezirk Einsiedeln wünscht sich an bester zentraler Lage ein 4*-Hotel und stellt dafür Investoren Land im Baurecht zur Verfügung. Weiter wird nach einem Betreiber des Hotels gesucht. Dieser kann deckungsgleich mit dem Investor sein.

Interessiert? Gerne lassen wir Ihnen unsere Dokumentation zukommen. Patrick Knüsel freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

BDO AG
Landenbergstrasse 34 | 6002 Luzern
Telefon +41-41-368 12 71
patrick.knuesel@bdo.ch | www.bdo.ch

Prüfung - Treuhand - Beratung



23359-9271

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

htr hotel revue

Interlaken
zu verpachten per 1. Mai 2013
sehr gut frequentiertes
Restaurant + Pizzeria
65 Innenplätze
50 Terrassenplätze
interessanter Pachtzins
Auskunft erteilt



Telefon 033 822 01 21
www.intertreuhand.ch
info@intertreuhand.ch

23553-9296



ALGARVE - PORTUGAL

aus Altersgründen zu verkaufen:
wunderschöne Parkanlage (12 000 m²)
mit zwei renommierten Restaurants an Top-Lage
zwischen den luxuriösen Golf-Resorts
Quinta do Lago und Vale do Lobo.

São Gabriel: Internationale und mediterrane Küche,
seit vielen Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Thai Garden: authentische Thai-Spezialitäten
Villa mit Pool zum Eigengebrauch oder Vermietung
Parkplätze für beide Restaurants im eigenen Gelände.

Informationen: Rudi Märkle, Besitzer
casamadrugada@yahoo.de oder
Susy Luginbühl, Gerant, info@sao-gabriel.com
www.sao-gabriel.com

23349-9271

Zu verpachten: Restaurant Jeannette in der Altstadt von Aarau

Im Auftrag unseres Kunden verpachten wir in der Altstadt von Aarau an der Vordere Vorstadt Nummer 17, an zentraler Lage, das Restaurant Jeannette inklusive Bar/Degustationsraum. Es besitzt im EG 40, im OG 60, im UG Bar 40 Sitzplätze. Eine kompl. Infrastruktur ist vorhanden. Kleininventar soll vom Pächter mitgebracht werden. Parkmöglichkeiten in der Nähe vorhanden. Verpachtungsbeginn ab sofort, oder nach Vereinbarung. Miete fix oder umsatzabhängig.

Solvente Interessenten melden sich bei Herrn HP. Ruepp (079 209 65 19)

Ruepp & Partner AG
Birkenstrasse 47
6343 Rotkreuz
041 798 05 30
www.ruepp.ch



Kundenorientiert



Zielgerichtet



Professionell



Erfolgsorientiert



Verantwortungsvoll



Partnerschaftlich

23339-9277