

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 6

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 15.07.2025

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. 6 · 5. Februar 2015

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



WEIL SIE ES UNS WERT SIND

Wertschätzung ist heute in unserer meist technologischen und anonymisierten Welt wichtiger denn je. Wir freuen uns alle darüber, und sie zu verschenken, kostet meist wenig bis nichts und kann gleichzeitig viel erreichen: Wir erfreuen die Herzen unserer Gäste, erhöhen die Kundenbindung, bleiben im Gespräch und steigern im Idealfall auch die Mund-Werbung.

Nutzen Sie die Gelegenheiten

Sie überlegen sich gerade, wo in Ihrem Unternehmen Potenzial besteht, Wertschätzung auszudrücken? Denken Sie an all die Chancen Ihres schriftlichen Kundenkontakts, eine kurze, berührende Zusatz-Botschaft zu hinterlassen: Web-Auftritt – Speisekarte/Schiefertafel vor der Eingangstüre – Visitenkarten – (Speise-)Karten auf dem Tisch – Serviette/Tischset – Rechnung – Give-aways usw. Natürlich werden Zeichen der Wertschätzung, sei es zum Geburtstag, Jubiläum oder zu Weihnachten, auch von Mitarbeitenden sehr geschätzt. Auch hier gibt es zahlreiche Möglichkeiten, ihnen Wertschätzung und damit Respekt und Anerkennung für ihr tägliches Engagement entgegenzubringen. Und es braucht meist gar nicht viel.

Wer schreibt, bleibt

Nutzen Sie die Leuchtkraft Ihrer Worte und vermitteln Sie dem Empfänger: «Du bist mir wichtig, ich schenke dir meine Aufmerksamkeit und Wertschätzung». Verblüffen Sie ihn mit einem unerwarteten Spruch oder Zitat und er-

reichen Sie damit Ihr gewünschtes Ziel: Freude und Dankbarkeit auszudrücken und in Erinnerung zu bleiben. Während die einen bereits mit Lust und Fantasie loslegen können, sind für andere Methoden aus dem «Creative Writing» hilfreich, welche Schreibhemmungen abbauen und die Kompetenz im Ausdruck erhöhen. Kennen Sie das ABC-Darum oder das Akrostikon? Oder wie wäre es z. B. einmal mit einem Elfchen in der Speisekarte?

Das Elfchen

Dieses Kurzgedicht, bestehend aus 11 Worten, ist wie folgt aufgebaut:

1. Zeile: 1 Wort (Farbe, Gedanke, Name)
 2. Zeile: 2 Wörter (Sache, Eigenschaft)
 3. Zeile: 3 Wörter (wie, was, wo Obiges ist)
 4. Zeile: 4 Wörter (Präzisierung oder Frage)
 5. Zeile: Abschluss, Fazit, Pointe
- Beispiel:
Danke
für's Hiersein
sich verwöhnen lassen
mit uns Essen zelebrieren
Freude

Wir wünschen Ihnen, dass Sie viele kreative Ideen auf's Papier bringen!



Angela Föllmi
Schreibcoach
Verein CARDNIGHTS.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Beginne mit dem
Notwendigen, dann tue das
Mögliche und plötzlich wirst
du das Unmögliche tun»

Franz von Assisi

AGENDA

12. FEBRUAR

«Informationsnachmittag HF Thun», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, in Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

16./17. FEBRUAR

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 2, Qualitäts-Trainer», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Ador, in Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. FEBRUAR

«Infotag Kauffrau/-mann HGT und Hotel- und Gastrofachfrau/-mann», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, in Passugg
www.hotelgastrounion.ch/agenda

25. FEBRUAR

«Getränkeausschank für Hotelfachleute», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro formation Zürich, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

2. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Campus Sursee, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Reinigungs- und Desinfektionsmittel Gefährdung:

- Verätzung der Atemwege durch Einatmen von Sprühnebel/Dämpfen
- Verätzungen der Haut und Allergien
- Gefährdung von Drittpersonen und/oder der Umwelt

Mögliche Sicherung:

- Sicherheitsdatenblätter: Mitarbeitende instruieren bezüglich Gefahren, Schutzvorkehrungen und 1. Hilfe
- Stark ätzende Reinigungsmittel nicht auf heisse Oberflächen sprühen
- Sprühnebel nicht einatmen
- Schutzmaske tragen
- Persönliche Schutzeinrichtung bereitstellen
- Nur korrekt beschriftete Gebinde verwenden, die mit Gefahrensymbolen gekennzeichnet sind; Mittel nie in Getränkeflaschen umfüllen
- Reinigungsmittel getrennt von Lebensmitteln aufbewahren

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

TRENNUNGSMANAGEMENT: DIE KÜNDIGUNG

Manchmal ist es einfach Zeit, getrennte Wege zu gehen. Manchmal jedoch muss man auch ganz klar einen Schlussstrich unter eine Arbeitsbeziehung setzen, weil der Arbeitnehmer für den Betrieb nicht mehr tragbar ist.

Eine Kündigung auszusprechen, ist eine der unangenehmsten Aufgaben, die es im Personalmanagement gibt. Leider ist sie manchmal unumgänglich. Zum Beispiel, weil Angestellte in ihren Leistungen stark nachgelassen haben, sie eine strafbare Handlung begangen oder durch ihr Verhalten den Betrieb schädigen. Ein professionelles Trennungsmanagement macht den Vorgang für alle Beteiligten leichter. Hier eine kleine Gedankenstütze, um eine Trennung möglichst reibungslos über die Bühne zu bringen:

- **Abklären:** Ist die Kündigung wirklich notwendig? Ist sie arbeitsrechtlich korrekt?
- **Kündigung aussprechen/Kündigungsschreiben überreichen:** Wann, wie und wo wird die Kündigung ausgesprochen? Wer führt das Kündigungsgespräch? Wer führt nach Ablauf der Kündigungsfrist das Trennungsgespräch (direkter Vorgesetzter, HR-Verantwortlicher, Direktor, Verwaltungsratspräsident)?
- **Kündigungs-Kommunikation:** Nach welchen Kriterien erfolgt die Kündigung? Wie wird die Kündigung dem Angestellten begründet? Musste er mit der Kündigung rechnen oder wird er überrumpelt? Sollen Kündigungs- und Trennungsgespräch zum selben Termin abgehalten werden (z. B. bei Freistellung, fristloser Kündigung)?
- **Inner- und ausserbetriebliche Informationen:** Wie, wann und mit welchen Hintergrundinformationen werden die verbleibenden Mitarbeitenden über die Kündigung

informiert? Wie wird die Info intern verbreitet (Infomeeting für die ganze Firma, Team-sitzung, Intranet, schwarzes Brett)? Wie und wer wird extern über den Abgang informiert (Kooperationspartner, Lieferanten, Kunden)? Gibt es Geschäftsbeziehungen, die durch den Weggang des Mitarbeitenden gestört oder unterbrochen werden könnten und sind hier persönliche Informationen angebracht?

- **Verhalten gegenüber dem Gekündigten:** Die Kündigung sachlich und inhaltlich korrekt begründen. Sich nicht auf Diskussionen einlassen. Verständnis zeigen für die emotionale Reaktion des gekündigten Mitarbeitenden, ihn im Alltag aber im Rahmen des Möglichen gleich behandeln wie vor der Kündigung.
- **Hilfestellungen und Unterstützungen:** Hilfe beim Finden neuer Berufsperspektiven anbieten. Das kann einen positiven Einfluss auf das innerbetriebliche Klima und das Ansehen der Firma haben. Wo möglich auf Wünsche in Bezug aufs Arbeitszeugnis eingehen.
- **Übergabe von Arbeiten und Administratives:** Wer übernimmt die Aufgaben des entlassenen Mitarbeiters? Ist die Übergabe von Wissen sichergestellt (Einarbeiten des Nachfolgers, Übergabe laufender Projekte/Abmachungen mit Lieferanten/weitere Informationen)? Welche Aufgaben und Ziele hat der Angestellte bis zum Austrittsdatum noch? Wie wird die Abgabe von Arbeitsutensilien geregelt (Schlüssel, Garderobe, Berufskleidung, Firmen-Handy/iPad, IT-Zugangs-codes, E-Mail-Adressen usw.)?

Riccarda Frei

BUCHTIPP

IPHONE TIPPS UND TRICKS FÜR DUMMIES

Es gibt «Digital Immigrants» und «Digital Natives». Während für die Letzteren der Umgang mit Smartphone und Tablet so normal, alltäglich und einfach ist wie das Zähneputzen, müssen die Ersteren den richtigen Umgang mit den digitalen Geräten erlernen. Eine Möglichkeit, sich «digital fit» zu machen, bietet das Pocketbuch «iPhone Tipps und Tricks für Dummies». Geschrieben hat es Sebastian Schroer, iPhone-Nutzer der ersten Generation und Dozent für digitale Kommunikation. Auf klar verständliche und übersichtliche Weise zeigt der Autor, wie man mehr Spass mit seinem iPhone 6 haben und all dessen Möglichkeiten nutzen kann. Neben allen Grundfunktionen stellt Sebastian Schroer viele Tricks vor, wie man den Akku schonen, Klingeltöne selber erstellen und das Gerät schneller und effektiver nutzen kann. Zum Beispiel, indem man sein iPhone zur Unterwasserkamera umrüstet. Ausserdem verrät er, wie man Videos im Zeitraffer dreht, das iPhone als Organspendeausweis nutzt, welche Apps man unbedingt haben sollte und wie man seine Privatsphäre und Daten am besten schützt.



«iPhone Tipps und Tricks für Dummies» von Sebastian Schroer
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-71097-3
CHF 7.90

«Gemeinsam zum Erfolg – mit den durch den L-GAV unterstützten Aus- und Weiterbildungen!»

Ralph Treuthardt, Gastgeber im Hotel Seehof, Davos

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

Erstklassig geführtes Resorthotel

Der gut im Markt etablierte Betrieb – Mitglied einer auch im Ausland tätigen CH-Hotelgruppe – umfasst ca. 250 Betten, je ein Restaurant für à la carte und Halbpensionsgäste, Bar, Seminarräume und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². Alles in **Top-Zustand**! Lage: Beliebte Deutschschweizer Premium Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlagen und Life-Style optimal ergänzen.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf hohem Niveau zelebrieren, Führung der 16 Servicemitarbeitenden, Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Reservations-/Offerwesen, Überwachung/Einhaltung der Qualitätsstandards sowie Mithilfe beim Wareneinkauf und die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice. Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten sind gewährleistet.

Teamleiter/in Service von 2 Restaurants und F & B Operation
Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

Kundenwünsche analysieren, systematisch erfassen und **professionell** umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Frontpersönlichkeit, ab ca. 30 – mit der Schweizer Gastronomie/Hotellerie bestens vertraut – wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurantleitung/F & B-Operation konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform – trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

Wenn **„Ärmel hochkrempeln“** für Sie selbstverständlich ist, Sie ein langfristig angelegtes Engagement suchen und gute Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) mitbringen, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt: Per sofort oder später nach Vereinbarung. Möchten Sie mehr erfahren? Dann CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

36249-11757

Führendes, bekanntes Ferien-Hotel · Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, **hohe Qualität** sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! Spannend für Sie ist der lebendige Mix aus à la carte- & Halbpensionsangebot sowie speziell im Sommer das Gruppengeschäft, Meetings/Seminare und Special Events!

In einem anerkannten First Class-Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb – Mitglied einer auch im Ausland tätigen **CH-Hotelgruppe** – umzusetzen, sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in

zur Führung der 10-köpfigen Brigade

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: **Direktkontakt** an die Direktion, Mitglied des Kaders, selbstverständlich permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters und kurze Entscheidungswege. Küchenrendite, Organisation, Hygiene und Technik sind auf exzellentem Niveau. Ideale Ausgangslage für Chefs de Cuisine oder erfahrene starke Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Der Eintrittstermin, idealerweise Mitte/Ende Mai, kann flexibel gehandhabt werden. – Interessierte und fachlich versierte, mental starke Head-Chefs mit dem **Auge fürs Detail** informieren wir gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

36249-11756

HOTEL-RESTAURANT

BRISTOL
hotel-bristol-sas-fee.ch

Wir suchen für unser familiäres Hotel, in bester Lage, in Saas-Fee eine/n

HOTEL-MANAGER/IN

Auf Ihre Bewerbung per E-Mail freuen wir uns.
info@hotel-bristol-sas-fee.ch
www.hotel-bristol-sas-fee.ch
Telefon 027 958 12 12

36212-11744

Erfolgreiches Gästehaus mit kleiner Restauration und Aussenbestuhlung im Zürcher Stadtkreis 4 sucht neue/n

Pächter/in

infolge Austritts des bisherigen, langjährigen Pächterpaares, welches in den Ruhestand geht.

Zusammen mit der Neuverpachtung ist der Eigentümer bereit, in die Ausstattung des Betriebes zu investieren.

Kontaktaufnahme unter blagomanz@bluewin.ch zum Kennenlernen und Kreieren von Ideen.

CROWNE PLAZA
ZÜRICH

Unser 4-Sterne-Businesshotel im modernen Stadtteil Zürich-West ist mit seinen 365 renovierten Zimmern **das grösste Hotel in Zürich**. Das Hotel verfügt über 11 Seminar- und Veranstaltungsräume und ist seit April 1999 das grösste ISO-zertifizierte Hotel der Schweiz.

Per sofort oder nach Vereinbarung haben wir zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen und professionellen Teams folgende unbefristete Vollzeitstellen zu besetzen:

Sales & Marketing Director**Sales Executive****Meeting Director****Commis de Cuisine****Front Office Manager****Front Office Supervisor****Freelancer**

(WEB- & GRAPHIC-Design)

Wir bieten Ihnen eine spannende und anspruchsvolle Tätigkeit sowie gute Möglichkeiten, sich weiterzubilden und in einer der weltgrössten, internationalen Hotelketten aufzusteigen. Sie erwarten interessante Trainings on the job und bei Bedarf Unterbringung im Personalhaus. Werden Sie Teil der Intercontinental Hotel Group und profitieren Sie von zahlreichen Vorteilen wie zum Beispiel attraktiven Konditionen beim Aufenthalt in über 4700 Hotels der Kette.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:

Crowne Plaza Zürich / Frau Nadine Bättig /
Badenerstrasse 420 / 8040 Zürich / Tel. 044 404 42 02 /
nadine.baettig@cpzurich.ch / www.cpzurich.ch



36147-11753

Das Berghotel Engstligenalp liegt auf einer wunderschönen Hochebene in Adelboden im Berner Oberland.

Engstligenalp

Per 1. Juli oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n) engagierte(n)

Leiter(in) Hotellerie/Gastronomie

oder ein Leiterpaar
(m/w, 80% - bis 100%-Pensum)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Leitung der Betriebe Berghotel, Fondue-Iglu, Après-Ski-Bar, Raclettehütte sowie die Durchführung von Gruppenanlässen und Events. Sie führen je nach Saison zwischen 10 und 25 Mitarbeitende. Spricht Sie diese anspruchsvolle Tätigkeit an? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen per E-Mail an roger.steiner@engstligenalp.ch.

Bergbahnen Engstligenalp AG, Roger Steiner
Unter dem Birg, 3715 Adelboden
roger.steiner@engstligenalp.ch, 033 673 32 70
www.engstligenalp.ch | www.fondue-iglu.ch | www.raclettehutte.ch

36334-11777

Sie hatten schon immer aussergewöhnliche Fähigkeiten? Dann werden Sie Teil unserer Erfolgsgeschichte!

Die Sonnentherme Betriebs GmbH ist die operative Gesellschaft der Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau sowie dem direkt angeschlossenen Hotel Sonnenpark mit dem Fokus auf Babys, Kleinkinder und Familien. Das Resort in Lutzmannsburg zeichnet sich durch einen sehr hohen Qualitätsstandard und vor allem durch freundliche und qualifizierte MitarbeiterInnen aus. Dementsprechend erfolgreich ist dieser touristische Leuchtturm am Markt positioniert.

Wir suchen per 1. Juli 2015 oder nach Vereinbarung für das Hotel Sonnenpark mit rund 100 Mitarbeitern eine erfahrene und dynamische Führungspersönlichkeit:

HoteldirektorIn als GeschäftsführerIn**Ihr Profil**

- Studium der Fachrichtung BWL oder höhere touristische Ausbildung
- Mehrjährige Erfahrung als HoteldirektorIn, idealerweise als verantwortliche/r GeschäftsführerIn
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit mit internen und externen Partnern
- Lösungsorientierung und analytisches und strukturiertes Denkvermögen
- Begeisterte/r GastgeberIn
- Volle Identifikation mit der Zielgruppe
- Umfassende Marktkenntnisse

Ihre Aufgaben

- Gesamtleitung des Hotels Sonnenpark und der Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau
- Betriebsführung des Hotels Sonnenpark
- Kaufmännische Gesamtverantwortung für die Sonnentherme Betriebs GmbH
- Erkennen von Optimierungs- und Wachstumspotenzialen und deren konsequente Verfolgung und Umsetzung
- Weiterentwicklung von Marktleistungen und Prozessen
- Führung, Koordination, Motivation, Einarbeitung und Entwicklung der MitarbeiterInnen
- Weiterentwicklung und Festigung der Organisations- und Führungskultur
- Laufende Schärfung der Positionierung und Anpassung an die Marktbefürnisse
- Permanente Attraktivierung und Erneuerung des Angebotes und deren bauliche Umsetzung

Wir offerieren Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Stelle und ein lebendiges und vielseitiges Wirkungsfeld. Hier führen Sie ein verantwortungsvoll arbeitendes Team in einem renommierten und gleichzeitig innovativen Unternehmen. Es handelt sich um eine herausfordernde Aufgabe mit Entwicklungsmöglichkeiten und angemessener Bezahlung.

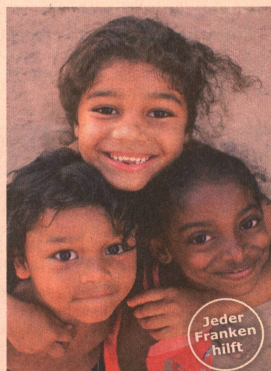
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens **25. Februar 2015** unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail bzw. Post.

Wirtschaftsservice Burgenland AG – WIBAG

z. Hd. Herrn Dir. Franz Kast
Technologiezentrum, Marktstrasse 3
A-7000 Eisenstadt
E-Mail: office@wibag.at



36308-11764



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch



Besser unterwegs.



hpmisteli

Der beliebte und erfolgreiche Gastronomiebetrieb im Bahnhof Spiez startet im Frühling/Sommer 2015 in neuem Gesicht in die Zukunft.

Mit der neuen Positionierung, in einem lebhaften Umfeld, soll sich das Restaurant durch innovative Angebote, überraschenden Dienstleistungen und einem speziellen Ambiente zu einem nachgefragten und beliebten Treffpunkt im Bahnhof Spiez etablieren.

Für diese neue Erfolgsstory suchen wir im Auftrag der BLS engagierte, kommunikative und prägnante Gastgebende als

Mieter/in
Restaurant Bahnhof Spiez

Sie prägen einen lebendigen Betrieb und geben ihm mit Ihren kreativen Ideen ein unverwechselbares Gesicht. Sie führen ihn mit unternehmerischem Flair und nutzen gekonnt die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten. Sie überzeugen durch Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit unterschiedlichsten Menschen. Das stark vorhandene Potenzial und die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten sind für Sie eine Herausforderung, die Sie aktiv nutzen.

Sind Sie Profis, verfügen über einen entsprechenden Leistungsausweis und sind an diesem spannenden Objekt interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail bis 8. Februar 2015. Unsere detaillierten Informationen lassen wir Ihnen gerne nach einer ersten Vorselektion zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
annemarie.schlup@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

36281-11760



Haben auch Sie Interesse daran, Teil unserer dynamischen Equipe zu werden? Dann werfen Sie einen Blick in unser aktuelles Stellenangebot. Vielleicht treffen wir uns schon bald im Grand Casino Baden!

Für unser qualitativ hochwertiges A-la-carte-Restaurant mit 100 Innen- und 120 Aussenplätzen, den Eventsaal Au Premier mit 140 Plätzen sowie die Verpflegung unserer Casinogäste im Spielsaal suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n belastbare/n, innovative/n und erfahrene/n

Executive Küchenchef/in 100%



Ihr Spiel

- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in der Küche unter Gewährleistung eines hohen Qualitätsanspruchs.
- Professionelle und moderne Führung des ca. 15-köpfigen Küchenteams auf Basis der Führungsleitlinien.
- Erstellen von verschiedenen Speiseangeboten für unser A-la-carte-Restaurant sowie für Bankette, Events und den Casinobetrieb.
- Verantwortung für die fachgerechte Ausbildung der Lernenden und Praktikanten.
- Verantwortung für den gesamten Foodbereich, für die Angebotsplanung und deren professionelle Umsetzung.
- Preiskalkulation im Sinne des Unternehmensbildes.
- Verantwortung über die Einhaltung der Leitlinien und gesetzlichen Hygienevorschriften.



Ihr Einsatz

- Alter zwischen 30 und 40 Jahre.
- Langjährige Berufs- und Führungserfahrung mit breitem und positivem Leistungsausweis.
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse und weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.
- Moderne Führungsqualitäten, strukturiertes Arbeiten.
- Weiterbildungen im Bereich F&B und Teamführung.
- Positive Grundeinstellung – Vorbildfunktion stark ausgeprägt.



Ihr Gewinn

- Vielseitige Tätigkeit in einer motivierten und leistungsfördernden Arbeitsatmosphäre.
- Begeistertes und kompetentes Küchenteam.
- Übernahme einer proaktiven Führungsrolle.
- Zeitgerechte Entlohnung.

Bringen Sie die Kugel ins Rollen! Gerne erwartet unser Stv. Bereichsleiter HRM, Christian Schaffner, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) per E-Mail. Wir freuen uns auf Sie!

Spielbank Baden AG
Abteilung Human Resources Management
Tel +41 (0)56 204 07 32
bewerbung@grandcasinobaden.ch

Spielbank, Restaurant, Kongresse, Catering, Events
Haseistrasse 2, CH-5400 Baden, info@grandcasinobaden.ch, www.grandcasinobaden.ch Spielbank: T +41 (0)56 204 07 07, F +41 (0)56 204 07 08
Gastronomie: +41 (0)56 204 08 08, F +41 (0)56 204 08 07



MARKTGASSE HOTEL ZÜRICH

Mitten in der Zürcher Altstadt entsteht ein einzigartiges Boutique-Hotel mit 39 stilbewusst eingerichteten Zimmern. Charaktervoll, charmant und persönlich. Tradition trifft auf Moderne, Lokales auf Internationales. Das Marktgasse-Hotel wird im Herbst 2015 zusammen mit zwei Gastro-Konzepten eröffnet.

BALTHO KÜCHE & BAR

Baltho Küche & Bar ist zugleich Bar und Restaurant und bietet mit seiner bewusst klein gehaltenen Speisekarte beliebte Klassiker, überraschend und neu interpretiert. Ungezwungene Atmosphäre, saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten, perfekt gemixte Cocktails und ausgewählte Weine. Zum raschen Geniessen oder ausgiebigen Schlemmen.

delish

Urban und aufgeschlossen steht im delish Café & Take-out von früh bis spät das leichte, unkomplizierte Essen im Mittelpunkt. Mit viel Frische und spannenden Kombinationen ist es der Ort für ein schnelles Frühstück, einen leichten Lunch oder einen spontanen Apéro.

Für unser Kader suchen wir, ab sofort oder nach Vereinbarung, Sie als:

Executive Küchenchef (m/w) 80–100%

Küchenchef Baltho / Stv. Executive Küchenchef (m/w) 80–100%

Leiter Restaurants (m/w) 80–100%

Leiter delish Café & Take-out (m/w) 80–100%

Leiter Rooms Division (m/w) 80–100%

Nehmen Sie diese einmalige und spannende Herausforderung an und werden Sie Teil eines engagierten, unkomplizierten und jungen Projekt- und Gründungsteams, prägen und gestalten Sie mit und schreiben Sie gemeinsam mit uns Erfolgsgeschichte.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Haben Sie noch Fragen? Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Olivier Gerber
Direktor Marktgasse-Hotel / Baltho / delish
olivier.gerber@ospena.ch
+41 (0) 44 315 80 99

Marcel Brader
Leiter Human Resources
jobs@ospena.ch
+41 (0) 44 315 80 97

Ospena Group AG
Nansenstrasse 5
8050 Zürich
www.ospena.ch



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung Sie als

Mitglied der Geschäftsleitung (m/w)

LEITUNG GASTRONOMIE ZU LAND, 100%

Tavolago – Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) betreibt die Tavolago die Gastronomie auf allen 21 Dampf- und Motorschiffen der SGV. Auch an Land verwöhnen wir unsere Kunden in mehreren Betrieben sowie bei Caterings und Grossanlässen bis zu 5000 Gästen mit kulinarischen Genüssen. Zu unseren Landbetrieben gehören das Hotel & Restaurant STERN Luzern, das LUZ Seebistro, die Chärmsmatt sowie diverse Kleinbetriebe. Zudem sind wir exklusiver Gastro-Partner des Regionalen Eisentrums und der Messe Luzern.

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet

Selbstständig verantworten Sie den Geschäftsbereich Gastronomie zu Land mit 10 Betrieben und einer Cateringabteilung und stehen den Betriebsleitern in der operativen Führung der Betriebe unterstützend und beratend zur Seite. Ihr Aufgabenbereich umfasst die betriebswirtschaftliche Führung aller Betriebe zu Land unter Einhaltung der Zielvorgaben und der Budgeterstellung und -einhaltung. Neben der Qualitätsüberwachung stellen Sie die Einhaltung der Standards sicher und bestimmen mit dem Betriebsleiter das Angebot. Sie vertreten sowohl intern wie auch extern die Interessen Ihres Geschäftsbereichs und sorgen für einen professionellen Austausch mit den Partnern und Key Accounts. Als Mitglied der Geschäftsleitung repräsentieren Sie die Unternehmung nach aussen und zusammen mit dem Führungsgremium entwickeln und setzen Sie die Strategie der Tavolago um.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Tavolago AG, Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werftstrasse 5, Postfach, 6002 Luzern, personal@tavolago.ch, www.tavolago.ch

TAVOLAGO

Ein Unternehmen der SGV Gruppe

Ihr Profil

Sie haben erfolgreich eine Hotelfachschule abgeschlossen und bringen gleichzeitig Erfahrung in der Führung von mehreren Betrieben mit. Die Organisation und Durchführung von Grossanlässen und Caterings kennen Sie bestens aus der Praxis. Dabei nutzen Sie Ihre fundierten F&B Kenntnisse und Ihr betriebswirtschaftliches Know-how, welches Ihnen erlaubt, Kennzahlen zu interpretieren und entsprechende Massnahmen in die Wege zu leiten. Als dynamische und verantwortungsbewusste Persönlichkeit sind Sie es sich gewohnt mitanzupacken, Ihre Betriebsleiter operativ zu unterstützen und nehmen dabei auch unregelmässige Arbeitszeiten in Kauf. Sie bringen Erfahrung in der Projektleitung mit, sind verhandlungssicher und verfügen über sehr gute PC-Anwenderkenntnisse. Dank Ihrer Innovationskraft und Ihrem Bestreben nach Neuem legen Sie den Grundstein für das kontinuierliche Wachstum der Tavolago und nutzen dabei Ihr Durchsetzungsvermögen und Ihre lösungsorientierte Arbeitsweise.

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine spannende, herausfordernde Aufgabe, die in ihrer Ausübung viel Freiheit und Selbstständigkeit bietet. In dieser Position prägen Sie die Tavolago entsprechend mit und entwickeln die Unternehmung weiter. Wir bieten eine interessante Entlohnung mit leistungsbezogenen Komponenten und Sie profitieren von attraktiven Lohnnebenleistungen.



SENIOcare®
Wohn- und Pflegeheime



Salmenpark
Wohn- und Pflegezentrum · Rheinfelden

«Ein Herz für Menschen mit Geschichte – Ein Arbeitsplatz mit Perspektive!»

Die SENIOcare-Gruppe mit Sitz in Wattwil ist die führende private Heimgruppe der Schweiz. Sie betreibt in sieben Kantonen 21 Wohn- und Pflegeheime sowie sechs Wohn- und Pflegezentren.

Wir suchen per 1. Mai 2015 Sie als

Geschäftsleiterin / Geschäftsleiter (100%)

Sie übernehmen im neuen Wohn- und Pflegezentrum «Salmenpark» in Rheinfelden (Eröffnung am 1. November 2015) die operative Gesamtverantwortung für den Aufbau und den Betrieb von 101 kantonal bewilligten Pflegeplätzen und 26 Seniorenwohnungen mit Service, sowie einem für ältere Menschen ausgerichteten Restaurationsbetrieb. In dieser Organisations- und Führungsaufgabe tun Sie alles dafür, dass sich die Bewohnerinnen und Bewohner im Wohn- und Pflegezentrum «Salmenpark» zu Hause fühlen.

Als flexible und kommunikative Persönlichkeit bringen Sie Erfahrung aus dem Bereich Gesundheitswesen, idealerweise aus dem Langzeitbereich mit. Sie sind in der Ausbildung zum/zur Institutionsleiter/in mit höherer Fachprüfung oder haben diese bereits erfolgreich abgeschlossen. Zudem verfügen Sie über eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung sowie ausgewiesene Führungserfahrung. Ihr gestalterisches Flair und Ihre Kreativität können Sie insbesondere in der Aufbauphase einsetzen.

Wir bieten Ihnen eine eigenverantwortliche, spannende Tätigkeit mit entsprechenden Kompetenzen. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen wie 5 Wochen Ferien runden das attraktive Stellenangebot ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für Fragen steht Ihnen Herr Peider Nicolai, Regionalleiter West unter Telefon +41 79 383 81 58 oder E-Mail peider.nicolai@seniocare.ch gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an untenstehende Adresse z.H. Frau Liliane Niederer, Leiterin Personalwesen oder elektronisch an liliane.niederer@seniocare.ch.

«Wir bieten Menschen mit ihrer Geschichte ein Zuhause.»

SENIOcare® AG
Ebnaterstrasse 45 · 9630 Wattwil
Tel. +41 71 987 30 00 · Fax +41 71 987 30 01
www.seniocare.ch

Das Hallenstadion Zürich sucht zur Verstärkung seiner Sales-Abteilung per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Sales Manager MICE (100%)

Details zum Stellenangebot finden Sie auf:
www.hoteljob.ch

36296-11762

per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine 100%, m/w

Jobcode hoteljob.ch: J92512

Restaurant Landhaus Liebefeld AG
Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld
031 971 07 58, info@landhaus-liebefeld.ch

36323-11769

Ind. / Pakistanisches Restaurant

Restaurantmitarbeiter

Jobcode hoteljob.ch: J32649

Restaurant Shalimar
Höheweg 94
3800 Interlaken

36340-11775

Toggenburg
KLINGT GUT

TOGGENBURG TOURISMUS

CH-9658 Wildhaus
Tel. +41 (0)71 999 99 11
kontakt@toggenburg.ch
www.toggenburg.ch

PARTNER GESUCHT FÜR KOMPLETTE BETREUUNG VON FERIENWOHNUNGEN ...

Sie sind serviceorientiert, sind Gastgeber mit Freude, sympathisch, freundlich, haben eine «Gast ist König»-Mentalität, verfügen über beratendes Geschick, sind verhandlungssicher, qualitätsbewusst und möchten ein eigenes Business aufbauen ...

DANN NEHMEN SIE MIT UNS KONTAKT AUF!

In der Gemeinde Wildhaus-Alte St. Johann hat es ca. 1300 Zweitwohnungen, wovon auf der Plattform von Toggenburg Tourismus zurzeit zirka 120 weitervermietet werden. Das Projekt «Parahotellerie» soll dies ändern. Toggenburg Tourismus möchte in der Region mehr Zweitwohnungen vermieten können und so mehr Gäste im Toggenburg willkommen heissen.

Dafür suchen wir einen geeigneten Partner. Das Ziel von Toggenburg Tourismus ist es, eine Komplettlösung (Vermietungszentrale, Schlüsselübergabe, Reinigungs- und Wäscheservice) zu etablieren. Haben Sie Interesse, sich dieser Aufgabe anzunehmen? Oder können Sie sich vorstellen, in einem der Teilbereiche tätig zu werden? Dann nehmen Sie bis zum 22. Februar 2015 mit uns Kontakt auf!

Alle Informationen rund um das Projekt erhalten Sie nach Kontaktaufnahme.

Klingt gut? – Dann lassen Sie es bei uns klingeln:
+41 (0) 71 999 99 11
oder Sie schreiben eine E-Mail an:
raphael.eugster@toggenburg.ch

36294-11761



wir suchen neue mitarbeiter

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxus Hotels und ist Mitglied der Leading Hotels of the World. Service auf höchstem Niveau, wunderbare Lage und ein vielseitiges Angebot werden dem Gast geboten. Werden Sie Teil des Kulm Teams und prägen Sie die spezielle Aura dieses einmaligen Hauses mit.

Wir suchen in Jahresanstellung (ab sofort bzw. nach Vereinbarung):

Executive Housekeeper (m/w)
Direktionsassistent (m/w)
Assistant Reservation Manager (m/w)
Assistant Front Office Manager (m/w)
Réceptionist (m/w)

Genaue Stellenbeschreibungen unter:
www.kulm.com/jobs

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit
Zeugniszeugnissen und Foto per Email oder per Post an:

Kulm Hotel - Personalbüro • Via Veglia 18 • 7500 St. Moritz
T +41 81 836 82 09 - hr@kulm.com - www.kulm.com

36316-11766



MONT CERVIN PALACE

Seit über 150 Jahren beherbergt das Mont Cervin Palace anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Beste Schweizer Hoteltradition, verbunden mit herzlicher Gastfreundschaft, macht uns zu einer der ersten Adressen in Zermatt. Wir suchen auf Sommer 2015 oder nach Vereinbarung eine

frontorientierte Persönlichkeit als Vizedirektor (m/w)

In dieser vielseitigen Position unterstützen Sie die Direktion in der operativen Führung des Hotels.

Ihre Aufgaben

- administrative und operative Verantwortung für den gesamten F&B-, Event- und Incentive-Bereich
- operatives Tagesgeschäft
- Stellvertretung der Direktion
- professionelle und herzliche Gästebetreuung
- projektbezogene Aufgaben

Ihr Profil

- Ausbildung in der Hotellerie, Abschluss einer Hotelfachschule oder Management-Ausbildung
- gute Fachkenntnisse im F&B- und MICE-Bereich
- Kenntnis hotelspezifischer Kennzahlen und deren Anwendung
- fundierte EDV-Kenntnisse und technisches Flair
- Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz gegenüber Mitarbeitenden und Gästen
- Erfahrung in der Luxushotellerie und Begeisterung für die Gastronomie
- Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift
- gewinnende Persönlichkeit mit einer gesunden Portion Humor

Wir bieten Ihnen

- interessante und verantwortungsvolle Funktion in einem internationalen und lebhaften Hotelbetrieb in einer Topdestination
- genügend Freiraum für persönliche Initiative und eigenverantwortliches Arbeiten
- Mitarbeit in einem motivierten Führungsteam
- Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- beste Referenz für Ihre weitere Karriere

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Mont Cervin Palace

Barbara Lauber, HR Manager
Bahnhofstrasse 38, 3920 Zermatt
Tel +41 27 966 87 51, Fax +41 27 966 87 57
hr@seilerhotels.ch / www.seilerhotels.ch

SEILER

THE LEADING HOTELS

SWISS DELUXE HOTELS

36341-11772

Rhätische Bahn
Ferrovia retica Viaretti retica

Tag für Tag begeistern wir unsere Kunden! Die Rhätische Bahn ist eine Erfolgsgeschichte. Seit über 125 Jahren ist sie unterwegs als grösste Alpenbahn in einer einzigartigen Gebirgslandschaft. Ihre Top-Marken Glacier- oder Bernina Express sind weltweit bekannt. Rund 1'400 Mitarbeitende sorgen täglich dafür, dass die Züge rechtzeitig rollen.

Wir suchen in Chur eine(n)

Marktverantwortliche(n) für Graubünden

Ihre Hauptaufgaben

- Vertreten der Interessen der Rhätischen Bahn und ihren Spitzenprodukten sowie Dienstleistungen innerhalb Graubündens
- Planung und Umsetzung der operativen Marketing- und Verkaufsaktivitäten
- Akquisition und Pflege von Key Accounts aus Tourismus und Wirtschaft sowie Ansprechstelle von Eventveranstaltern
- Koordination der Verkaufsprozesse in enger Zusammenarbeit mit den Bahnhöfen
- Kommerzielle Verantwortung für die Erreichung der definierten Ertrags- und Frequenzziele

Ihre Qualifikationen

- Ausbildung im Marketing- und Verkaufsbereich mit mehrjähriger Erfahrung im Tourismus
- Erfahrung in der Gewinnung von Marktanteilen sowie in der Akquisition
- Authentische Kommunikationsfähigkeit und sicheres Auftreten
- Stilsichere mündliche und schriftliche Ausdrucksweise in Deutsch, sehr gute Italienischkenntnisse (verhandlungssicher)
- Gefestigte Persönlichkeit mit hoher Reisebereitschaft und Wohnsitz in Graubünden

Bauen Sie gerne mit uns an der Zukunft? Dann packen Sie die Chance für diese neue Herausforderung! Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Pascal Rechsteiner, Leiter Marktbearbeitung Schweiz/International, Tel. +41 81 288 65 76, pascal.rechsteiner@rhb.ch.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis am 20.02.2015 an:

Rhätische Bahn AG
Geschäftsbereich Vertrieb
Bahnhofstrasse 25
CH-7002 Chur

Rico Wenk
Bereichspersonalleiter
Tel. +41 81 288 63 42
rico.wenk@rhb.ch



36347-11776



Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee
6315 Oberägeri
www.hotel-eierhals.ch

Als einzigartiges 3*-Hotel mit eigener Berufsfischerei am Ägerisee suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unser A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie selbständig eine Servicestation führen möchten, Deutsch sprechen, bei Banketten mithelfen wollen und Freude an den Gästen haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung: per Post an Hanspeter Merz oder Mail: eierhals@bluewin.ch.

36328-11741

GASTHOF
Zum weissen Rössli

Als moderner und gepflegter (Land-) Gasthof am Fusse des Passwang suchen wir per 1. März 2015 oder nach Vereinbarung eine(n) junge(n)

Koch / Köchin 100%

Sind Sie eine motivierte, belastbare und aufgestellte Persönlichkeit? Wollen Sie Ihr Wissen und Können im à la carte- und Bankett-Bereich einbringen? Ein herzliches und familiäres Arbeitsklima und Spass bei der Arbeit liegen Ihnen am Herzen? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung per Post an Renate Straumann oder per Mail an info@roessli-erschwil.ch

Gasthof zum weissen Rössli
Familie P. Straumann – Spaar
Passwangstrasse 1 – 4228 Erschwil
www.roessli-erschwil.ch



36329-11748

BEATUS & ERMITAGE
Mögen am Röschen & Schindler & Groll
Willhaus & Sp-Haus
PERFEKT VERWÖHNT
AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

Für die führenden Wellness-Hotels der Schweiz suchen wir eine Persönlichkeit als

SALES- UND MARKETING-ASSISTENT/IN

Eine kleine, feine Hotelgruppe, seit 37 Jahren im Familienbesitz mit grosser Wellness-Kompetenz und hohen Qualitätsansprüchen, wo der Nutzen des Gastes im Vordergrund steht, vollzieht den Generationswechsel zu einer jungen dynamischen Crew. Als Sales- und Marketing-Assistent/in sind Sie direkt der Leiterin Marketing verantwortlich.

Diese anspruchsvolle Aufgabe erfordert folgende Voraussetzungen:

- Sie sind bereit, Marketingstrategien im Dienstleistungsbereich aktiv umzusetzen
- Sie sind ein guter Kommunikator in Wort und Schrift
- Sie wissen um die grosse Bedeutung des Aufbaus von persönlichen Beziehungen mit den Kunden.
- Verkauf ist Ihre Stärke und Sie wissen diese zur erfolgreichen Akquisition von Geschäft für die Hotels im Seminar- und Individual-Bereich einzusetzen.
- Ihre Muttersprache ist deutsch und Sie verfügen über gute französische und englische Sprach-Kenntnisse.
- Sie begeistern sich für die «neuen» Medien und erkennen deren nutzbare Potenziale, insbesondere im Bereich E-Commerce.
- Sie nutzen System-Vorteile im Bereich Kundensegmente
- Sie haben Marketing- und Sales-Erfahrung im Tourismusbereich

Wenn Sie zwischen 25 und 45 Jahre alt sind, über eine fundierte Ausbildung verfügen, bereit sind, eine grosse Herausforderung anzunehmen, Ihnen das Saanenland (Region Gstaad) als Basis-Arbeitsort zusagt, so lassen Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Jasmin Helwig, Leiterin Marketing (jasmin.helwig@ermitage.ch) zugehen.

BEATUS & ERMITAGE
Mögen am Röschen & Schindler & Groll
Willhaus & Sp-Haus
PERFEKT VERWÖHNT
AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

36332-11763

**ALBERGO SAN GOTTARDO
GOTTTHARDPASSHÖHE****RECEPTIONISTIN
PER 15. MAI 2015 (SAISONSTELLE)**

Sie haben Erfahrung an der Hotélreception, sind belastbar und verantwortungsbewusst, sprechen Deutsch (Wort und Schrift), haben Italienischkenntnisse, sind freundlich und gästeeorientiert, dann erwartet Sie bei uns eine interessante Aufgabe.

Der Stellenantritt erfolgt per 15. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.

Haben Sie Interesse, in unserem Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Albergo San Gottardo
z. Hd. Herrn Eusebio
6780 Airola

oder per E-Mail an: info@areacityquinto.ch

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

INTERNATIONAL

**Kanada - Ontario gesucht für Sommer 2015
2 Köche/Köchinnen sowie 2 Hotelfachassistentinnen**

Juni – September 2015

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendaustausch, bist Du Allrounder/in unter 30 Jahren und **selbstständiges Arbeiten gewöhnt**, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre, offen für Neues und bereit, überall anzupacken? Englischkenntnis von Vorteil!
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:
Barbara & Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

INTERLAKEN



Wir suchen per März oder
nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung
(Sprachen: D, E und evtl. F)

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung mit Foto und
den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14

info@cafe-de-paris-interlaken.ch
tel 033 821 69 10



Canadian
Rocky Mountains



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht auf
1. Mai und Mitte November
Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Jungkoch
Service
Réception
Etagengouvernante

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind
Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
Wir werden Ihnen damit gerne behilflich sein.

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

GASTHOF
Zum weissen Rössli

Als moderner und gepflegter (Land-) Gasthof am
Fusse des Passwang suchen wir per
1. März 2015 oder nach Vereinbarung eine
junge, freundliche

Restaurationsfachfrau 100%

Wenn Sie selbständig eine Servicestation führen
möchten, Deutsch sprechen, bei Banketten
mithelfen wollen und Freude am Umgang mit
den Gästen haben, freuen wir uns über Ihre
Bewerbung per Post an Renate Straumann oder
per Mail an info@roessli-erschwil.ch

Gasthof zum weissen Rössli
Familie P. Straumann – Spaar
Passwangstrasse 1 – 4228 Erschwil
www.roessli-erschwil.ch

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

ANZEIGEN

Kauf:**HOTELSILBER – BESTECK
UND VERSILBERTES**

Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-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
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE**Stellenanzeigen**

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,
10.12.2015.

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.

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

DIE HINRICHTUNG DER EINRICHTUNG

Manchmal wäre es viel einfacher, wenn es nicht so kompliziert wäre. Das gilt auch für Designprojekte und Innenarchitektur von Hotels oder Restaurants. Dass es manchmal so komplex ist, liegt selten an der Aufgabenstellung, sondern meistens an den beteiligten Menschen.

Das Projekt «Redesign Hotel-Lobby» ist kaum spruchreif, schon kommen sie von überall her: aus den Teppichetagen des Verwaltungsrats, aus der Entourage des Investors, von der operativen Front des Betriebs, aus den Büros von Marketing und Sales. Sie wollen alle dasselbe: Sich einklinken und einbringen. Wer schon mal ein Bild aufgehängt hat, hat das nötige Flair, wer ein Billy-Regal zusammenschrauben kann, ist eigentlich schon fast ein Profi. Bereits die Aufträge bekommt man heute nicht mehr einfach so nach einem lockeren Telefonat mit einem entscheidungsfreudigen Patron. Nein, auch hier möchte ein ganzes Gremium von Anfang an «mitkochen». Also wird ein Pitch veranstaltet. Am besten in mehreren Stufen, wie eine Talentshow im Fernsehen. Und obwohl man eine Referenzliste hat, die sich liest wie das

Who's Who der Schweizer Hotellerie, muss man anfragen wie ein Schulbus fürs Vorsingen. Mit einem gebügelten Hemd, einer modernen Brille auf der Nase und einer abendfüllenden Präsentation auf dem Laptop. Und nach den üblichen Freundlichkeitsfloskeln darf man dem Plenum die eigene Firma vorstellen, wie wenn es noch kein Internet gäbe. Schliesslich präsentiert man die geforderten Konzeptentwürfe, Skizzen und Ideen. Aha, soso, sehr interessant, vielen Dank! – Nach ein paar Tagen kommt der Bescheid: Zuerst die gute Nachricht: Ja, man hat gegen 15 Mitbewerber gewonnen! Und dann die schlechte Nachricht: Ja, man muss noch einmal anfragen mit konkretisierteren Ideen, erweiterten Entwürfen und detaillierteren Plänen. Wenigstens sind diesmal auch die Entscheider dabei. Und sie beginnen, fast ohne Umschweife, mit der systematischen Hinrichtung der Einrichtung: Alle finden den Entwurf «wirklich super», haben dann aber doch noch ein paar Vorbehalte: Der Frau des Direktors sind die Vorhänge zu dunkel, dem Investor gefiele Wurzelholz besser und die Assistentin vom Marketing sagt ungefragt, dass Kupfer das

neue Schwarz sei. Dann sitzt man da und fragt sich, wozu man eigentlich da sitzt.

Zum Glück gibt es auch noch Kunden, die einem vertrauen und einfach machen lassen. Und zwar ganz ohne «Vorsingen», Showtime und Imponiergehabe. Statt wenig effizienter Präsentationen reichen ein paar pragmatische Überlegungen zu Positionierung und Markenstrategie. Man weiss, wovon man spricht, man versteht sich, man vertraut sich. Man sitzt gemeinsam am Tisch. Ein gutes Gefühl – die besten Voraussetzungen für ein herausragendes Resultat.



Leo Krucker
Geschäftsführender Partner
Krucker Partner AG
www.krucker-partner.ch

HESSER Unternehmensberatung

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

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

36307-11058

Solvente Investorengruppe kauft HOTELS

schweizweit

Unterlagen mit Kaufpreisvorstellungen an:
Chiffre CD-001/01831, Mengis Medien AG,
Postfach, 3930 Visp

36319-11707

Staatlich geprüfter Gastronom sowie
Restaurantleiter mit eidgenössischem
Fähigkeitsausweis sucht

Hotel Garni zur Pacht.

Gerne Raum Zentralschweiz. Inventar
wird gerne übernommen. Weiterbildung
an der Hotelfachschule Heidelberg.
Bitte nur seriöse Angebote.
Nationalität: Deutscher/Schweizer.

Angebote unter Chiffre 35998-11692 an
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

36308-11692

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für ein

Spezialitätenrestaurant in Flims

einen Nachfolger/In. Der Betrieb
kann ab 1. Juni 2015 in Miete,
Miete-Kauf übernommen werden –
auf Wunsch mit Wohnung.
Das Restaurant ist sehr bekannt,
weitere Angaben erteilen wir Ihnen
gerne persönlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
mit Lebenslauf (ohne Zeugnisse)

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

36350-11758

Kleine Nische gesucht?

Gut positioniertes, geschichtsträchtiges Hotel mit kleiner
Wellness-Oase, gemütlichem Restaurant mit grosser
Ausstrahlung, Gartenterrasse und 5½-Zimmer-Wohnung
sucht neuen Besitzer. In authentischem Walliser Seitental
gelegene, sehr gut erschlossene, genügend eigene und
öffentliche Parkplätze, gute Bausubstanz.

30 Betten in 17 Hotelzimmern, 66 Restaurantsitzplätze,
46 Terrassensitzplätze inkl. Lounge, 34 Sitzplätze in
Nebensaal.

Ideale Immobilie für ein innovatives Hotelierpaar, das auf
der Suche nach etwas Speziellem ist. Interesse bitte
unter Chiffre 36332-11770 an htr hotel revue, Monbijou-
strasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36332-11770

Bergschaft Wärgistal Bergrestaurant/ Hotel des Alpes Alpigen

am Fusse der weltbekannten Eigernwand,
3818 Grindelwald

Das Bergrestaurant Hotel des Alpes Alpigen (1600 m ü. M.)
ist auf die Wintersaison 2015/16 neu zu verpachten.
Der Sommer- und Wintersaisonbetrieb mit gut eingerichteter
Küche wurde im Jahr 2012 erneuert.

Bedientes Restaurant mit 80 Sitzplätzen, Säl ideal für Grup-
penanlässe bis 40 Personen, Sonnenterrasse mit 150 bis
200 Plätzen und ein Kinderspielfeld warten darauf, mit viel
Engagement und Freude genutzt zu werden.

Das Pachtobjekt liegt im Sommer an vielbegangenen Wan-
derwegen (z. B. Eigertal) und im Winter am Winterwander-
weg Kleine Scheidegg-Alpigen. Zudem ist Alpigen Aus-
gangspunkt des Schiltlweges Eigerrun.

Im Sommer ist der Restaurationsbetrieb samt Touristenlager
(3x 10 Pers.) und Zimmern (6x 2 Betten) ab Ende Mai bis
Mitte Oktober 7 Tage die Woche offen zu halten. Im Winter
ist ein auf die Betriebszeiten des Schiltlweges ausgerich-
tetes Angebot bereitzustellen.

Die Wahl der neuen Pächterin bzw. des neuen Pächters er-
folgt an der Bergschaftsversammlung vom 21. April 2015.
Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auch unter
www.alpigen.ch

Interessenten melden sich mit den üblichen Bewerbungs-
unterlagen bis Ende Februar 2015
schriftlich bei folgender Adresse:

Bergschaft Wärgistal
Präsidentin Marianne Bomio
Kirchbodenstrasse 19
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 28 46 / Natel 079 482 32 19

Bergschaft Wärgistal
Der Vorstand

36344-11774

Die Pfarrei Wünnwil-Flamatt vermietet per 1. August
2015 oder nach Vereinbarung den Traditionsbetrieb

Gasthof St. Jakob

Wünnwil

Standort

- Gut frequentierter Standort ► Nähe Bern und Fribourg
- Dienstleistungs-, Industrie- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Sehr viele Parkplätze vorhanden

Raumkonzept

- 430 Innenplätze (Restaurant 30, Jakobsstübli 30, Saal EG 300, Saal 1. OG 70)
- 40 Aussenplätze, schöne Gartenterrasse
- 3 Gästezimmer/Personalzimmer
- 4-Zimmer-Wirtswohnung

Bedienungskonzept

- Traditionelles, gutbürgerliches Gastronomiekonzept
- Starke Mittagsfrequenzen sowie Znünli- und Zvierigäste
- Treffpunkt von einheimischen Gästen
- Anlässe aller Art bis 300 Personen

Eröffnung | Mietbeginn

- 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für

- Die Versendung der Mietdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter ◀ ► Mieter

Bitte melden Sie sich bei:
Pfarrei Wünnwil-Flamatt
Firmen Scherwey, Pfarreipräsident
Eiswil 22, 3184 Wünnwil
Telefon 079 227 73 08
E-Mail: firmen.scherwey@bluewin.ch

36158-11717