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

Band: - (2013)

Heft: 39

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: 09.12.2025

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

GESAMT AUFLAGE 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 39 · 26. September 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

htr hotel revue



«Es gibt Wichtigeres im Leben, als beständig dessen Geschwindigkeit zu erhöhen»

BILDUNGSKLÖSTER

Wenn Bildungsspezialisten ihr Angebot er-läutern, dann sprechen sie von nicht zu vergleichenden Abschlüssen auf unterschiedli-chen Stufen, deren Wert nicht direkt erklärbar ist. Sie zeigen auf, dass Karrieren lang und verschlungen sind und von komplizierten Bedin gungen abhängen, die nur im Kontext nach-vollziehbar sind. Sie reden von offizieller Anerkennung und von unbedingten Qualifikationen, von europäischen Punkten und von möglichen Finanzierungen. Sie betonen die Verantwortung der einzelnen Verbände und die Einordnung in europäische oder weltweite

Dabei sei unser Bildungssystem einzigartig und Vorbild für andere Modelle. Es sei halt komplex und daher kompliziert zu erklären, man müsse einfach daran glauben, dann werde alles gut. Die Sorgen der Unternehmen sind ganz anderer

Art: Es gibt viel zu wenig Fachkräfte. Arbeits-kräfte findet man noch knapp, aber motivierte, engagierte Herzblutpraktiker, welche die Pro-zesse kennen und über Erfahrung und Abgeklärtheit verfügen, die werden immer seltener. Die Unternehmer sprechen von neuen Kunden mit ungewohnten Bedürfnissen, von Techno logien, die sich schneller entwickeln, als wir sie verstehen können. Sie erwarten Geschwindig keit, Beweglichkeit, Sicherheit und Mut, immer in Bezug zum Gast. Sie sind auf der Suche nach klaren Identifikationsmerkmalen, dank derer sie eine Könnerin von einem Blender unterscheiden können.

Woher kommt dieses Gefühl, die Wirtschaftswelt und die Bildungswelt wollen nicht so recht zusammenpassen? Die Bildung bereitet die erfolgreichen Unternehmer von mor gen vor. In zehn Jahren leiten die Lernenden

von heute die Betriebe von morgen. Es wäre gut, wenn sie wüssten, wie es geht. Die guten Betriebe leisten ihren Beitrag zur Aus- und Weiterbildung.

Die Bildung muss dafür sorgen, dass die Unternehmer neben ihrem eigentlichen betriebswirtschaftlichen Auftrag nicht an der ihnen übertragenen Bildungsverantwortung ersticken oder sich allein gelassen vorkommen. Bil-dungsinstitutionen dürfen nicht zu Klöstern mit geheimnisvollen Ritualen werden, in denen ein paar Spezialisten fern ab vom Lärm der Welt das bewährte Wissen kopieren und Gott sei Dank! aufbewahren.

Denn gleichzeitig versuchen draussen auf den Schlachtfeldern des Wettbewerbs oft über-forderte Unternehmer mit wankelmütigen Söldnertruppen ihre Position zu verteidig Die Bildungswelt ist keine abgeschottete Welt für sich, sie ist ein Teil der Wirtschaft und mitverantwortlich für die Zukunft. Daher unsere Bildungsstrategie, damit wir, die wir dafür zuständig sind, an den Trainingsstätten

die Weichen für die Zukunft stellen können. Wissen darf nicht bloss kopiert und illuminiert werden. Wir wollen moderne, schnelle Ausbildungen designen, dank derer die Talente, um die wir uns balgen, arbeiten und gewinnen



Peter B. Grossholz Leiter Geschäftsfeld Bildung www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

1. OKTOBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Q1», von hotelleriesuisse, im Hotel Bildungszentrum 21, www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. OKTOBER

Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband. im Schloss Lenzburg, in Lenzburg www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

«Führungskurs intensiv» vom Berufsverband Hotel · Administration · Management Fachschule Richemont www.hotelgastrounion.ch

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

..... ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Türen und Tore (Teil 1)

Gefährdung:

- · Verletzungen durch herunterstürzende Teile (Tor, Gegengewichte)
- · Verletzungen durch Einklemmung

Mögliche Sicherung:

- · Nur sicherheitskonforme Tore installieren und verwenden (Konformitätserklärung und Betriebsanleitung verlangen)
- · Tore, die infolge Bruchs eines Seiles, Kettengliedes usw. abstürzen können, müssen mit einer Absturzsicherung versehen sein.

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

VORSTELLUNGSGESPRÄCH: EINMALIGE CHANCE

Die Körpersprache entscheidet mit, ob uns ein Mensch sympathisch erscheint oder nicht. Achten Sie deshalb bei einem Vorstellungsgespräch darauf, was Ihr Körper tut.

an hat keine zweite Chance für den ersten Eindruck. Und der erste Eindruck ist entscheidend. Also gehen Sie ge-pflegt an ein Vorstellungsgespräch. Das heisst: Haare waschen, duschen, mit sauberen Klei-dern. Und nachher ist es wichtig, dass Ihre Körperhaltung und was sie sagen zusammenpassen.

DER KÖRPER SPRICHT MIT

Begrüssung: Ihr Händedruck sollte fest sein Achten Sie darauf, dass Sie Ihrem Gegenüber in

die Augen blicken – lächeln empfohlen! Körperhaltung: Sitzen Sie möglichst aufrecht und entspannt. Sie wirken dynamischer, wenn Sie nicht «im Sessel hängen». Beide Füsse sind auf dem Boden und die Hände auf dem Tisch. Zusätzlich kommt eine aufrechte Haltung Ihrer Stimme zugute, da der Brustraum nicht zusammengedrückt wird.

Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zei gen Sie Interesse und Aufmerksamkeit. Sind Sie auf die gestellten Fragen schlecht vorbereitet, wird Ihr Gegenüber dies daran merken, dass Sie oft wegsehen, denn zum Nachdenken schweift der Blick oft ab. Fixieren Sie Ihr Gegenüber,

aber nicht wie die Schlange das Kaninchen.

Gestik: Eine natürliche, authentische Gestik wirkt lebhaft und unterstreicht Ihre Aussagen

Bleiben Sie sich selbst.

Zuhören: Zeigen Sie Ihr Interesse, indem Sie aktiv zuhören. Mimische Signale oder auch ab und zu ein Kopfnicken zeigen, dass Sie bei der Humor: Humor ist eine feine Sache. Mit einem freundlichen Lächeln machen Sie nie etwas falsch, auch nicht, wenn Sie über die Witze des Interviewers ehrlich lachen können.

Zusammenfassung: Setzen Sie sich ordentlich hin, lassen Sie die Hände entspannt an einer Stelle ruhen, schauen Sie Ihrem Gegenüber in die Augen, hören Sie aufmerksam zu, antworten Sie freundlich und mit einem Lächeln. «So viele Regeln! Da wirke ich ja gar nicht mehr authentisch!», sagen Sie sich vielleicht. Aber Sie wirken immer irgendwie. Paul Watzlawick drückt das so aus: «Man kann nicht nicht kom-munizieren.» Ob Sie diese Wirkung Ihren Reflexen überlassen oder selbst aktiv gestalten, liegt bei Ihnen. Wikipedia schreibt über Authentizität: «Eine als authentisch bezeichnete Person wirkt besonders echt, das heisst, sie vermittelt ein Bild von sich, das beim Betrach-ter als real, urwüchsig, unverbogen, ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht notwendigerweise um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, sondern es können auch Zuschreibungen des Betrachters diese Eindrücke verursachen, die etwa auch Teil einer gelungenen Inszenierung darstellen können.» Es geht einmal mehr um das, was auf der anderen Seite ankommt, was Ihnen «zuge-schrieben» wird. Entspricht die Zuschreibung Ihren Wünschen? Wunderbar! Falls nicht überprüfen Sie doch einmal Ihre (non-)verbale Kommunikation.

Bleiben Sie sich selbst – und zeigen Sie das Beste

BUCHTIPP

WIE MAN SICH GEGEN PERFEKTIONISTEN WEHRT

Haben Sie jemanden am Arbeitsplatz, in Ihrem Freundeskreis oder sogar in Ihrer Familie, dem man es nie recht machen kann? Der ständig herumnörgelt, alles besser weiss, unglaublich engstirnig, stur und wahnwitzig pingelig ist? Die beiden Autoren haben sich jahrelang mit dieser Problematik beschäftigt. Zuerst zeigen sie, wie man zwanghafte Perfektionisten erkennt und beschreiben Arten und Unterarten dieser Personengruppe. Nach Ansicht der beiden Professoren ist das Verhalten von Perfektionisten gestört. Ursachen dafür sind in der Kindheit zu suchen, wenn beispielsweise stark kontrol-lierende Eltern die Eigeninitiative ihrer Kinder unterbinden. Perfektionisten sind in der Regel nicht kreativ und letztlich angstbesetzt. Dann zeigen die Autoren auf, wie man ganz pragmatisch mit diesen penetranten Nervensägen und Störenfrieden fertigwerden und besser mit ihnen auskommen und leben kann. Denn der Feind alles Guten ist ihrer Ansicht nach der Perfektionismus. Das Buch ist zwar von Profis geschrieben, aber für den Laichen spannend und verständlich.



«Wenn gut nie gut genug ist»

Orell Füssli Verlag von Neil J. Lavender Alan A. Cavaiola ISBN 978-3-280-05510-6

AUS-UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE











GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und **Tourismus** JETZT BUCHEN

Sind Sie unsere neue Gastgeberin und

Servicefachangestellte?

Jobcode hoteljob.ch: J68805

Neue Blumenau

Romanshornerstr. 2 9803 Lömmenschwil SG 071 298 35 70 info@neueblumenau.ch

Event Forum Bromer's

www.bromers.ch

bromer's

Der Stoff, aus dem Träume sind. Eine einzigartige Plattform

mit Tagesrestaurant und grossem Saal für Events aller Art muss baldmöglichst wachgeküsst werden. Ein Umsatz von 1.2 Mio ist nötig und durchaus möglich.

Diese Aufgabe verlangt ein bis zwei

"Verkäuferseelen" / Gastgeber

mit Pep und Power.

Wir freuen uns auf vollständige Bewerbungen von führungsstarken, erfolgs- und ertragsorientierten Fachpersonen.

Bromer Art Collection, Landstrasse 53, 4914 Roggwil

bromer art collection

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das «Vier Jahreszeiten am Schluchsee» mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierter

Gastgeber/Direktor (m/w) auch Direktionspaar

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbe-wusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit kön-nen Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleicher-massen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstan-dards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Berei-Sie verrügen über fündierte Errahrungen in allen Berei-chen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unterneh-merische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungs-unterlagen mit Referenzen an



Hetzel-Hotel Hochschwarzwald GmbH & Co. KG z. Hd. Geschäftsleitung Hirschstrasse 22 70173 Stuttgart Deutschland



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich für die Gesundheit der Bevölkerung – dank der Erfahrung, der Unterstützung und dem Know-how seiner rund 3000 Mitarbeitenden. Jedes Jahr profitieren über 80 000 Patientinnen und Patienten von einem breiten Angebot an qualitätiv hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Hotellerie am HFR Freiburg – Kantonsspital eine/n

eiter/-in für das Team der Hotellerieassistentinnen/-assistenten

- Ihre Aufgaben:

 Verbessern der Patientenzufriedenheit bei den Hotelleriedienstleistungen

 Koordination mit der Küche und den Ernährungsberaterinnen

 Planen und Organisieren der Hotellerieaufgaben

- Überwachen und Betreuen eines Teams von rund 15 Mitarbeitenden Weiterentwickeln der Leistungen und der Qualität der Abteilung

- Abschluss einer Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Teamleitung Muttersprache Deutsch oder Französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache
- Beherrschen der gängigen Büroprogramme (MS Office) Berufserfahrung in der Restauration Organisationsvermögen, Teamfähigkeit

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr J. Tena, Leiter Restauration, Tel. +41 26 426 75 42

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 4. Oktober 2013 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref: HFR-IN-133901



Im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa werden anspruchsvollste Ferien- und Wellnessträume

Das einzigartige Resort im grössten Hotelpark der Schweiz besteht aus drei unter- und überirdisch mit-Das einzigartige kesort im grossten Hötelpark der Schweiz besteht aus drei unter- und überirdisch miteinander verbundenen Gästehäusern, dem 5-Sterne Flagschiff Grand Hotel Waldhaus und den zwei
4-Sterne Superior Gästehäuser Villa Silvana und Chalet Belmontmitinsgesamt 150 Zimmern und Suiten
und ist Mitglied der renommierten Vereinigung "Small Luxury Hotels of the World". Der Jugendstilpavillon bietet neben drei gastronomischen Restaurants, der Chadafö Grand Bar und dem Kids" Club mit eigenem Restaurant, Naum für ein vielfältiges Seminar- und Eventangebot. Die Waldhaus Arena für Curling im Winter und Events im Sommer schafft den perfekten Rahmen für Firmenevents und Curlingpläusche mit anschliessendem Fondue im schweizerischen Curling Restaurant. Die 2'500 m² grosse, mehrfach ausgezeichnete Wellnessoase delight spa & beauty mit den zwei neuen, je 250m² grossen delight Private Spas und der Design Floating Suite, trägt mit einem umfassenden Spa- und Wellbeing-Angebot zu perfekter Erholung bei.

Die Direktion, Urs und Yasmin Grimm Cachemaille, stellt sich einer neuen beruflichen Herausforderung. Deshalb suchen wir für die Waldhaus Flims Mountain Resort AG nach Vereinbarung (spätestens per 1. April 2014) eine/-n

Direktor/-in oder Direktion

Für diese anspruchsvolle Führungsaufgabe benötigen Sie den Abschluss einer Hotelfachschule und eine fundierte Führungsausbildung. Sie verfügen über Führungserfahrungen (In- und Ausland) in der 4- und 5-Sterne-Hotellerie und in der Top-Gastronomie. Sie sind bereit für eine spannende Weiterentwicklung der vier Häuser mit der ganzen dazugehörenden Gastinfrastruktur. Sie denken und handeln unternehmerisch und vernetzt, gast- und mitarbeiterorientiert und sind verhandlungs- und entscheidungssicher. Sie sind mindestens 35 Jahre jung und gut vertraut mit ISO-Standards oder Q-Systemen. Ausgeprägte Kenntnisse in Betriebswirtschaft, Organisation, Marketing und Verkauf sowie gute Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Sie übernehmen nach einer Einführungsphase die Gesamtverantwortung für die Hotel-/ Gastronomie- und Spa-Abteilungen des Resorts. Als frontorientierte und sozialkompetente Gastgeberpersönlichkeit(-en) führen und motivieren Sie rund 150 Mitarbeitende. Das Resort passt sich kontinuierlich den heutigen und zukünftigen Gästewünschen an und in diesem Sinne bringen Sie sich aktiv bei Projektaufgaben innerhalb der WHF AG ein und pflegen die Zusammenarbeit mit Einheimischen und Tourismus-Organisationen.

Sind Sie bereit, einen überdurchschnittlichen Einsatz für dieses traditionsreiche Unternehmen zu leisten? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Motivations-schreiben und Foto per Post an das mit der Stellenbesetzung beauftragte Beratungsunternehmen.

Frau Lianne Fravi, Obstgartenstrasse 5, CH-8910 Affoltern am Albis, www.fraviundfravi.ch. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

Weitere Informationen zum Resort finden Sie unter: Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa | Via dil Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland www.waldhaus-flims.ch





Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/r

Leiter/in Personalmanagement

In dieser Funktion sind Sie für ein wirkungsvolles Personalmanagement, welches den Interessen der Unternehmung und den Mitarbeitenden gerecht wird, verantwortlich. Kompetent, engagiert und verantwortungsbewusst meistern Sie, zusammen mit Ihrem Team, die operativen Aufgaben und liefern gleichzeitig auch die nötigen konzeptionellen Grundlagen. Sie sind damit auch Sparringpartner der Linienverantwortlichen in sämtlichen Personalfragen. Ihre Sozialkompetenz kombinieren Sie gekonnt mit den Erfordernissen einer erfolgreichen Unternehmungsführung. So gewährleisten Sie eine verbindliche, individuumsbezogene Personalbetreuung, eine zielorientierte Personalentwicklung, ein bedarfs- und marktorientiertes Personalmarketing sowie eine effiziente und effektive Personaladministration.

Sie lieben es, selbständig, genau und ergebnisorientiert zu arbeiten, sind entscheidungsfreudig, belastbar und aufgrund Ihrer hohen Fach- und Sozialkompetenz professionell und absolut vertrauenswürdig. Sie verfügen über eine solide HR-Ausbildung und können mehrjährige fundierte Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion ausweisen - vorteilhafter Weise aus dem Tourismus oder der Hotellerie. Ihr stlisicheres Deutsch und die sehr guten Englischkenntnisse ermöglichen Ihnen eine proaktive Kommunikation und einen respektvollen Umgang mit dem vielschichtigen Kreis der Mitarbeitenden. Allfällige weitere Sprachkenntnisse und die routinierte Abacus-Anwendung unterstützen Sie zusätzlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Der von uns beauftragte Personalberater Heinz Merz, META Consulting GmbH, Lindenstrasse 8, 6340 Baar 041 761 77 66, heinz.merz@meta-consulting.ch, nimmt Ihre Bewerbung gerne entgegen.

TITLIS I BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE

Herzlich Willkommen im Paradies!

Das 4-Sterne- Superior Hotel über dem Thunersee ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen.

Unser Haus verfügt über eine öffentliche Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrassen, einen aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich - der perfekte Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten und Familienfeiern - sowie einen edlen Fit- und Wellnessbereich

Es erwartet Sie ein einzigartiges Hotel mit 43 wunderschönen Zimmern und einem vielfältigen Park mit Tennisplatz.

Nach vier Jahren sucht unser Küchenchef eine neue Herausforderung. Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

EDEN

Küchenchef (w/m)

Für unsere hochstehende Gastronomie bringen Sie die entsprechende Erfahrung mit und haben vorzugsweise die Berufsprüfung Gastronomiekoch abgeschlossen. Ausser Ihren fachlichen Qualitäten sind Sie führungsstark, eigenständig und kreativ.

Unser motiviertes, 7-köpfiges Küchenteam unterstützt Sie gerne bei der Umsetzung dieser anspruchsvollen Aufgabe. Machen Sie sich ein Bild auf unserer Homepage:

Für weitere Informationen kontaktieren Sie Herrn Jürgen Kögler, Direktor oder senden Sie Ihren Lebenslauf schriftlich oder elektronisch mit Foto an: direktion@eden-spiez.ch

Seestrasse 58 Postfach 221 CH-3700 Spiez T +41 33 655 99 00 F +41 33 655 99 01 welcome@eden-spiez.ch www.eden-spiez.ch



Die Küche des Seminar- und Bildungszentrums Mattli ist bekannt für saisonal-frische und hausgemachte Gerichte. Für max. 130 Gäste wird das Menü in einem Buffet im Speisesaal präsentiert. Im Restaurant und auf der Terrasse gibt es auch A-la-carte-Gerichte.

Infolge Pensionierung suchen wir auf Mai 2014 eine/n Bereichsleiter/in Küche

Sie leiten das Küchenteam mit zwei Mitarbeitenden und arbeiten eng mit dem Serviceteam zusammen. Sie sind fachlich und organisatorisch verantwortlich, dass unsere Gäste saisongerecht und innovativ verpflegt werden. Die vegetarische Küche und Varianten bei Allergien sind Ihnen vertraut, und Sie verstehen es, den Bereich Küche wirtschaftlich und qualitativ einwandfrei zu führen.

Wir bieten eine interessante Stelle mit geregelten Arbeitszeiten und die Möglichkeit. beim anstehenden Küchenumbau mitzuwirken.

Für Fragen steht Ihnen Isabelle Odermatt, Geschäftsleiterin Betrieb, 041 820 22 26, gerne zur Verfügung. Wir freüeh uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an isabelle.odermatt@antoniushaus.ch.

Mattli Antoniushaus | Mattlistrasse 10 | CH-6443 Morschach | www.antoniushaus.ch



intersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 1. April 2014 folgende Mitarbeiter/innen:

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso **ENTREMETIER TOURNANT**

COMMIS DE CUISINE mit Aufstiegsmöglichkeiten Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

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

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

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.





Jungkoch/Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufslehre selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- abengebiet:
 à la carte und Bankette
 Verantwortung für einen reibungslosen
 Betriebsablauf übernehmen
 eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Daniel Bühler, Tel. +41 62 726 20 02, in Verbindung. Postfach Tel. +41 62 726 20 02 verlinzußwidenmosch CH-9057 Reitnau FAX. +41 62 726 20 06 verweitenwosch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANAINTERNATIONAL STELLENGESUCHEIMMOBILIEN







BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch





Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

- Ihre Aufgaben

 Sicherstellen der Sauberkeit in den öffentlichen
 Bereichen und den Gästezimmern

 Sicherstellen der korrekten Handhabung der
- Sicherstellen der korrekten Handhabung der Reinigungsstandards
 Bestellung von Reinigungsmitteln und Verbrauchsmaterial Etage
 Lingerie-Arbeiten
 Reinigung des Spa-Bereichs und Sicherstellung der Hygiene-Richtlinien
 Sporadischer Frühstücksservice

Ihre Voraussetzungen

- Ihre Voraussetzungen

 Berufserfahrung als Gouvernante vorzugsweise in einem Wellness-Betrieb

 Eigeninitiative, exakte Arbeitsweise und unternehmerisches Denken

 Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten

 Sie sind verantwortungsbewusst, hilfsbereit, freundlich, flexibel und teamfähig.

Haben Sie Freude und Elan, in einem jungen Team mitzuhelfen, und legen Sie Wert auf Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Landgasthof & Seminarhotel LUEG Roland Hofstetter Lueg 535

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11. www.hotelia.ch

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments



PROFIL

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/in

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie ein/e gewiefte/r Verkäufer/in und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten Hotel-/Tourismus-KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrug
 Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
 Kaufmännische Grundlagen
 Fidelio oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
 Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
 PW-Ausweis von Vorteil
 Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Saskia Hoekstra.

EMA House AG • Nordstrasse 1 • 8006 Zurich • Switzerland T +41 44 368 36 68 • F +41 44 368 36 36 • info@ema-house.ch • www.ema-house.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

ANZEIGEN

AUS KONKURSVERFAHREN

Professionelle Neuware

Kutter – Entsafter – Saftzentrifugen – Mixer – Schneidemaschinen – Fleischwolfs-Schälmaschinen – Salamander – Friteusen – Japanische Messer – Kaffeemaschinen und vieles mehr

mit bis zu 60% Rabatt.

Bitte Informationen anfordern. Lieferung und Abholung möglich.

Clerk & Partner, Rechtsanwälte und Notare, Büro Holland kanzlei.clerk@clerk.com Tel. (Niederlande) 0031 6 310 88 769 Wir sprechen Deutsch.

SUISSE ROMANDE





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

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



Grâce à l'expérience, au soutien et au savoir-faire de ses quelques 3000 collaborateurs et collaboratrices, l'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage pour la santé de la population. Il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité à plus de 80000 patients par an.

Afin de compléter son équipe, la direction de la logistique recherche pour le service de l'hôtellerie de l'HFR Fribourg - Hôpital cantonal un/e

Responsable du team assistants/-tes hôteliers/-ères

Votre mission:

- otre mission:
 Développement de satisfaction des patients au niveau prestations hôtelières
 Coordination avec la cuisine et les diététiciennes
 Planification et l'organisation des tâches hôtelières
 Superviser et coacher l'équipe d'environ 15 employés

- Développer les prestations et la qualité du service

- Diplôme d'une école hôtelière ou formation jugée équivalente
- Diplome a une ecoie notellere ou formation jugee equivalente Minimum 2 ans d'expérience dans la gestion d'équipe Maîtrise du français et de l'allemand Maîtrise des outils Microsoft Expérience en restauration Sens de l'organisation et de la collaboration interdisciplinaire

Entrée en fonction: immédiate ou date à convenir

Renseignements: M. J. Tena, Responsable des secteurs de la restauration, Tél. +41 26 426 75 42

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 4 octobre 2013 (date limite de réception des dossiers).

Réf: HFR-IN-133901

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

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

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 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie « Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKALIE 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 einem Monat 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

GESTALTLING Natalie Schmid (Art Direction) 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

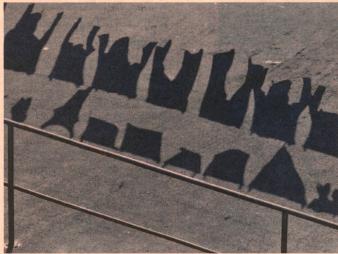
Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8..29.8..28.11..12.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



TEXTILIEN RICHTIG REINIGEN

Damit die Freude an der neuen Wäsche nicht so schnell ver-

blasst, gilt es, einige einfache Tipps zu berücksichtigen Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie fabrikneue Wäsche kontrollieren und einwaschen. Dadurch erhöhen Sie die Lebensdauer Ihrer neuen Wäsche. Kontrollieren und sortieren Sie im Alltag die Wäsche vor dem Waschen aus: Gewürzstreuer, Besteck, Kleingeld, Haarbürsten etc. schaden nicht nur dem Textil, sondern auch die Waschmaschine kann in Mitleidenschaft gezogen werden. Weiss- und Buntwäsche soll immer sortiert und getrennt gepflegt werden. Ebenfalls sollte nie Frottierware mit anderen Textilien zusammengewaschen werden.

Einwaschen von neuer Wäsche

Vor dem ersten Waschen sollte die auf neuer Wäsche vorhandene Appretur entfernt werden. Bei vereinzelten Wäschestücken kann das durch Einlegen während zwölf Stunden in eine lauwarme alkalische Waschmittellösung (mit einem Vor- bzw. Buntwaschmittel) erfolgen. Insbesondere bei mehreren Wäschestücken bzw. einer grösseren Wäscheanschaffung empfiehlt es sich, diese getrennt von der übrigen Wäsche wie folgt zu behandeln: Die Waschmaschine nur zur Hälfte füllen, die Waschtemperatur 30-40 °C wählen, die Waschmechanik reduzieren (Schongang), die Waschmitteldosierung beim Vor- und Hauptwaschen um ca. zehn Prozent reduzieren; evtl. muss der Einwaschprozess wiederholt werden mit 60°C oder mehr, je nach Pflegeanleitung. Bei Geweben aus natürlichen Fasern (Baumwolle, Leinen) ist ein Einsprung normal. Aus diesem Grund kann es mehrere Waschgänge nebst dem Einwaschen benötigen, um auf die gewünschte Grösse zu gelangen resp. den maximalen Einsprung zu erlangen. Wird die Wäsche bei niedrigeren Tem-peraturen als gekennzeichnet gewaschen, muss mit einem geringeren Einsprung der Wäsche gerechnet werden. Das Einwa-schen bringt das Wäschestück in die Normalform zurück: Durch das Weben. Veredeln und Konfektionieren wird das Gewebe beansprucht und kann dadurch etwas verziehen. Mit dem Waschen quillt die Faser auf und kann so die Form wieder einnehmen.

Die Frottierwäsche sofort mit der empfohlenen Temperatur (in der Regel 60 ° bzw. 90 °C) waschen, da im Neuzustand leicht Schlingen gezogen werden können. Durch den ersten Waschgang, bei dem die Maschine nur halb beladen werden soll, kann bei neueren Waschmaschinen ein Einweichprogramm gewählt werden. Somit saugt sich das Gewebe auf und mit dem anschlie-ssenden Waschverfahren und dem Trocknen im Tumbler (bei hohen Temperaturen) verfestigt sich das Grundgewebe wieder und die Schlingen können dadurch weniger leicht gezogen werden. Nach dem korrekten Einwaschen kann die Wäsche entsprechend der Produktbeschreibungen gewaschen werden.



Claude Schärer Mitglied der Geschäftsleitung Schwob AG

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen haberi Sie einen betrieb zu Verkaufen -vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

Bestbekanntes Tessiner Grotto-Osteria-Ristorante mit grosser Stammkundschaft im Raume Ascona/ Lago Maggiore zu verkaufen.

Anfragen nur von solventen Interessenten, die bestrebt sind, die Nachfolge eines traditionsreichen Gastrono-miebetriebs anzutreten oder evtl. eine Übernahme als Financier in Betracht zu ziehen.

Chiffre 28726-10444 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

In der Innerschweiz zu verkaufen: Schweizweit bekanntes Speiserestaurant mit Auszeichnungen.

Die Liegenschaft umfasst unter anderem schöne, gemütliche Holzstuben, eine moderne, frisch renovierte Küche und zwei gerätumige Festsälle. Im Sommer wird im herrlichen, lauschigen Garten serviert. Zusätzlich stehen eine 3-Zimmer-Wohnung, zwei Gästezimmer und vier Personalzimmer zur Verfügung. Genügend Parkplätze sind vorhanden. Grundstücksgrösse ca. 2400 m². Gebäudevolumen ca. 4700 m³.

Gross- und Kleininventar sind zusätzlich zum Kaufpreis zu übernehmen.

Verkaufspreis CHF 2150000.-

Interessenten melden sich bitte unter: Chiffre T139-786265, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

Zu vermieten ab 1. Dezember 2013

Restaurant < Osteria Poltera > Arosa

bekanntes, renomiertes Lokal an guter Lage ca. 70 Sitzplätze

Gegenüber Eissporthalle und Arosa Tourismus

Telefon 081 377 13 81 E-Mail gebi-poltera-ag@bluewin.ch

Interessante Kapital-Anlage für Investor

30 Autominuten von Basel in der Region Delémont

Altershalber verkaufen wir Renditen-Objekt-Aktien-Paket (AG) zu 100% in Familienbesitz.

(AG) zu 100% in Familienbesitz.

Gewerbe und Wohnungen Gebäude-Komplex auf 3700 m².
Einkaufsladen «Mini-Marché» 220 m² mit Depot und Post-Ablagestelle. Guter Umsatz. Raiffeisenbank-Automat. Zu- und Ausfahrt für Tankstellen-Anlage an Hauptstrasse, grosse Schaufenster-Front 10 × 2 m² und Büro. Parkplätze vor der Ausstellung. Evtl. Ladenvergrösserung oder medizinisches Zentrum. Helipraktiker-Massage sehr bekannt, Hr. Lindenberger, schon vorhanden. Mieter seit 17 Jahren. 5 Wohnungs-Einheiten. Einstellhalle UG. Angegliederter Hotel-Restaurant-Bertieb, 3-Stern-Einrichtung mit 14 Hotelzimmern, 28 Bett. Das Hotel eignet sich als Alters- oder Pflegeheim. Rollstuhlgängig, Lift, Invaliden-Toiletten usw. Neuzeitliche Einrichtung, super Infrastruktur, Parkanlage. Angrenzend 5400 m² Bauland. Voll erschlossen. Wohn-Gewerbe-Zone. Grosses Einzugsgebiet.

Verkaufspreis inkl. Hotel und Ladeneinrichtung sowie Bauland Fr. 6 800 000.-

Finanzierung geregelt. Erforderliches Eigenkapital Fr. 1 800 000.– Interessenten erhalten nähere Auskunft.

Kontaktadresse

Centre de Commerce Bellerive SA z. Hd. Hr. A. Haberthür Rte de France 22 2805 Soyhières

In der Zentralschweiz zu verkaufen:

Aktiengesellschaft mit Restaurant, Hotel und einem aussergewöhnlichen Kinderspielplatz

Der Gastronomiebetrieb bietet 330 Plätze, 40 Betten (20 Zimmer) und eine grosse Gartenwirtschaft an verkehrs-technisch optimaler Lage und trotzdem im Grünen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Roland Luetolf, OPES AG, Hübelistrasse 18, CH-6020 Emmenbrücke, +41 41 289 60 60, roland.luetolf@opes.ch



Aus Altersgründen zu vermieten per 1. Februar 2014 bestens eingeführtes

***Unique-Hotel-Restaurant

im schönen Walliser Weingebiet Ein Ort der Begegnung, der über alle Grenzen hinweg bekannt ist!

Restauration mit ca. 105 SP, Saal mit ca. 80 SP Sonnenterrasse mit ca. 40 SP, 28 stilvoll eingerichtete Hotelzimmer, gehobene 4½-Zimmer-Wohnung Umsatzgrösse heute 1 Mio. – ausbaubar Kaufinventar ca. Fr. 100 000.-

Ideal für innovative Unternehmer!

Treue Stammkundschaft und ein kulantes Mietverhältnis warten auf Sie. Beteiligung und späterer Kauf möglich Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Jürg Zumkehr & Sophie Etterli Unternehmensberatung Bernastrasse 25, 3800 Interlaken Tel. 033 822 63 84 info@hotelforsale.ch