

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 44

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: 02.01.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 44 · 31. Oktober 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

DER KLANG DES HERZENS

Der Titel dieses berührenden Films hat hohe Aussagekraft. Der musikalisch begabte Waisenjunge Evan folgt der Stimme seines Herzens und findet durch die Kraft der Musik seine Eltern. Was Yehudin Menuhin wusste, «Die Musik spricht für sich allein. Vorausgesetzt, wir geben ihr eine Chance», gilt auch für unser Herz. Wenn wir auf unser Herz hören, können wir bewusster mit unseren Emotionen und unserem persönlichen Energiehaushalt umgehen. Führungskräfte mit hoher emotionaler Intelligenz entwickeln und befähigen Mitarbeiter, eigenverantwortlich zu handeln, indem sie ihnen wirklich zuhören, sie inspirieren und ihnen Vorbild sind. So erfahren die Mitarbeiter Akzeptanz und Respekt, was sie nachhaltiger intrinsisch motiviert. Emotionale Unkontrolliertheit erzeugt hingegen Miststöne und verhindert eine souveräne Haltung uns und anderen gegenüber. Neben fehlender Wertschätzung sind Stress und Druck die grössten Killer von Freundlichkeit. Empathie, echtes Interesse an Kundenbedürfnissen, Achtsamkeit, Selbstreflektion und persönliche Leadership machen den entscheidenden Unterschied zu Mitantbietern aus.

Erfolgsfaktor «Emotional Excellence»
Begeisterung im Tun ist ansteckend. Das emotionale Betriebsklima nehmen Gäste wahr und reagieren darauf. Professionalität, gepaart mit echter Herzlichkeit machen den relevanten Unterschied. Eine einzigartige Servicequalität aus dem Herzen bringt einen klaren Wettbewerbsvorteil. Mit Authentizität, Achtsamkeit und leidenschaftlicher Entschlossenheit können wir

Kunden emotional berühren und uns differenzieren. Emotional begeisterte Kunden empfehlen proaktiv weiter und kommen wieder. Im Hamsterrad der Tageshektik und Gewohnheiten sind wir oft angespannt und funktionieren nur. Ohne es selbst zu merken, schleicht sich der Dienst nach Vorschrift ein.

HeartMath®

Emotionale Intelligenz kann laut Daniel Goleman erlernt werden. Es gilt, mit Ängsten, Sorgen, Unsicherheiten, Ärger, Sehnsüchten, Träumen und Herzenszielen umgehen zu lernen und ihnen Raum zu geben. Mitarbeiter, die mit den HeartMath® Methoden geschult werden, entdecken ihre Herzenskraft, trainieren ihre Empathiefähigkeit und erhalten auch im Stress eine innere Ruhe. In unserem gesamten Organismus spielt das Herz eine zentrale Rolle; es ist der Rhythmusgeber unseres Lebens. Dank dem HeartMath® Programm erzielen wir mehr Wirkung und Effektivität und unsere Produktivität wird nachweislich gesteigert. Der bewusst veränderte Klang unseres Herzens verändert unsere Arbeits-, Beziehungs- und Lebensqualität. Lasst uns Virtuosen des Beziehungsmanagements werden, damit echte Herzlichkeit und Begeisterung im Herzen Spuren hinterlassen und mehr Freude schenken.



Christina Weigl
Training & Coaching GmbH
www.christina-weigl.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Dies ist das unendliche Recht
des Subjekts, dass es sich
selbst in seiner Tätigkeit und
Arbeit befriedigt findet»

G. W. F. Hegel

AGENDA

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren – ein Erlebnis für den Gast», vom Berufsverband Restauration, Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

20./21. NOVEMBER

«Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26. NOVEMBER

«Expertenforum Input 3/2013: Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igeho, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23.-27. NOVEMBER

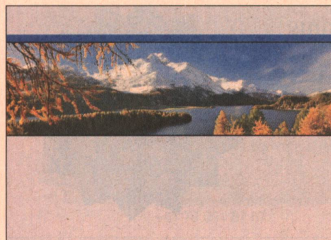
«Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, an der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

«Salon Culinaire Mondiale», vom Schweizer Kochverband, an der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

27. NOVEMBER

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



www.swisshotels.com

Die Schweiz von ihren schönsten Seiten – lassen Sie sich
inspirieren und buchen Sie noch heute online!

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Unfälle vermieden werden können.

Elektrische Installationen

Gefährdung:
Elektrisieren

Mögliche Sicherung:

- In sämtlichen Nass-, Feucht- und Staubbereichen Fehlerstrom-Schutzschaltung verwenden (FI-Schutz)
- Installationen über Abspritzniveau anbringen
- Periodische Kontrollen der Kabel, Kabelanschlüsse, Stecker und Steckdosen vornehmen; Meldepflicht bei Mängeln
- Spritzwasserdichte Steckdosen und Lichtschalter im Nassbereich

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

MITARBEITER SCHÄTZEN – NICHT NUR LOBEN

Die Wertschätzung gilt als oberste Handlungsmaxime für Führungskräfte. Sie steht dann auch in vielen Leitbildern. Doch wie setzt man sie in der Praxis um?

Of wird Lob mit Wertschätzung gleichgesetzt. Und von Mitarbeitenden hört man, dass der Vorgesetzte zu wenig Lob ausspricht. Doch kaum erklingt ein Lob, ist man peinlich berührt und denkt sofort, was will er jetzt? Und dann gibt es auch viele Vorgesetzte, die zwar mit der Aussage beginnen: «Das haben Sie gut gemacht, aber ... und statt eines Lobes kommt eine Kritik. Zudem neigen wir Schweizer ja gerne dazu, nicht: «Das war gut» zu sagen, sondern bei uns heisst das dann: «Das war gar nicht so schlecht.» Das ist dann auch kein echtes Lob. Schlecht kommt auch an, wenn der Vorgesetzte plötzlich mal bei allen Mitarbeitenden vorbeigeht und ein Lob ausspricht. Das tönt dann eher so, als komme er gerade aus einem Seminar.

SICH SELBER WERTSCHÄTZEN

Die Wertschätzung beginnt beim Vorgesetzten selbst. Ein gutes Selbstwertgefühl, ohne überheblich zu wirken, erleichtert es dem Chef und den Vorgesetzten, in Stress- und Konfliktsituationen zu bestehen. Das bedeutet, dass sich eine Führungskraft zuerst sich selbst Zuwendung schenken muss. Ein Vorgesetzter muss sich selber fragen:

- Mag ich mich, wie ich bin?
- Habe ich mich in letzter Zeit mal selber gelobt?
- Woraus beziehe ich meinen Selbstwert?
- Bekomme ich aus der Umwelt Anerkennung für meine Arbeit?
- Wie schätze ich meine Kompetenz ein?

- Wann habe ich mir das letzte Mal etwas Gutes gegönnt?

WIE WERTSCHÄTZE ICH ANDERE?

Das kann damit beginnen, dass man für Dinge, die gut funktionieren, öfters mal danke sagt. So verliert das Lob vielleicht den Beigeschmack von Misstrauen. Und Lob ist nur eine Möglichkeit, die Wertschätzung zu zeigen. Eine andere ist, sich wirklich Zeit zu nehmen für die Mitarbeitenden. Es genügt nicht, nur zu sagen, man habe offene Türen. Der Mitarbeitende muss merken, dass man ihm wirklich zuhört und ihn versteht. Eine andere Möglichkeit ist, dem Mitarbeitenden Vertrauen zu zeigen und ihm etwas zuzutrauen. Ständig alles nachkontrollieren, ist sicher keine gute Voraussetzung, um Vertrauen und Wertschätzung aufzubauen. Dazu gehört auch Höflichkeit. Wenn der Chef an einem Meeting zu spät erscheint, ständig am Telefon ist, nebenbei Mails erledigt, ist das nicht nur ineffizient. Es ist den Mitarbeitenden gegenüber unhöflich und ein Mangel an Wertschätzung. Grundregeln der Höflichkeit und Wertschätzung sind Pünktlichkeit, Aufmerksamkeit und Respekt den Mitarbeitenden gegenüber. Dazu gehört auch, Ideen und Erfolge der Mitarbeitenden zu würdigen. Wenn ein Mitarbeiter eine gute Idee hatte, die umgesetzt werden konnte und Erfolg brachte, dann stehen Sie auch öffentlich dazu, dass die Idee von Herrn Meier stammt und nicht von Ihnen. Mario Gsell

SO SIND SIE RICHTIG VERSICHERT

Krankenkassen sind ein leidiges Thema. Die Prämien steigen von Jahr zu Jahr. Und es gibt Zeitungsberichte und Telefonanrufe, die uns zu einem Wechsel der Kasse auffordern. Natürlich gibt es gute Gründe, eine Kasse zu wechseln. Weil die Prämien zu hoch oder die Leistungen nicht befriedigend sind. Aber genauso viele Gründe kann es geben, bei der Kasse zu bleiben. Entweder weil man mit der Leistung zufrieden ist oder weil man nicht jedes Jahr nach der günstigsten Kasse Ausschau halten will. Ob Sie nun wechseln wollen oder nicht, Sie finden in dem Buch aus dem Saldo-Verlag wertvolle Tipps in Zusammenhang mit der Krankenversicherung. Zum Beispiel darüber, welches die Unterschiede zwischen Grund- und Zusatzversicherung sind, über den Leistungskatalog der Grundversicherungen, über Sinn oder Unsinn eines höheren Selbstbehalts und welche Möglichkeiten es gibt, bei der Grundversicherung zu sparen. Und natürlich auch über die Prämien generell und was man bei einer Kündigung berücksichtigen muss. – Übrigens: Wer wechseln will, muss bis Ende November kündigen.



«So sind Sie richtig versichert»

Saldo-Verlag
von Ernst Meierhofer
ISBN
978-3-906774-54-1
CHF 37.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und RestaurationG3
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 15. Januar 2014 in Bern und
20. Januar 2014 in Zürich, jeweils
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 29, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 25 weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

2772-1038

Das
Intensiv-
seminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014
Start Herbst: Montag, 22. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 29, 8046 Zürich
Tel. 044 377 111 www.gastrosuisse.ch

25179-9094

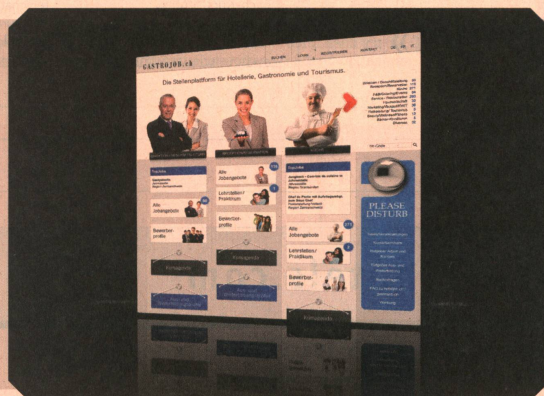
reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für
den Hotelempfang erwerben

[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Bund Hotel & Restauration

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

SCHAFFHAUSER BLAU BURGUNDER LAND

SchaffhauserLand



Schaffhauserland Tourismus ist zusammen mit dem Schaffhauser Blauburgunderland für die Vermarktung und Weiterentwicklung der touristischen Angebote in der Region Schaffhausen zuständig. Wir suchen per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung eine(n)

Touristiker(in) mit Affinität zum Weinbau (100 %, m/w)

Ihre Aufgaben

- Weiterentwicklung der Produktlinien Schaffhausen, Rheinfal, Stein am Rhein, Schaffhauser Blauburgunderland und Langsamverkehr
- Mitarbeit bei Projekten des Schaffhauser Blauburgunderlandes
- Aktive Kontaktpflege zu den Leistungsträgern
- Mithilfe bei der Pflege der Websites

Ihr Profil

- Touristische oder gleichwertige Ausbildung
- Erfahrung im Produktmanagement
- Hohe Affinität zum Weinbau (Aus- oder Weiterbildung in der Weinbranche erwünscht)
- Gute MS-Office-Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Serviceorientierte, kommunikative Persönlichkeit mit Eigeninitiative und -verantwortung
- Erfahrung im Online-Marketing

Wir bieten

- Mitarbeit in einem dynamischen, motivierten Team
- Vielseitige, selbständige und herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto, Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin) an Stefan Ulrich, stv. Direktor, Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/PF, 8201 Schaffhausen, Tel.: +41 (0)52 632 40 23.

29605-10061

Sie sind der Profi.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber, ein Blue Chip der Branche, herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Food & Beverage Manager w/m für ein Blue Chip der Branche

Für diese spannende Position benötigen Sie mehrere Jahre Erfahrung im F & B-Bereich und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grösserer Luxushotels à fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E sind ein Must.

Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Das Idealalter liegt bei ca. dreissig bis vierzig Jahren. Der angedachte Eintritt könnte z.B. im Januar 2014 bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Für den Erstkontakt optimal: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

29613-10066

So schmeckt Zukunft.

Mit viel Sinn für Teamgeist gute Dienstleistungen erbringen. Das ist das Rezept für Ihren erfolgreichen Weg bei der SV Group.

Leiter/in Catering 100%

Ihr Ziel

Per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung sind Sie in den Restaurants auf dem Actelion Campus in Allschwil sowie für einige Fremdfirmen für die gesamte Organisation der Caterings zuständig. Dazu gehören die Entgegennahme der Cateringaufträge, die Offertenerstellung, die Koordination der Caterings sowie die Rechnungsstellung. Sie pflegen die Kundenbeziehungen in stilicherem Englisch und Deutsch. An den zahlreichen Anlässen sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele und achten auf eine kreative Präsentation der Speisen und Getränke. Zudem bewältigen Sie hektische Situationen mit Bravour und zählen die Anlasskoordination sowie ein gutes Zeitgefühl zu Ihren Stärken.

Ihr Stil

Effizient, unkompliziert, sprachgewandt, verantwortungsbewusst, belastbar sowie flexibel in den Arbeitszeiten.

Ihr Profil

Gastronomische Grundausbildung, Führungserfahrung, Erfahrung im Cateringbereich, stilischeres Deutsch und Englisch sowohl in Wort und Schrift.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf. Online bewerben unter www.sv-group.ch Stellenangebote.

SV (Schweiz) AG
Herr D. Amsler
Restaurant Manager

Actelion Personalrestaurants
Actelion Pharmaceuticals Ltd
Gewerbestrasse 16
G06.EG.E18 FM
CH-4123 Allschwil

29612-10065

WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Unser Direktor, der seit 14 Jahren mit hoher Kompetenz das Waldhotel National Arosa leitet, wird das Unternehmen per 30. April 2014 verlassen, um eine neue Aufgabe zu übernehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/ Nachfolgerin als

Direktor/Direktorin

Das Waldhotel National Arosa, 4*plus Kategorie Hotellerie, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der aktiven Erholung, Begegnung und Weiterbildung für Familien, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel National wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwartet Sie:

- Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb (Sommer- und Wintersaison) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeit von 240 Tagen im Jahr.
- 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-Millau-Punkten, zwei Hotelrestaurants mit 240 Sitzplätzen, ein Fondue-Stübl mit 20 Sitzplätzen sowie weitere grosszügige Aufenthaltszonen und Bars mit 200 Sitzplätzen. Eine kleine Raucherzone und eine Sonnenterrasse runden das Angebot ab.
- Unser grosszügiges Seminarzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur für 180 Kongresssteilnehmer.
- Eine Wellnesszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und Massageanwendungen, Fitnessraum.
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.
- Eine neue, grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung auf modernstem Standard.
- Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Gehalt sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
- Unternehmerseminar Hotellerieausbildung und/oder MBA
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Direktor/Vize-Direktor in der 4*/5*-Hotellerie im In- und/oder Ausland
- Marketing- und Sales-Erfahrung
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:

Persönlich
Andy Abplanalp
Waldhotel AG Arosa
Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 243
7050 Arosa
abplanalp@waldhotel.ch
+41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION
HOTELS

auswahl positiv

27795-10018

mittenza

hotel restaurant kongresszentrum muttzen

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse, mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900 m², unmittelbare Nähe zum Stadion St. Jakob, 6 km von Basel-Zentrum, sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie, Commis de Partie,
wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

Alleinkoch (eventuell in Teilzeit)

Weiter suchen wir:

Service: Servicefachmitarbeiter/Innen in Voll- oder Teilzeit

Etage: Zimmermädchen mit Hotel- erfahrung und Deutschkenntnissen

Réception: 1 Jahr Praktikant/in Empfang ab Mitte Januar 2014 oder nach Vereinbarung (Gymnasium oder BMS von Vorteil)

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef Herr Christian Arnould, Herr Andreas Schmid, Leiter Administration, oder Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marlés
Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 Muttzen
Tel. 061 465 50 50 / Fax 061 465 50 51
www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

29605-10063

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



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Praktikumstellen

Bewerberdossiers

Veranstaltungen

hoteljob.ch

Elk Bar & Restaurant

Wir suchen: Einen Koch, Servicefachangestellte und eine Aushilfe (m/w)

Hast du Lust in einem jungen und motivierten Team an der Lenk zu arbeiten? Ruf an.

Dein Rucksack: Du bist ein lustiger Bursche oder eine natürliche Mädel, flexibel, belastbar, mit sauberer Arbeitsweise.

Fragen?
Hase Schletti weiss alles: 033 733 15 00 oder info@elklenk.ch

29604-10567

Hotel & Gastro formation

by Hotel & Gastro Union Zürich
GASTRONOMISCH
CANTIER VERBUND ZÜRICH
Zürcher Hochschule

Die Hotel & Gastro formation Zürich sucht für sein überbetriebliches Kurszentrum in Wädenswil mit rund 2000 Lernenden infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers eine/einen

Kücheninstructor/in (100%)

per Juni 2014 oder nach Vereinbarung

Aufgabe:

Sie bilden junge Menschen praktisch aus mit dem Berufsziel Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte/r EBA. Sie gestalten die praktischen, überbetrieblichen Kurse (UK) gemäss den geltenden Richtlinien.

Voraussetzungen:

- > Sie können begeistern und sind initiativ; in Ihrer bestimmten und offenen Art können Sie sich durchsetzen
- > Sie sind 30 Jahre oder älter
- > Seit Lehrabschluss als Koch/Köchin EFZ waren Sie mindestens fünf Jahre im Beruf tätig
- > Sie haben im angestammten Beruf eine höhere Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen (mit eidg. Diplom)
- > Sie verfügen über mindestens drei Jahre praktische Erfahrung im Ausbilden und/oder haben eine berufspädagogische Ausbildung; sonst sind Sie bereit, eine methodisch-didaktische Qualifikation zu erlangen
- > Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- > Sie verfügen über solide Kenntnisse in Word und Excel

Wir bieten dafür:

- > Innerhalb der klar definierten Aufgaben besteht Gestaltungsspielraum für neue Ideen
- > rege Kontakte mit den Berufslernenden, Berufsschule und Lehrbetrieb
- > Eine Top-Infrastruktur und ein überschaubares, starkes Team

Sie können sich auf unserer Homepage (www.hgf.ch) weitere Eindrücke verschaffen – schauen Sie doch mal rein.

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Hotel & Gastro formation
Daniel Villiger (Geschäftsführer)
Seestrasse 69
8820 Wädenswil

27694-10304

Engelbert Alpenclub

Für die Wintersaison 2013/14 suchen wir motivierte, fröhliche und kommunikative Mitarbeiter.

Koch 100% D: Schwingst du gerne den Kochlöffel und bist stresserprobt? Hast du eine Kochausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung, dann suchen wir dich.

Barmitarbeiter/in 100% D/E: Mixt du die besten Cocktails und unterhältst unser gemischtes Publikum? Kennst du dich hinter der Bar aus und hast mehrjährige Berufserfahrung, dann wollen wir dich in unserem Team.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Restaurant Alpenclub
Tino Lehner
Dorfstrasse 5
6390 Engelberg
+41 41 637 12 43

oder online an: welcome@alpenclub.ch

29686-10553



Landgasthof Adler Ried

Unsere liebe Nadine verlässt uns nach drei Jahren und wir lassen sie mit schwerem Herzen gehen. Die Nachfolgerin sollte mit ebensolcher Begeisterung als ausgebildete

Restaurationsfachfrau

unsere Gäste betreuen, die täglichen Arbeiten in Angriff nehmen sowie mit Freude und Motivation unser kleines Team unterstützen.

Wenn Sie Sonntag und Montag gerne mit Ihren Freunden verbringen und per Januar 2014 eine neue Herausforderung suchen, so senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung per Post oder Mail. Oder Sie rufen an, Paula Jann erzählt Ihnen gerne mehr.

Landgasthof Adler
Kappelmat 1
6436 Ried-Muotathal
041 830 11 37
www.adler-muotathal.ch

29690-10550

SUISSE ROMANDE

Collaborateur/trice Junior bilingue DE - FR

Cost Control et Achat

Jobcode hoteljob.ch: J70738

PHAR SA
Place St Francois 2 1003 Lausanne
021/312 34 12 janett.bigiere@phar-swiss.ch

29604-10562



CRANS MONTANA

Crans-Montana Tourisme (CMT)
cherche pour son département marketing
et pour une entrée en fonction au 01.12.2013
ou au plus tard au 01.01.2014

Un(e) Responsable des Ventes

www.crans-montana.ch

Vous trouverez toutes les précisions utiles en lisant le descriptif complet de ce poste sous www.crans-montana.ch/job

29687-10554



Grand-Rue 81 – 1820 Montreux

Nous recherchons pour le 1^{er} janvier 2014 un/une

Directeur adjoint en charge du Front Office

Mission :

- Gérer une équipe – organisation du département Front Office
- Créer une culture qualité mettant le bien-être du client au centre des objectifs
- Remplacer le directeur en son absence
- Gérer, en entrepreneur, le département en étant constamment à l'affût de nouvelles opportunités, en s'assurant de maximiser le résultat de l'entreprise.

Profil souhaité :

- Passion de l'hôtellerie
- Le candidat doit être curieux des nouveautés et tendances dans la branche, créatif
- Formation hôtelière et expérience dans un même poste exigées
- Sens de la communication et de la collaboration
- Très bon leadership
- Sens des responsabilités, autonomie, fiabilité
- Grande disponibilité
- Précision dans le travail
- Aisance en informatique (Fidello, Micros, Mirus planification, Office)
- Bonne compréhension financière
- Langues : très bonne maîtrise du français, allemand, anglais.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondant au profil demandé.

Best Western Eurotel Riviera

Grand-Rue 81
CH-1820 Montreux
Internet: www.eurotelriviera.ch
Interlocuteur: Madame Corinne Forestier
E-Mail: c.forestier@eurotelriviera.ch

29610-10564

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag"

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König
Angela Di Renzo Costa
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@hotmail-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

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 einem Monat auf www.htr.ch / www.immobiliensuche.ch 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

Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
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 und der 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.

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

ERFOLG DURCH LIEBE ZUM DETAIL



ISTOCK

Unsere und Ihre Anstrengungen gelten den geschätzten Gästen, die sich bei Ihnen wohl fühlen wollen. Dabei spielen neben der Freundlichkeit weitere Faktoren eine wichtige Rolle, die zur gesamten Atmosphäre wesentlich beitragen, wie Hotelwäsche und Gestaltungselemente.

Die Beschaffenheit, die Qualität und die Details dieser Artikel können sehr verschieden sein – und genau hier liegt das Potenzial für Individualität und ein herausragendes Alleinstellungsmerkmal. Die vielen Facetten dieser Faktoren sind sowohl für das Geschäft als auch für den Gast entscheidend, und eine kurzfristige Betrachtung ist hier nicht ratsam. Dabei ist die Hotelwäsche dem Gast am nächsten, da sich diese in seiner Privatsphäre befindet. Ein Gast wird sofort bemerken, wie hochwertig sich die Wäsche anfühlt, wie sauber und gepflegt sie ist und ob er sich darin wohl fühlt. Diese Eindrücke widerspiegeln die Güte des Betriebes, denn Textilien benötigen Pflege und Unterhalt. Ein Gast konfrontiert den Hoteller nur im äussersten Fall direkt mit der Wäsche, da sie etwas Intimes ist. Der Gast wird jedoch

seine gesamten Eindrücke von der Unternehmung äussern. Bei vielen Einkäufern überwiegt oft kurzfristig die Freude über die Beschaffung eines günstigen Produktes geringer Qualität gegenüber einem schönen, hochwertigen Produkt. Längerfristig wird sich eine billige Variante nicht lohnen, so entstehen wiederholt höhere Nebenkosten und Ersatzbestellungen. Der Eindruck, den der Gast hat, wird hier noch gar nicht mitgerechnet. Ein weiterer Aspekt ist die Nachhaltigkeit. Mit qualitativ hochwertigen und langlebigen Produkten wird zwangsläufig eine Schonung unserer endlichen Ressourcen erreicht und Transporte und Emissionen werden erheblich reduziert. Dadurch entsteht ein echter Nutzen für die Umwelt und eine echte Nachhaltigkeit. Etwas Wertvolles wird gepflegt und umsorgt, denn man erkennt sofort, dass es dem Gastgeber etwas bedeutet, ihm am Herzen liegt und welche Freude er daran hat. Diese Freude soll auf andere überspringen und zum Wohlbefinden beitragen, denn schlussendlich soll sich der Gast auch wertvoll fühlen. Geben Sie als Gastgeber dem Unterbewusstsein Ihrer Gäste ein Gehör. Es bedarf eines gewis-

sen Zeitaufwands und einer Auseinandersetzung mit den Details zum Produkt. Die Führung der Unternehmung gibt das Herzblut wieder, welches dem Gast das Gefühl von Willkommensein und Wohlfühlen vermittelt. Eines der besten Rezepte, um langfristig in den Gedanken des Gastes zu bleiben, ist der Gesamtauftritt. Seien Sie individuell, bringen Sie Stil und Charme in Ihr Haus. Mit einer riesigen Material- und Farbenvielfalt sowie erfahrenen kreativen Köpfen finden auch Sie bei uns Zutaten für das gewisse Etwas. Sie werden jeden Tag Freude an Ihrem Betrieb haben, wenn Sie sorgfältig und hingebungsvoll bei der Auswahl der Produkte und den eingesetzten Materialien sind.



Reto Rüegg
Marketing Manager
Leinenweberei Bern AG
www.lwbern.ch

Die Chance für initiatives Gastro-Duo: zu verpachten per 1. März 2014

Restaurant zum Schiff

IN BERLINGEN AM UNTERSEE



Das ehemalige Rat- und Gasthaus aus dem Jahre 1780 am See bei der Schifflände bietet Gastronomie-Fachleuten eine grosse Erfolgschance.

Erwartet werden

- Erfahrung in der Führung eines mittelgrossen Betriebs
- nachweisbares Eigenkapital
- klares Betriebskonzept
- kreative Küche mit breitem Spektrum.

Geboten werden

- UG: Taverne (Raucherlokal) mit ca. 35 Plätzen
- Seeterrasse mit ca. 70 Plätzen
- OG: Gaststube mit ca. 25, Ratsherrensaal mit ca. 50 Plätzen
- optional: Gerichtssaal mit ca. 50 Plätzen
- Infrastruktur und Küche mit hohem Standard
- 3-Zimmer-Wohnung, Mitarbeiter-Zimmer
- sechs Gästeparkplätze
- fairer Pachtzins.

Für weitere Auskünfte und die Vereinbarung eines Besichtigungstermins wenden Sie sich bitte an Frau Gemeindeamman Annemarie Moret.

Politische Gemeinde Berlingen · Seestrasse 78 · 8267 Berlingen
 Telefon 058 346 11 11 · info@berlingen.ch · www.berlingen.ch



28781-10484

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit 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

29066-10076

En Gruyère à 5 min de Bulle

Charmant Hôtel-Restaurant

- 14 chambres confortables
- 1 café de 30 places
- 2 salles à manger, au total 108 places
- 60 places de parc

Exploité avec succès, ce haut-lieu de la gastronomie saura ravir les chefs passionnés de renouveau.

CF Immobilier Compagnie Foncière SA
 Rue St-Denis 40 – 1630 Bulle – 026 921 05 05
cf@cfimmobilier.ch – www.cfimmobilier.ch

29069-10059

Zu verpachten aus gesundheitlichen Gründen

GARNIHOTEL (20 ZIMMER) AN TOPLAGE IM ZENTRUM VON LUGANO

Inventar muss übernommen werden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 29594-10558 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

29594-10558

Die Einwohnergemeinde Schaffhausen verpachtet per 1. März 2014 die Gartenwirtschaft beim Munot Zum alten Emmersberg



Restaurant ca. 60 Plätze, OG: 2 Säle total ca. 35 Plätze, 4-Zi-Wirtswohnung ca. 130 m², beliebte Gartenwirtschaft ca. 480 m² mit schönem Baumbestand, Annexgebäude (überdachte Buffetzone und Lagerräume).

Gesucht wird eine solvente und unternehmerisch denkende Pächterschaft, welche ein längerfristiges Engagement eingehen will und den Betrieb als Quartierrestaurant mit traditionellem Angebot (bürgerliche Küche) führt. Erwartet werden Erfahrung, nachweisbares Eigenkapital, Investition in den Innenausbau und ein klares Betriebskonzept.

Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin:

Finanzreferat, Immobilien
 Stadthaus, 8200 Schaffhausen.
 Tel. 052 632 53 42
 E-Mail: roger.duering@stsh.ch
www.stadt-schaffhausen.ch



29063-10067

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse