**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2013) Heft: 18-19

**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:** 10.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT AUFLAGE** 

40.000

AUS-UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ...... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

Nr. 18/19 · 2. Mai 2013

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# Entwicklung beruht auf der Umsetzung

von Gelerntem sowie der Erfahrung und bedingt meist Veränderung.

Vorgegebene Strukturen in einer Organisation können Veränderungsprozesse unterstützen oder behindern. In stark hierarchischen Organisationen kann zum Beispiel der Veränderungswille einer unteren Hierarchie-Ebene durch höher liegende Hierarchie-Ebenen blo ckiert werden oder umgekehrt. So kann bei-spielsweise auf einer höheren Hierarchie-Ebene eine Veränderung beschlossen werden, welche aber schliesslich an der Umsetzung über die zahlreichen Hierarchiestufen scheitert.

### Organisationsentwicklung

Unter Organisationsentwicklung versteht man einen längerfristig angelegten, organisations-umfassenden Entwicklungs- und Verände-rungsprozess der Organisation und der in ihr tätigen Menschen. Der Prozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen durch direkte Mitwirkung und praktischer Erfahrung. Ziel ist die gleichzeitige Verbesserung der Leistungsfä-higkeit der Organisation und der Qualität des Arbeitslebens

Die ISO-Norm oder das Total Quality Management geht davon aus, dass ein stetiger Verbesserungsprozess in der Organisation stattfindet. Dazu ist es unabdinglich, dass sich die Organisation an den Kunden orientiert. Das Denken in Prozessen soll helfen, der Organisation Qualität und Wertschöpfung zu sichern, indem peri-

odisch einzelne Abläufe und Tätigkeiten überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie den Erwartungen und Bedürfnissen der Kunden entsprechen. Dabei muss die Wechselwirkung aller beteiligten Prozesse und Akteure berück-sichtigt werden. Dabei sind entsprechende Veränderungen aufgrund des bereits vorhandenen Know-hows und auch neu gelerntes Wissen der Mitarbeiter zuzulassen, Individuelles Lernen ist jedoch keine Garantie für das Lernen der Or ganisation, aber ohne individuelles Lernen gibt es keine lernende Organisation. Die Führung muss demnach das individuelle Lernen ermöglichen. Dieses Engagement sollte in die Kultur bzw. Unternehmensphilosophie passen.

Eine lernende Organisation braucht somit die Möglichkeit der offenen Auseinandersetzung, wo Wissen ernst genommen wird und auch offen diskutiert werden kann. Dies vorzu-leben, und die entsprechenden Informationsund Diskussions-Gefässe sowie Ressourcen zur Weiterbildung der Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen, ist Aufgabe der Führung bzw. Vorgesetzten. Ansonsten bleibt der Wille zur Förderung einer lernenden Organisation und derer Mitarbeiter ein blosses Lippenbekenntnis.



Raphael Sermet Supervisor und Auditor Zertifizierungsstelle ProCert www.procert.ch

«Die Menschen drängen sich zum Lichte, nicht um besser zu sehen, sondern um besser zu glänzen»

Friedrich Nietzsche

# 28. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelma-nagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

# 29. MAI

::::: ,

«Home Barista – Grundkurs für Einsteiger», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Han-del AG, in St. Gallen www.hotelgastrounion.ch

7. JUNI «Ein gelungener Neustart ins Berufsleben», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

# 19.-20. JUNI

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

3. SEPTEMBER

8.-9. AUGUST «Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II»

von hotelleriesuisse,

«Microsoft Office 2010 Kom-pakt», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, im Richemont Kompetenzzentrum, www.hotelgastrounion.ch

im Hotel Ambassador, in Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



### ARBEITSSICHERHEIT .....

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen. Schweizer Franken, Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 3) Gefährdung;

Behinderung durch blockierte Schleusen bei Sicherheitszonen

### Mögliche Massnahmen:

- · Geeignete Panikentriegelungen zum Verlassen von Sicherheitszonen anbringen, organisatorische Massnahmen für Hilfeleistung treffen
- · Wichtig: Personal instruieren!

Mehr Informationen Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege», Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege», SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz, Anhang zu Art. 10

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall», Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

# TELEFONIEREN IM BEWERBUNGSPROZESS

Ein Telefonanruf kann bei Ihrer Bewerbung den kleinen Unterschied machen. Aber: Rufen Sie nicht spontan an! Wie das Vorstellungsgespräch will auch das Telefongespräch gut vorbereitet und geplant sein.

PROFIL

ine Chefin oder der Personalverantwortliche erhält meistens Dutzende, wenn nicht gar hunderte von Bewerbungsdossiers. Positiv auf sich aufmerksam machen, ist schon die halbe Miete. Bereits ein kurzes Telefongespräch kann Sie entscheidend von Ihren Konkurrenten abheben Durch einen Anruf kann man

- einen ersten persönlichen Kontakt herstellen. · den eigenen Namen schon im Vorfeld der Bewerbung «ins Gespräch» bringen.
- den Namen von Ansprechpersonen herausfinden.
- Fragen stellen und Klarheit erreichen.
- mehr erfahren, als im Inserat steht, und An knüpfungspunkte für den Brief sammeln.
- eine proaktive Haltung demonstrieren, Interesse und Motivation zeigen.
- das eigene Angebot präsentieren und einen guten ersten Eindruck hinterlassen.
- Aufmerksamkeit und Interesse für die nach-folgende Bewerbung erhöhen: Unterlagen werden anders gelesen, wenn Ihr Name bereits positive Erinnerungen weckt.
- einen guten Einstiegssatz für die schriftliche Bewerbung gewinnen: «Für das angenehme und informative Telefonat vom ... bedanke ich mich herzlich. Es hat mich in meiner Motivation bestärkt, mich in Ihrem Unternehmen zu engagieren!»
- gegebenenfalls Zeit und Geld sparen, wo die Bewerbung keinen Sinn macht (ist die Stelle noch frei, sind die Anforderungen Muss- oder Soll-Kriterien ...?).

Telefongespräche öffnen Türen und liefern wertvolle Informationen. Sie bieten die frühe Chance, Initiative zu ergreifen, sich als interessante Kandidatin zu präsentieren und Sympathie zu mobilisieren. Voraussetzung ist eine gute Vorbereitung. Planen Sie jedes Gespräch detailliert und schriftlich. Man wird es Ihnen anmerken. Dabei gilt: Glaubwürdige Argu-mente und konkrete, interessante Fragen sind nötig, um zu überzeugen. Bereiten Sie einen Fragenkatalog mit drei bis vier (offenen) Fragen vor. Damit können Sie sich einen Wis-sensvorteil verschaffen und einen Dialog ge-stalten, der das Interesse an Ihrer Bewerbung erhöht. Achten Sie dabei immer auf die Formu-lierung Ihrer Fragen. Diese kann sich markant auf Ihre Gesprächspartner und die Antworten übertragen.

## **DER RICHTIGE ZEITPUNKT**

Es gibt keinen richtigen Zeitpunkt für ein Telefongespräch. Sie können den Kontakt schon vor der Bewerbung aufnehmen oder aber vor oder nach dem Bewerbungsgespräch. Falls Sie eine aktive Bewerbung machen (ohne dass der Betrieb jemanden sucht), ist das Telefonat ein Muss, um die richtige Ansprechperson heraus zufinden. Je nachdem, wann Sie das Gespräch führen, es geht um unterschiedliche Fragen Mehr darüber im nächsten Profil. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP .....

### BETRIEBSWIRTSCHAFT FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Nein, ein Buch für jedermann ist dieses Werk nicht. Es richtet sich an Studierende und eignet sich für die berufliche Weiterbildung und als Nachschlagewerk für Führungskräfte. Die Kunst der Führung besteht darin, zwischen Unternehmung und Unterneh

mensumwelt den «Fit» herzustellen. Die Autoren zeigen die wichtigen Prozesse und Aufgaben und wie sie zu lösen sind. Sie schaffen mit dem Modell des «integralen Managements» eine umfassende Systematik. Umfassende und aktuelle Vernetzung der betriebswirtschaftlichen Disziplinen. Standardwerk an deutsch-sprachigen Fachhochschulen und Universitäten. Ständig aktualisierte Webplattform mit Bespielen, weiterführenden Fachartikeln und Lernkontrollen: www. bwl-online.ch.

Inhaltsübersicht: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, integrales Management, marktleistungsbezo-gene Funktionen, Versorgungsfunk tionen, Querschnittsfunktionen und Führungsfunktionen.



«Integrale Betriebs-

Orell Füssli Verlag von Walter Hugentobler und Matthias Blattner ISBN

978-3-280-05411-6

CHF 98.00

# **AUS- UND WEITERBILDUNG**



GASTR® SUISSE

GASTR® SUISSE











# DIREKTION



Die Belalp Bahnen AG investiert in die Zukunft und baut ihre Infrastrukturen und Dienst

nen mit den Leistungsträgern in der Region soll der Standort Blatten/Belap zu dealen Ferienort für Familien und zu einem touristischen Dienstleistungszentrum

Das Unternehmen mit seinen 20 Mitarbeitenden, verstärkt während der Salson durch weitere 45 Mitarbeitende, erwirtschaftet rund 7 Millionen Franken Umsatz und leistet da-durch einen wichtigen touristischen Beitrag.

Der jetzige Stelleninhaber geht 2014, nach dem Bau der neuen Gondelbahn, in Pension Wir suchen daher für die zukunftsorientierte und anspruchsvolle Aufgabe als

# Direktor/-in der Belalp Bahnen AG

Ihre Aufgaben:
Sie sind verahworlich für die Umsetzung der strategischen Vorgaben und Zielsetzungen des Verwaltungsrates, Sie führen die Belaip Bahnen AG operativ und sorgen insbesondere für

veine hohe Kundenorientierung > qualitativ gute und nachhaltige Produkte und Angebote > ein positives Jahresergebnis

Sei sichern eine solide Kooperation mit den relevanten Leistungsträgern der Gesamt-destination, Sie vermarkten die touristischen Angebote und sorgen für ein positives und nachhaltiges Image bei den Interessengruppen und Aktionären.

Sie profilieren die Belalp Bahnen AG auf dem Markt als innovative, kundennahe und verlässliche Dienstleisterin.

Unsere Erwartungen: Sie sind eine führungsstarke, marktorientierte Persönlichkeit und haben ein ausgesproche-nes Fälar für Kunden. Sie besitzen einen sicheren listlinkt für Marktchancen und nehmen diese auch waht. Ihre Vurgehersweise ist analytisch, konsequent, front- und mitarbeiterorientiert.

inte vorgenersweise ist analysisch, konsequent, front- und mateienderdereitert.

Sie bringen mehländige und erfolgreiche Erfahrung im Tourismus, in der Fetzeitbranche oder im Transportbereich mit. Ihre betriebswirtschaftliche oder technische Grundausbildung (hiwerstät, Fachhortschule oder äugwälente Ausbildung) haben Sie ergänzt mit reievenante Wielbrücklungen. Eis ein mehrsynachig.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und ausbaufähige Aufgabe.

De erwarter Sele eine ausseins vereienig um aussauerunge Aufgauer. Fürfüllen Sel die aufgeführten Kriterien und streben Sie nach langfristigem Erfolg durch Leistung, Qualität und Kundenorientierung? Dann senden Sie bitte her vollstätligigen Bewerbungsuntertagen, wenn möglich auch in elektronischer Form, bis spätestens am 10. Mal 2013 an Klaus Zurschmitten, Verwaltungs-ratspräsidert der Beistip Bahmen AD, kehrstens E12, 3604 Natters/Sikusz zurschmitter/Burschmitten-Understagen in 1986 in 1986

# Geschäftsführer (m/w) – nach Vereinbarung

Für ein gehobenes, kleines Hotel in der Stadt Bern suchen wir einen Geschäftsführer/Hotelier. Der Gast ist für Sie König. Sie sind selbstständig, pflegen gufe Umgangsformen, sind detailorientiert und führen Ihre Mitarbeiter mit Motivation und Effizienz. Sie bringen Managementerfahrung mit und haben eine Hotelfachschulweiterbildung. Sie engagieren sich in Marketingaktivitäten und folgen mit Finanzverständnis dem selbst erstellten Jahresbudget. Sie denken unternehmerisch und haben die diversen Kostenaspekte des Unter-nehmens im Überblick.

Sie sprechen Schweizerdeutsch, sind stillsicher in Deutsch und bringen gute Englischkenntnisse mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 26635-10015 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



# Resident Manager (m/w) - für ein attraktives Stadt- und Kongresshotel \*\*\*\*

Der Gast ist König – Sie sind der Gastgeber! Sie kennen die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Kunden und wissen, wie man Gäste verwöhnt. Was wir Ihnen bieten können? Eine nicht ganz alltägliche Aufgabe in einem aussergewöhnlichen Stadthotel: Attraktive Lage, stilvolles Design, innovatives Konzept und anspruchsvolle Gäste.

Unsere Auftraggeberin ist ein modernes, neu renoviertes Stadt- und Kongresshotel \*\*\*\* an bester Lage in Luzern. 200 geschmack-volle Hotelzimmer, diverse lichtdurchfluete Tagungsräumlichkeiten und ein breites Tagungsraumichentein und ein breites Angebot an exklusiven und aufregenden Restaurants- sowie Eventlokalitäten. Ob internationale oder Schweizer Gäste, ob Privat- oder Businesskunden – hier erleben Sie gastronomische und kulinarische Erlebnisse auf Topniveau. Wir freuen uns, an die Spitze der eingespielten Crew, einen enga-

# Resident Manager (m/w)

suchen zu dürfen. Sie übernehmen die erfolgsorientierte operative Führung des gesamten Hotels mit Aufgabe und Ziel, gesamten Hoteis mit Aufgade und Ziel, das Tagesgeschäft mit perfekter Aufmerk-samkeit auf die anspruchsvolle Kundschaft auszurichten. Als Führungspersönlichkeit sorgen Sie dafür, dass die hohen Erwartun-gen an Qualität und Service jederzeit er-füllt und Rundum-Wohlfühl-Erlebnisse geboten werden. Als Frontmann und Gast-geber gestalten Sie das Angebot mit und legen wenn nötig auch selber Hand an: Der Erfolg des Hauses liegt in Ihrer Verantwor-tung und in Ihren Händen!

Wir wenden uns an einen dynamischen Fachmann mit hervorragenden Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten, der seine Arbeit mit viel Herzblut ausübt. Nach der erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachschule haben Sie ausreichend Erfahrungen gesammelt und sich Schritt für Schritt in leitende Positionen hochgearbeitet. Sie verfügen heute über ein ausgewiesens Know-how in der Führung eines grossen Betriebes mit 50 % F&B und 50 % Logement und packen, zunz im Sinne Ihrer sen betriebes mit 20 % F&B und 30 % Logement und packen, ganz im Sinne Ihrer hands-on Mentalität, auch gerne an vor-derster Front mit an. Sie sind der geborene Gastgeber, führen das Team mit Geschick sowie Engagement und sind sich Ihrer Vorsowie Engageineit und sind sich ihrer Vor bildfunktion und Ihrer Wirkung nach aus-sen bei jedem Tun und Handeln bewusst. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfü-

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann Tobias Lienert

Jörg Lienert AG Hirschmattstrasse 15, Postfach CH-6002 Luzern Telefon 041 227 80 30

**JÖRG LİENERT** 



# Attraktive Kaderposition – auch für ambitionierte, starke Sous-chefs!

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten und die beein-druckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebesl Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F aB Outlets auf Gourmetsturfe, grosszügig eingerichtete High Tech-Küche mit viel Tageslicht, sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verhelfen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

aur die Wettnewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Resort Destination unweit grösserer Zentren. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die gesteckter Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

### Küchenchef/in

# für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit salsonalen und regionalen Spezialitäten sowie meditorranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichem. Executive Hands-on Chefs de Cuisine oder Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen und mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkom-men im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Der Eintritistermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tcl. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



# Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch





**RESTAURANT DOKTORHAUS** 

Wir suchen per 1. Juni zur Verstärkung unseres Service-Teams aufgestellte und fachkundige

# Service-Mitarbeiter/in mit A-la-carte- und/oder Bar-Erfahrung

mit viel Sensibilität für unsere anspruchsvollen Gäste

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Bar/Lounge Säli und Saal, Gartenrestaurant und Biergarten.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zu Hause!

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne telefonisch: 044 830 58 92 (Frau Rita Essig verlangen). Unseren Betrieb können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen Iernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen Rita Essig und Team E-Mail info@doktorhaus.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



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)

luzerner kantonsspital

# Küchenchef/in, Standort Luzern



as Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz. Am Standort Luzern führen wir 650 Betten und betreiben ein topmodernes Restaurant mit 650 Sitzplätzen.

In der Hauptküche arbeitet ein Team von rund 75 Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen. Das Haus stellt hohe Anforderungen an die Qualität der Verpflegung, Wir wollen unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher wie auch un-sere Mitarbeitenden jeden Tag Kulinarisch verwöhnen. Wir produzieren im Klassischen Cook & Serve Verfahren.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir für den Standort Luzern eine/n Küchenchef/in.

# Stellenantritt

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung

# Als Küchenchef/in sind Sie verantwortlich für

- die personelle und fachliche Führung eines grossen Teams
   den Einkauf, die Kalkulation und die Lagerbewirtschaftung im Lebensmittelbereich · die Erstellung und Bearbeitung von Rezepten, Menuplänen, Catering und Bankett-
- ule Esseland und bearbeitung von Rezepten, wienuplanen, Catering und bankett-Angeboten die Personalentwicklung und die Ausbildung der Lernenden und gestalten die Qua-litäts- und Hygienemassnahmen mit

- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Diätkoch, eine Berufsprüfung
- int eidg. Fachausweis und/oder sind eidg. dipl. Küchenchef/in Sie haben eine mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Tourismus- oder Gemeinschaftsgastronomie Sie sind kreativ und haben ein kundenorientiertes und wirtschaftliches Denken
- · Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und sind eine kommunikative Person
- Sie pflegen einen gewandten Umgang mit Kunden und Lieferanten

- Wir bieten

   eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit mit grossen Gestaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten

   geregelte Arbeitszeit, 42-Std.-Woche
- gute Anstellungsbedingungen
   ein breites Bildungsangebot

Urs Petermann, Leiter Gastronomie, 041 205 44 93

**Bewerbungsvorgehen**Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55024 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.



Wir suchen per Juni, Juli oder August

Köchin/Koch auf den Saucier-/ Entremetier- oder Tournantposten

Serviceangestellte mit etwas Berufserfahrung

Hofa/Gafa mit Freude am Beruf

Sie finden bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in jungem, fröhlichem Team. Wir führen eine abwechslungs-reiche Küche und bedienen in- und aus-ländische Stammkunden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Fritz und Käthi Graber Familie Fritz und Käthi Graber CH-4950 Huttwil/Schweiz Tel. +41 (0)62 962 20 10 Fax +41 (0)62 962 20 11 Internet: www.kleiner-prinz.ch E-Mail: info@kleiner-prinz.ch

Tel. +41 (0)41 205 11 11 Fax +41 (0)41 205 44 11

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



# Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Bewerberdo

Alle
Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

Bewerberprofile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

hoteljob.ch



# hotelbooker

hotelbooker ist eine schweizweit bekannte Hotelvermittlung für Firmen, die in der Schweiz Anlässe durchführen. Wir helfen beim Organisieren und suchen die für den Kunden idealen Veranstallungsorte. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Sommer 2013 (Eintrittsdatum nach Vereinbarung) eine gewinnende, überzeugende Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität und Kommunikationsfähig-

1) Sales Manager für die Region Bern/Westschweiz (m/w) 2) Sales Manager für die Region Zürich/Zug/Ostschweiz (m/w)

Sie arbeiten von Ihrem Home Office aus und sind an einem Arbeitspensum zwischen 60–100% interessiert? Dann lesen Sie den genauen Stellenbeschrieb auf unserer Homepage unter der Rubrik «Jobs». Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch

hotelbooker, Postfach 1326, 8038 Zürich, www.hotelbooker.ch

Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit passenden Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen

vom Mittagsmenu bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche. Dies beweisen wir auch mit unserer Mitgliedschaft bei Goût Mieux.

# KÜCHENCHEF

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de Cuisine in einer hochstehenden Küche. Mit Ihrem Küchenteam sind Sie für die Planung und Vorbereitung der kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants und für Bankettveranstaltungen verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören Warenkalkulationen sowie die Ausbildung unserer Lehrlinge. Als engagierte, initiative und teamorientierte Persönlichkeit pflegen Sie auch einen guten Kontakt zu den anderen Abteilungen und bringen Ihre Fachkenntnisse und Inspirationen gerne hier ein. Ein fundierter Qualitätssinn sowie umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

**Casinotheater Winterthur,** Marc Bürge Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur marc.buerge@casinotheater.ch



Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

# www.hoteljob.ch

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

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

Paul Beutler, Schönenbodenstr. 1718, 9658 Wildhaus paul.beutler@beutler-hotels.ch/www.beutler-hotels.ch

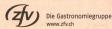


# Chef de Service (w/m) (Teilzeit)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch





# SVIZZERA ITALIANA

# Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio, e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offra si suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con I stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

# Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
   Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
   Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi
   equantitativi
   Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

- Vostro profilo:

   Titolare di un diploma di formazione alberghiera.

   Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Tood & Beverage

   Orientamento al cliente e buona dialettica

   Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa

   Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership

   Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali

   Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali

   Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi
   Fidelio Suite 8 e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv., foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane Grand Hotel Villa Castagnola

Viale Castagnola 31 CH-6906 Lugano jobs@villacastagnola.com Tel.: 091 973 25 55

# INTERNATIONAL

### KANADA

# Küchen-Chef

Sind Sie Schweizer Bürger, nicht älter als 35 Jahre, ha-ben Sie Erfahrung in der Leitung einer Küche oder als Sous-Chef? Möchten Sie gerne für eine längere Zeit in Kansda arhaitan? Kanada arbeiten?

Kanada arbeiten? Dann sind Sie vielleicht der richtige Kandidat für uns. Wir suchen einen Küchenchef für unser Schweizer Restaurant in Ontario

Bitte melden Sie sich mit Resume per E-Mail bei: info@ahmiclakeresort.com



Unser Ferien- und Wellnesshotel »DAS KRANZBACH« liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie.

# Restaurantleiter/in

mit Berufserfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähigkeit zur Motivation eines 30-köpfigen Mitarbeiter-teams und Freude an der persönlichen Gästebetreuung.

# Rezeptionsleiter/in

mit sehr guten Fidelio-Kenntnissen und Berufserfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen Ferienhotellerie. Mitarbeiterschulung, Dienstplaneinteilung und Mottvation eines 8-köpfigen Teams. Reservierungs- und Rechnungs-kontrolle, korrekte Check-in- und Check-out-Abwicklung mit persönlicher Gästebetreuung.

Sie erhalten eine <mark>ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten.</mark>

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Kranzbach GmbH z. H. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün direktion@daskranzbach.de ♦ www.daskranzbach.de

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie. Gastronomie und **Tourismus** 



# DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



# WAREN-WIRTSCHAFT

verwaltung, Inventur, Einkauf, Verkauf und Reporting und integriert sich nahtlos in die gesamte Systemumgebung des Betriebes.

Bei der Beschaffung eines Warenwirtschaftssystems sollte auf hohe Integration, Zuverlässigkeit und Flexibilität geachtet werden. Verbindungen zu Frontsystemen und dem Finanz-/Rechnungswesen machen eine redundante Datenerfassung hinfällig und garantieren einen lückenlosen Datenfluss zwischen den einzelnen Bereichen. Die Daten können auf ihrem gesamten Weg von der Entstehung bis ins Controlling nachvollzogen werden. Dies garantiert maximale Transparenz und eine hohe Qualität.

# Zuverlässigkeit

Die Zuverlässigkeit wird häufig auf Begriffe wie Systemverfügbarkeit, Updatefähigkeit und Datenbankkonsistenz reduziert. Wer hier aber nur an die technische Seite denkt, denkt zu kurz.

Selbstverständlich ist ein bewährtes, stabiles System die Voraussetzung für eine hohe Zuverlässigkeit. All zu gerne vergisst man aber den «Hauptrisikofaktor» im täglichen Betrieb – den Menschen. Den grössten Einfluss auf die Zuverlässigkeit eines Systems hat heute die Datenqualität. Was auf gut Neudeutsch als «GIGO» (garbage in, garbage out) bezeichnet wird, gilt auch in

Aussagen wie «Ich mache das so, weil mein Vorgänger, meine Vorgängerin es so gemacht hat» müssen Alarmglocken läuten lassen. Die Mitarbeiter müssen die Hintergründe ihrer Arbeitsabläufe kennen und entsprechend geschult sein. Die Gefahr des schleichenden Know-how-Verlustes ist gerade in der Gastronomie mit ihren traditionell häufigen Personalwechseln besonders gross. Egal wie benutzerfreundlich ein System auch sein mag, spart man bei der Ausbildung der Mitarbeiter, setzt man seine Softwareinvestition einem unnötigen Risiko aus. Ist ein System

einmal aufgesetzt und produktiv, hat es über kurz oder lang den Beweis anzutreten, auch flexibel zu sein.

### Flexibilität

Egal ob sich interne Abläufe ändern, neue Systeme eingebunden werden müssen oder zusätzliche Informationen verlangt werden, nichts ist ärgerlicher als eine Software, welche die betriebliche Innovation hemmt. Durch Customizing-Funktionen muss ein System an neue Begebenheiten angepasst und optimiert werden können. Ob Online oder über Reporting, ob PC oder iPad, die Auswertungen müssen jederzeit und schnell verfügbar sein.



Produktverantwortlicher fideHotel fidevision ag

# Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

Ein Gemeinschaftsproiekt von

# htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach

www hotelleriesuisse ch

### Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

# Hotellerie \* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 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 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeige erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif

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.hoteliob.ch www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

# Aus- und Weiterbildung

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

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

Die Immobilienanzeigen werden autom-

tisch 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

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 Verwei dung 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.