Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 17

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: 06.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

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

Nr. 17 · 25. April 2013

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

MENTALE MOBILITÄT

In einer gemütlichen Diskussionsrunde mit den unterschiedlichsten Personen wurde die Frage «Was zeichnet eigentlich einen kreativen Menschen aus?» aufgeworfen. Die darauffolgenden Wortmeldungen machten deutlich: Der Begriff Kreativität steckt voller Missverständnisse!
Die einen denken an unkonventionelle Zeichnungen und Gemälde, andere an virtuose Coiffeusen, und wiederum andere halten ihre Bastelresultate für die Osterdekoration für äusserst kreativ. Die unterschiedlichen Ansichten lassen sich diesbezüglich kaum auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Grund genug, dem Mysterium «Kreativität» auf die Schliche zu kommen.

Was ist Kreativität?
Wer Kreativität als eine der wesentlichen Eigenschaften des persönlichen Profils definiert, ist in der Lage, verschiedene Sichtweisen zu kombinieren und durch diese Kombination neue Ansätze ans Licht zu führen. Man spricht in diesem Zusammenhang auch von einem hohen Mass an «mentaler Mobilität». Unabhängig vom IQ ist jede Person zur produktiven Kreativität und somit zu einer problemorientierten Lösungsfindung fähig. Voraussetzung hierfür ist, dass man bewusst unkonventionelle Gedankengänge zulässt und die Perspektive wechselt. Der Alltag verläuft üblicherweise in rationalen, logischen Bahnen. Treten kleinere oder grössere Probleme auf, so kann es passieren, dass die digitalen Denkmuster (linkshirnig) nicht mehr ausreichen. Der Denker muss sich in die Welt der Paradoxie, der Provokation, des Risikos und der Absurdität begeben und beschäftigt somit die analoge Schiene (rechtshirnig) des Hirns. Die Erfahrungen und Erkenntnisse aus dieser Phase, kombiniert mit der ursprünglichen Problemstellung geben somit den Anstoss zu einem potenziellen Lösungsansatz. Das geistige Hin und Her, die Ambivalenz zwischen Risiko und Absicherung, Draufgängertum und Besonnenheit sind somit der Motor der «mentalen Mobilität». Diese lässt sich jedoch nicht von heute auf morgen anzapfen. Jede lösungsorientierte, kreative Person benötigt für die eigene «mentale Mobilität» Nahrung (der Wille und die Bereitschaft, sich auf neue Erfahrungen und Erlebnisse einzulassen) und Durchhaltewillen (Kraft und Energie, sich mit den unterschiedlichsten Szenarien auseinanderzusetzen). Wer kreativ arbeiten will, muss sich dementsprechend für einen Augenblick von seinem Intellekt lösen und sich vom konventionellen Denken verabschieden. Ganz in Kolumbus' Sinn, der die Aufgabe «Bring das Ei zum Stehen» mit einem beherzten Schlag des Eis auf die Tischplatte lösen konnte. Er verblüffte die Anwesenden und konterte auf die Anmerkung «Das Ei ist aber kaputt» mit dem Satz: «Na und – es rollt aber nicht mehr!»

Timo Albiez
Leiter Marketing
Schweizer Hotelfachschule, Luzern

ZITAT DER WOCHE

«Mit dem, was du selbst tun kannst, bemühe nie andere»

Thomas Jefferson, US-Präsident

AGENDA

15. MAI
«Ladies First», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. MAI
«Forum 2013», vom Schweizer Kochverband in Zusammenarbeit mit dem Berufsverband Restauration sowie dem Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Seedamm Plaza, in Pfäffikon
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI
«Ladies First», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI
«Learning by Doing – Module 1 und 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Ador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. MAI
«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB JUNI
«Chef werden – Chef bleiben!», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, in Bern, St. Gallen und im Aargau
www.chefwerden.ch oder www.hotelgastrounion.ch

19.–20. JUNI
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk
Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk
CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue
für nur 150 Franken
Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.
www.swisshotels.com
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Gefahren erkennen

- Mindestens jährlich sind die Gefahren bei allen Arbeitsabläufen und Einrichtungen zu ermitteln. Dazu können die Hinweise der unten erwähnten Broschüre dienen. Zudem stehen weitere Hilfsmittel zur Verfügung, beispielsweise die Checklisten der Branchenlösung oder die Suva-/EKAS-Checklisten. www.suva.ch
- Halten Sie bestehende Mängel schriftlich fest und treffen Sie griffige und nachhaltige Massnahmen, um die Risiken zu minimieren. Legen Sie fest, wer die Massnahmen bis wann umzusetzen hat und kontrollieren Sie die Wirksamkeit der Massnahmen

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

WEITERBILDEN BRINGTS – TEILWEISE SOGAR BEZAHLT

Ob Sie als Küchenchef oder als Tellerwäscher arbeiten – wer in seinem Leben weiterkommen will, kommt nicht drumherum, sich weiterzubilden. Die Gastrobranche hat für alle das richtige Angebot.

Es gibt natürlich tausende von Weiterbildungsangeboten. Und je nach Ihrer Vorbildung oder wohin Sie beruflich wollen, ist die eine oder andere Weiterbildung die richtige. Die Branchenverbände sind natürlich eine gute Adresse. Ihr Angebot ist vielseitig. «Profil» weist auf Seite eins regelmässig auf solche Kurse hin. Übrigens ist es so, dass Gastgewerbler laut dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) jährlich das Anrecht auf drei Tage bezahlten Weiterbildungsurlaub haben. Diesen zu nutzen, hat mehrere Vorteile: Einer davon ist, dass der Mindestlohn für Mitarbeitende mit sechs Tagen berufsspezifischer Weiterbildung gemäss Artikel 19 L-GAV 100 Franken höher ist als für Mitarbeitende mit nur beruflicher Grundbildung. Gut qualifizierte Mitarbeitende sind dann auch das Ziel des L-GAV von 2010. Die Sozialpartner setzen ganz auf die Bildung. Je höher der Bildungsstand, desto höher der Mindestlohn. Beispielsweise steigt für Mitarbeitende ohne Gastrolehre, die die Progresso-Ausbildung machen, der Mindestlohn um 200 Franken. Mit einer Berufsprüfung erhöht sich der Mindestlohn gar um 700 Franken (4.800 Franken statt 4.100). Weiterbildung lohnt sich also auch finanziell. Zudem haben die Sozialpartner entschieden, wichtige Lehrgänge finanziell zu unterstützen. Laut L-GAV gilt dies für folgende Aus- und Weiterbildungen:

- Progresso
- G 2
- G 3
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest (EBA)
- berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- eidgenössische Berufsprüfungen
- eidgenössische höhere Fachprüfungen

WER WIRD UNTERSTÜTZT, UND WIE SIEHT DIESE UNTERSTÜTZUNG AUS?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeitende, deren Arbeitsverhältnisse zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstehen. Die Unterstützung erfolgt aus den Vollzugskosten des L-GAV. Deshalb ist es nicht möglich, Mitarbeitende zu unterstützen, die nicht dem L-GAV unterstehen. Die Kosten der Ausbildung werden weitgehend bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung eine Einschreibegebühr in der Höhe von 20 Prozent der Kosten (kann je nach Lehrgang unterschiedlich sein). Zudem erhalten Betriebe einen Teil der Lohnkosten. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Anmeldegebühr zurückerstattet. Mitglieder der Hotel & Gastro Union erhalten die andere Hälfte von der Union zurück. Weitere Informationen gibt es bei der Hotel & Gastro formation in Weggis. Dort können Sie sich auch anmelden. Mario Gsell

www.hotelgastro.ch

BUCHTIPP

STRESS VERMEIDEN

Alle haben Stress, Stress ist allgegenwärtig. Im Berufsleben, im Privatleben, in der Partnerschaft, in der Familie, in der Schule, in der Freizeit. Dabei ist Stress nicht immer etwas Negatives. Ein neuer Beobachter-Ratgeber gibt Hinweise darauf, wie Stress differenzierter wahrgenommen werden kann, welche tieferen Ursachen dem negativen Stressgefühl von Überforderung zu Grunde liegen, und wie die eigenen Ressourcen gezielt gestärkt werden, um Stresssituationen souveräner zu begegnen. Die hier vermittelten Erkenntnisse stammen aus der jahrelangen Stressforschung von Psychologieprofessor Guy Bodenmann, der ein spezielles Augenmerk auf die zentrale Bedeutung der Lebensbereiche Partnerschaft und Familie legt. Das Buch beleuchtet die Mechanismen, die Stress in verschiedensten Lebenslagen auslösen. In Zusammenarbeit mit Koautorin Christine Klingler Lüthi setzt Guy Bodenmann seine Erkenntnisse in konkrete, einfach verständliche Tipps zum souveränen Umgang mit Stress, zur Stressbewältigung und Stressvermeidung um. Zusammen mit dem Buch gibt es einen Notizblock mit 90 witzigen Zeichnungen von Daniel Müller.

«Stark gegen Stress»
Beobachter-Edition
von Guy Bodenmann und Christine Klingler Lüthy
ISBN
978-3-85569-587-4

CHF 40.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
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.gastrosuisse.ch
25096-9557

CsBe
Zuviele Köche verderben den Brei!
Einige von ihnen sollten Informatiker werden:
Informatiker EFZ für Berufsumsteiger (2J)
ab August 2013 - ICT Ausbildungszentrum Bern - www.csbe.ch
26585-9992

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Der Weg zum Ziel...
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 ET Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ET 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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie ET Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

ATRIUM·HOTEL·BLUME
RESTAURANT·JUGENDSTILSAAL·RÖMERBAD

Ab Mitte Mai 2013...

...haben wir eine 100%-Servicestelle neu zu besetzen

für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit internationaler Gästestruktur.

Sie haben eine Lehre im Servicebereich abgeschlossen?
Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig zu arbeiten?
Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse?
Und Sie sind bis 35 Jahre jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ATRIUM HOTEL BLUME
Herr Silvio Erne
Kurplatz 4, 5400 Baden
Tel. 056 200 0 200
s.erne@blume-baden.ch
www.blume-baden.ch

26608-10000

Quadriga WORLDWIDE
Television & Mobile · Internet & Networks · Multimedia & Content · Professional Services

Quadriga (www.quadriga.com) ist der europäische Marktführer sowie die globale Nummer zwei in Entwicklung und Vertrieb digitaler, interaktiver Systeme für das Hotel- und Gastgewerbe im Premium-Segment. Seit über 30 Jahren integriert Quadriga für ihre Kunden Fernseh- und Mobil-Kommunikationsplattformen, Internet, Netzwerk und Multimedialösungen. Da der bisherige Stelleninhaber eine neue Herausforderung im Unternehmen übernimmt, suchen wir zur weiteren Ausweitung der Marktpräsenz in der Schweiz einen

Account Manager (m/w)

Bewegen Sie sich in der faszinierenden Welt der Hotellerie

Ihre Aufgaben: Nach erfolgreicher Einarbeitung in die Besonderheiten der Branche, übernehmen Sie die Verantwortung über Ihren persönlichen Kundenstamm. Dabei vertiefen Sie bereits bestehende Beziehungen zu den nationalen und internationalen Hotelketten und akquirieren nachhaltig Hotels und Hotelgruppen der gehobenen Klasse. Sie beraten das Hotelmanagement bei der individuellen Ausgestaltung seiner netzwerkbezogenen Angebote im Bereich Kommunikation, Information und Unterhaltung und erstellen auf den Kunden zugeschnittene Angebote. Dabei greifen Sie auf einen Produktemix aus Investitonsgütern, Dienstleistungen sowie innovativen Anwendungen zurück. Nebst dem Planen und Durchführen von Kundenevents vertreten Sie Quadriga an branchenbezogenen Messen und Ausstellungen im In- und Ausland.

Was Sie mitbringen: Nebst Begeisterungsfähigkeit und Verhandlungsgeschick verfügen Sie als Verkaufsprofi über ein Gespür für Kundenbedürfnisse und kommunizieren gewandt auf allen Ebenen. Sie zeichnen sich durch Kreativität, Einsatzbereitschaft und Herzblut sowie der Fähigkeit innovative Lösungen zu entwickeln aus. Aufbauend auf einer kaufmännischen, hotelspezifischen oder technischen Ausbildung bringen Sie idealerweise Erfahrung im Direktvertrieb von Investitonsgütern mit. Durch Weiterbildung und Trainings haben Sie Ihre Fähigkeiten im Vertrieb (B2B) in der Hotellerie perfektioniert. Sie sind verhandlungssicher in Deutsch und kommunizieren mündlich in Französisch und Englisch.

Wir bieten Ihnen: Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem höchst dynamischen Markt. Sie übernehmen in einem innovativen Unternehmen mit mitarbeiterorientierter Unternehmenskultur eine Schlüsselfunktion und erleben grosse Vielfältigkeit durch tägliche internationale Kontakte zu unseren Kunden sowie unseren Büros in ganz Europa. Aufbauend auf ein angenehmes Arbeitsklima mit modernen Anstellungsbedingungen erhalten Sie viel Freiraum für persönliche Entfaltung und Selbstständigkeit sowie die Möglichkeit mit dem Unternehmen zu wachsen.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via **www.mercuriurval.ch**. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an **bern.ch@mercuriurval.com** bitten wir Sie die Ref. Nr. **CH-MUBE-003962/262** zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter **031 390 13 13**.
Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Mercuri Urval 30 years in Switzerland

26587-9993

LANDGASTHOF SCHLÖSSLI SAX

Wir suchen auf November 2013 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Innovativer Gastgeber (Pächter)

für den **Landgasthof Schlössli Sax** im wunderschönen St. Galler Rheintal. Werden Sie Schlossherr/-frau im historischen, traditionsreichen Schlössli Sax mit insgesamt 170 Sitzplätzen in verschiedenen Sälen, Gartenterrasse bis 60 Sitzplätze, 7 DZ, Hochzeitssuite und Appartement.

Sie verstehen es, die anspruchsvollen Gäste mit allen Regeln der Kunst mehr als zufrieden zu stellen?

Mehr Informationen finden Sie in unserem Factsheet unter
www.schloesslisax.ch
(Rubrik Jobs) oder per E-Mail bei
markus.schwingel@christianjakob.ch
Wir freuen uns auf Sie!
Verwaltungsrat Schlössli Sax AG
Markus Schwingel
+41 79 669 32 11

26612-10003

Unser Interims-Direktionspaar verlässt uns diesen Frühling wie vereinbart nach einer erfolgreichen Wintersaison. Das ist Ihre Chance, dieses moderne 1.-Klass-Familien-, Sport- und Seminarhotel (60 Betten) mit attraktiver Restauration im wunderschönen Toggenburg als Direktion oder eventuell in Pacht zu übernehmen. Wir erwarten dynamische und teamorientierte Persönlichkeiten, welche das Hotel Säntis in Unterwasser mit Freude, Herzblut und persönlichem Einsatz als

Gastgeber
w/m oder Paar

leiten. Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein selbständiges und langfristiges Engagement in einer familienfreundlichen und naturnahen Bergregion, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:
Paul Beutler, Schönenbodenstr. 1718, 9658 Wildhaus
paul.beutler@beutler-hotels.ch/www.beutler-hotels.ch

26600-9995

GAMMACATERING©

GAMMACATERING ist eine innovative Unternehmung, die mit Liebe zum Detail im Bereich Küche, Service und Dekoration Catering auf höchstem Niveau betreibt. Individualität, Qualität, Service und Stil: das sind die Grundsätze von **GAMMACATERING.**

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

GESCHÄFTSLEITER m/w

mit unternehmerischem Denken für unseren Hauptsitz in Hünenberg ZG.

Sie bringen Erfahrung in gehobener Gastronomie mit, tragen gerne Verantwortung, und Sie sind als starke Führungspersönlichkeit gewohnt, Leute zu motivieren und sich im Team einzubringen. Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem die Akquisition und der Verkauf von Anlässen, die Budgetplanung und das Controlling. Als Organisationstalent halten Sie die Fäden in der Hand, und Sie erkennen neue Trends im Markt und vermögen diese bei unseren Kundenaufträgen umzusetzen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

GAMMACATERING AG . Anke Krause . COO GAMMA-Gruppe .
Industrie Bösch 43 . 6331 Hünenberg .
Telefon +41 41 784 22 10 . Fax +41 41 784 22 19
a.krause@gammamanagement.ch

26609-10001

Suvretta House St. Moritz
die einzigartige 5*-Adresse im Alpenraum seit 1912

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigungen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (15 Punkte Gault-Millau), Gesellschafts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesportschule.

Nach 25-jährigem erfolgreichem Wirken werden die heutigen Stelleninhaber in den Ruhestand treten. Auf Frühjahr 2014 oder nach Vereinbarung ist diese aussergewöhnliche Direktionsstelle für

das passionierte Hotelier-Paar

in einem der Flaggschiffe der Schweizer Hotellerie neu zu besetzen.

Sie sind herzliche, authentische Gastgeber, die sich im Umgang mit äusserst anspruchsvollen Gästen aller Generationen wohlfühlen. Als charismatische Persönlichkeiten besitzen Sie bereits erfolgreiche Führungserfahrung in der Luxushotellerie und stellen hohe professionelle Ansprüche an sich selbst und Ihr Team. Sie verfügen über internationale Auslandserfahrung und bewegen sich sprachgewandt in D und E sowie F und/oder I. Als dynamische Motivatoren lieben Sie eine Leadership-Funktion, setzen Massstäbe in der traditionellen Hotellerie und tragen Verantwortung. Sie zeichnen sich aus durch fachliche Kompetenz, Kommunikationsstärke, Qualitätsbewusstsein und ergebnisorientiertes Arbeiten. Sie sind ausdauernd, belastbar und verfügen über Organisationstalent. Ihre Curricula vitae weisen Ausbildungen an einer anerkannten Hotelfachschule, entsprechende Managementweiterbildungen und beruflich erfolgreiche Karriereschritte auf.

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie, wo die operative Leitung vollumfänglich in Ihren Händen liegt.

Sie fühlen sich gemeinsam von dieser besonderen Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen. Wenn Sie die beschriebenen Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit detaillierten C. V., Zeugniskopien, Bild und Handschriftproben. Wir sichern Ihnen vollste Diskretion zu.

Zuschriften im Original (vorgängig auch elektronisch) sind zu richten an:

Persönlich
Martin Candrian
Präsident des Verwaltungsrats
AG Suvretta-Haus
Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
(chairman@suvrettahouse.ch)
(www.suvrettahouse.ch)

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ · SWISS DELUXE HOTELS · THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

26215-9937

ISS Schweiz ist mit über 12'000 Mitarbeitenden der national führende Anbieter für Integrale Facility Services. Die umfassenden Servicepakete beinhalten Dienstleistungen für den Betrieb und Unterhalt von Gebäuden, Anlagen und Infrastruktur.

Für ein Mandat im Bereich Finanzdienstleistungen suchen wir in der **Region Zürich** einen engagierten

Mandatsleiter / Accountmanager (m/w)

Als zentraler Ansprechpartner für unseren Kunden, ein internationales Grossunternehmen, sind Sie für die operative und finanzielle Leitung eines integralen Facility Services Management Mandates verantwortlich. Sie übernehmen die Mandatsführung für alle Standorte in der ganzen Schweiz und agieren als erste Ansprechperson für den Kunden. In dieser Funktion sind Sie für folgende Dienstleistungen verantwortlich: technisches sowie infrastrukturelles Gebäudemanagement, Postservices, Archivierung, Empfang sowie weitere Front of House Dienstleistungen. Durch innovative Ideen und ausgeprägte Dienstleistungsorientierung überzeugen Sie unseren Kunden täglich aufs Neue. Als Gastgeberpersönlichkeit legen Sie höchste Priorität auf einen gehobenen Servicelevel. Zudem erkennen Sie die Kundenbedürfnisse frühzeitig und bringen lösungsorientierte Vorschläge zur Kundenzufriedenheit ein. Zur einwandfreien Dienstleistungserbringung gehören Ressourcenplanung, Qualitäts- und Kostenmanagement, Organisation sowie Optimierung der Services und Prozesse.

Der Schlüssel zu Ihrem Erfolg!
Sie verfügen über eine Fachausbildung im Facility Management sowie eine höhere Ausbildung (z.B. im Bereich Facility Management, Hotellerie oder Technik). Zudem haben Sie eine langjährige Berufs- und Managementerfahrung. Gleichzeitig wenden wir uns an eine gut strukturierte, belastbare und teamorientierte Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz. Ihr Arbeitsort ist mehrheitlich in Zürich, die abwechslungsreiche Tätigkeit setzt jedoch eine Reisebereitschaft in der ganzen Schweiz voraus. Als Dienstleister mit Herzblut sind Sie ein guter Kommunikator in Deutsch, Englisch und Französisch. Ausserdem verfügen Sie über versierte EDV-Kenntnisse.

Wollen Sie in einem innovativen Facility Services Unternehmen neue Massstäbe setzen und mit Ihrem Dienstleistungsgedanken unsere Kunden überraschen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto (nur Direktbewerbungen).

ISS Facility Services AG
Marcel Kalbermatten, HR Manager, Buckhauserstrasse 22, Postfach, 8010 Zürich
E-Mail: marcel.kalbermatten@iss.ch, Telefon 058 787 82 73

ISS - A WORLD OF SERVICE

26588-9994

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen-plattform!

Jobangebote

Bewerberdossiers

Weiterbildung

News

Praktikumstellen

Ratgeber

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

Thermal Quellen RESORT | Bad Zurzach

Für unsere 3 Hotels zur Therme****, Tenedo*** und Turm** suchen wir für den Hotelempfang per sofort eine/n

Réceptionist (m/w)

Sie sind eine aufgestellte, freundliche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und lieben den Umgang mit Gästen. Zusätzlich konnten Sie bereits Erfahrungen am Front Office sammeln und sind selbständiges Arbeiten gewohnt.
Sie sind sicher in den Sprachen D/E/F und sind idealerweise mit dem Reservationsprogramm Fidelio vertraut.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen per Post oder E-Mail zu.

Thermalquellen Resort Bad Zurzach
Quellenstrasse 30/31, 5330 Bad Zurzach
Telefon: +41 56 265 22 22
E-Mail: christineerler@thermalquelle.ch
Internet: www.thermalquelle.ch

26611-10002

ResortWalensee ★★★★

Hotel, Restaurants, Seeterrasse und Seminare

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unseren

Koch w/m

Eintritt per sofort

Sind Sie eine motivierte Fachperson, welche gerne in einem aufgeschlossenen Team arbeitet? Neben grossen Erwartungen an Sie, haben wir Ihnen auch einiges zu bieten.

Senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Herr Matthias Lutz-von Reeken, Direktor
Resort Walensee AG
Gostenstrasse 20, CH-8882 Unterterzen
matthias.lutz@resortwalensee.ch www.resortwalensee.ch

26603-9998

Per sofort oder nach Vereinbarung (SO frei)

Koch / Jungkoch 50 - 100%

Gasthof Löwen
Luzernstrasse 2, 6274 Eschenbach (LU)
041 448 10 48

26602-9997

BRASSERIE 17
HAPPY INN LODGE
ROSENSTRASSE 17 3800 INTERLAKEN

Für unseren fröhlichen, vielseitigen Betrieb mit Restaurant, Bar und Backpackers-Hostel im Zentrum von Interlaken suchen wir per Mai oder Juni 2013:

SERVICEMITARBEITERIN
(CH, Jahresstelle)

Bist du eine zwischen 22 und 32 Jahre junge Schweizerin?
Bist du aufgestellt, freundlich, flexibel und belastbar?
Verfügst du über Erfahrung im Gastgewerbe?
Hast du Freude an einem vielseitigen Job?
Kannst du selbständig arbeiten?
Sprichst du gut Englisch?

Dann bist du für uns die richtige Frau!

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail: **bartstapel@brasserie17.ch** – oder ruf einfach an für einen Vorstellungstermin:
Bart Stapel, 079 746 31 23

WWW.BRASSERIE17.CH

26366-9970

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich–Luzern–Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen per sofort oder nach Vereinbarung noch eine(n) fachlich, fundierte(n)

Köchin/Koch 100%

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe in einem 7-Tage-Betrieb mit entsprechenden Kompetenzen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diese senden Sie bitte bis 10. Mai 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

26601-9996

Hotel Hippel Krone
3210 Kerzers

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

Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

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

26604-9999

Gesucht per Juni oder nach Vereinbarung in Hotel mit 60 Betten am Bodensee

Réceptionistin/Allrounderin

Gewünscht werden PC-Erfahrung, Erfahrung an Hotelréception und im Service, Berufslehre Hofa oder Service. Sprachen Englisch, Französisch.

Sind Sie interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Bahnhof Post AG
Nationalstrasse 2, 8280 Kreuzlingen
bahnhofpost@yahoo.de

26396-9981

SVIZZERA ITALIANA

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Mai 2013 folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

26554-9985

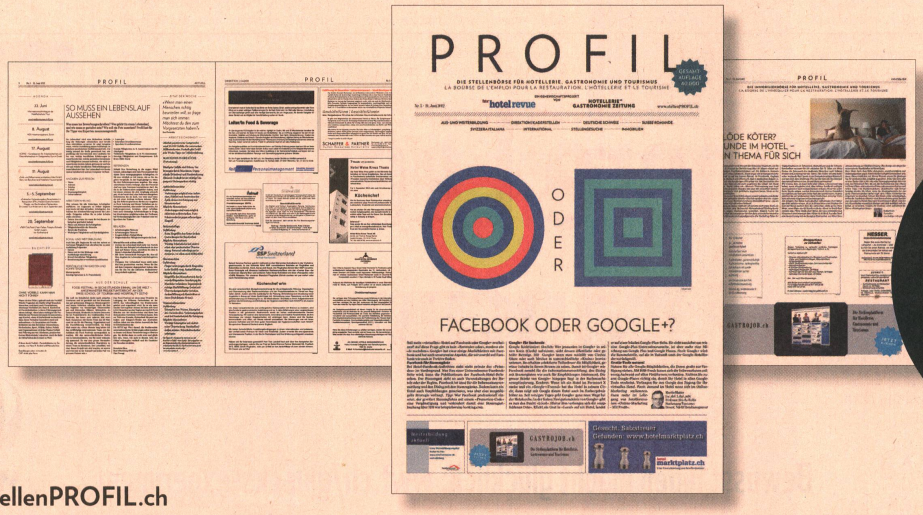
DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotelrevue / HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

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



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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

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

NACHHALTIGKEIT IM HOTEL

KEYSTONE

Hotelgäste achten immer mehr auch auf das nachhaltige Management der Betriebe: Dies gilt sowohl für die Geschäfts- wie auch für die Ferienreisenden. Diesem Bedürfnis werden die neuen Spezialisierungskategorien in der Hotelklassifikation nun gerecht.

Ein umweltfreundlicher Umgang mit den vorhandenen Ressourcen wird immer wichtiger und beeinflusst das Konsumverhalten auch im Tourismusbereich zunehmend. Der Ruf nach verlässlichen Angaben im Bereich der Nachhaltigkeit wird dabei immer lauter. Im Rahmen der Hotelklassifizierung können nun neu auch die Spezialisierungskategorien «Green Living» und «Sustainable Living» mittels anerkannten und überprüften Labels erlangt werden. Die erste Stufe «Green Living» setzt sich primär im Bereich der Ökologie mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander. Die zweite Stufe «Sustainable Living» zeichnet Betriebe aus, die sich mit allen drei Dimensionen, also der ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit auseinandersetzen. Die beiden neuen Spezialisierungen lösen dabei die heutige Kategorie Ökohotel ab. Die Vermarktung der Hotels via Schweiz Tourismus erfolgt zurzeit primär auf Ebene «Green Living».

Erlangung der neuen Spezialisierung
Im Gegensatz zur Kategorie Ökohotel, welche vor über zehn Jahren eingeführt und jeweils durch hotelleriesuisse überprüft wurde, ist für die neuen Kategorien die Umsetzung eines bestehenden und von hotelleriesuisse überprüften Labels oder Zertifikats Voraussetzung. Ein Audit vor Ort wird somit nicht mehr nötig; die Erbringung des Nachweises eines anerkannten Labels genügt.

Anerkannte Labels und Zertifikate
Folgende Labels und Auszeichnungen sind die Voraussetzung für die Erlangung der entsprechenden Spezialisierung:
Green Living: Bio-Hotel, EarthCheck (assessed), EcoEntreprise, EMAS, EU-Umweltzeichen, Green Globe (member), GRI (+), ibex fairstay, ISO 14001, STEP, Travelife (silver), Valais Excellence.
Sustainable Living: EarthCheck (certified), EcoEntreprise, Green Globe (certified), GRI (A+/B+), ibex fairstay (silver, gold, platinum), STEP (gold, platinum), Travelife (gold).

Weitere Labels oder Zertifikate sowie Systeme von Hotelgruppen oder Hotelketten, die durch interne oder externe Auditoren überprüft werden, können in Äquivalenz anerkannt werden. Zusätzliche Informationen zu Spezialkategorien sind auch unter www.hotelleriesuisse.ch/klassifikation erhältlich.

Daniel Beerli
Leiter Schweizer Hotelklassifikation
www.hotelleriesuisse.ch

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sicher investieren in ein **Liebhaberobjekt im Emmental**! Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir das

Hotel Restaurant Lüderenalp
3457 Wasen im Emmental
www.luederenalp.ch

Suchen Sie einen aussergewöhnlichen Standort mit der schönsten Aussicht im Emmental für eine Hotelliegenschaft? Wir haben für Sie die Informationen, bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG | Unternehmensberatung
Tina Müller | Standstrasse 8, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29, tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

26373-9974

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Kann man innere Leere mit Konsum füllen?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment

WWF

SPINAS CIVIL VOICES