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

Band: - (2013)

Heft: 45

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

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

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 45 · 7. November 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

PREISVERGLEICHE

Benchmarking erlaubt es dem Betrieb, die eigene Stellung im Markt zu ermitteln und diese mit den «Best Practices» zu vergleichen, mit dem Ziel, Chancen und Gefahren zu erkennen und die eigenen Prozesse zu optimieren.

Zentral ist, dass es sich bei Benchmarking nicht um eine punktuelle Analyse, sondern um einen kontinuierlichen mehrstufigen Prozess handelt. Eine Möglichkeit für Benchmarking bietet sich im Bereich der Preisstrategie. In einem ersten Schritt geht es darum, die eigenen Prozesse im Detail zu kennen und die Performance messen zu können. Dies kann anhand standardisierter Kennzahlen erfolgen wie beispielsweise verfügbare Hotelzimmer (Angebotsseite). verkaufte Hotelzimmer (Nachfrageseite) sowie Beherbergungsertrag. In einem zweiten Schritt muss der Hotelier die Prozesse seiner Mitbe-werber analysieren. Dazu müssen die Mitbewerber definiert werden. Dies kann anhand un-terschiedlicher Kriterien erfolgen: Wer spricht die gleichen Gästegruppen an? Wer ist im glei-chen geographischen Markt tätig? Wer bietet ähnliche Dienstleistungen? Der dritte Schritt befasst sich mit dem eigentlichen Vergleich der eigenen Betriebsperformance gegenüber jener der ausgewählten Mitbewerber. Es geht darum, die eigenen Stärken und Schwächen im Vergleich zu den Mitbewerbern zu erkennen und zu vergleichen: Ist meine Auslastung gut? Wie verhalten sich meine Durchschnittspreise verglichen mit denen meiner Mitbewerber? Wie verhält sich mein Wochenendgeschäft gegenüber dem Werktagsgeschäft? Nehmen meine

Marktanteile zu? Verfolge ich die richtige Revenue-Strategie? Wie wirken sich meine Sales-und Marketinganstrengungen aus? Im vierten Schritt geht es darum, die erkannten Schwach-stellen zu schliessen. Es müssen Entscheide gefällt werden, die Strategie muss angepasst und die beschlossenen Anpassungen müssen implementiert werden. Mit dem STR Global Benchmark-Tool hat die Hotellerie ein einfaches und effizientes Instrument, das jedem Betrieb die Möglichkeit gibt, sich anonym mit den Mitbe-werbern seiner Wahl zu vergleichen. Der Ver-gleich basiert dabei auf den drei Kennzahlen Auslastung, Zimmerpreis und RevPAR (Ertrag pro verfügbares Zimmer). Um die Auswertungsberichte zu erhalten – anhand derer der Hotelier sehen kann, wie er bezüglich der Kenn-zahlen zu seinen Mitbewerbern steht –, muss der Hotelier lediglich die Anzahl verkaufter Zimmer sowie den Beherbergungsertrag monatlich oder täglich (je nach Bedarf) erfassen.

hotelleriesuisse ermöglicht all seinen Mit-gliedern die kostenlose Nutzung des STR Global Benchmark-Tool bis Ende 2014. Ein Versuch lohnt sich in jedem Fall! Weitere Informationen und Anmeldung unter www.hotelleriesuisse.ch/benchmark.



Barbara Friedrich Leiterin Daten & ERFA Gruppen www.hotelleriesuisse.ch

«Ein Hauptgrund, warum fähige Leute nicht vorankommen, ist, dass sie mit ihren Kollegen nicht gut zusammenarbeiten können»

Lee Iacocca, amerikanischer Topmanager

20./21. NOVEMBER

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

23.-27. NOVEMBER

terschaft», vom Berufsverband Restauration, an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

AGENDA 23.-27. NOVEMBER

«Bildungs- und Branchen-Parcours für Lernende», von der Hotel & Gastro Union, an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

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

26 NOVEMBER

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

27. NOVEMBER

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

Gesucht: Bistrotisch

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

..... 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.

Laderampe

Gefährdung:

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen, Abstürzen

Mögliche Sicherung:

- · Rampen mit rutschhemmenden Belägen versehen, wenn möglich überdachen; sicherer Aufstieg (Treppe oder ortsfeste Leiter), eventuell Rampenheizung
- · Sturzkanten ausserhalb des Ladebereichs durch Geländer sichern
- Sturzkanten markieren
- · Laderampen müssen ausreichend beleuchtet sein

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

DIE KÖRPERSPRACHE KANN UBER JOB ENTSCHEIDEN

Meist senden wir nonverbale (also nicht gesprochene) Signale unbewusst, und sie werden grösstenteils unbewusst wahrgenommen. Um Erfolg beim Vorstellungsgespräch zu haben, ist es wichtig, die Körpersprache zu kennen.

ür Personalverantwortliche ist es wichtig, im Vorstellungsgespräch möglichst viel über Sie zu erfahren, um Sie einschätzen zu können. Die Beobachtung der Körpersprache ist ein wichtiger Bestandteil Ihres Auftritts und Ihrer Selbstpräsentation. Nonverbale Kommunikation setzt sich jedoch immer aus mehreren Signalen zusammen – das Gesamtbild entscheidet über die wirkliche Aussage. Vor der Brust verschränkte Arme bedeuten deshalb nicht zwingend, dass die Person verschlossen ist, können aber zusammen mit anderen Signalen auf eine reservierte Haltung hinweisen. Der Erfolg im Vorstellungsgespräch erfolgt daher aus der Summe der guten Eindrücke!

SIGNALE

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 zusam-

Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zeigen 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 Sache sind.

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. 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 Betrachter als real, urwüchsig, unverbo gen und ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, es kann auch Teil einer gelungenen Inszenierung sein.»

Ouelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

BUCHTIPP

NÜTZLICHE TIPPS FÜR ALLTAGSPROBLEME

Darf ein Baumeister seine Offerte in Rechnung stellen? Bis wann hat ein Mitarbeiter das Recht auf ein Zeugnis? Wie hoch darf die Wegentschädigung eines Handwerkers sein? Kann ein Gast den Geschenkgutschein vom vorherigen Wirt beim Nachfolger noch einlösen? Wer haftet, wenn ein Esel einen Wanderer angreift? Diese und viele weitere Rechts-fragen aus dem Alltag beantwortet Doris Slongo. Sie ist bekannt als Rechtsexpertin von Radio (Konsumentensendung Espresso) und Fernsehen (Kassensturz) und beantwortet in diesem Buch die interessantesten Hörer- und Zuschauerfragen kurz, prägnant und auf einfache und verständliche Weise. Für Rechtsinteressierte, die tiefer graben wollen, hat es zu jedem Beispiel Hinweise auf rechtliche Grundlagen. Praktische Tipps und die augenzwinkernden Illustrationen von Peter Hürzeler runden das unterhaltsame Buch ab. Es ist für alle, die auf lockere und doch fundierte Art etwas über unser Recht erfahren möchten.



«99 Rechtsfragen aus dem Alltag»

Verlag Neue Zürcher Zeitung von Doris Slongo ISBN 978-3-03823-829-4 CHF 28.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE



Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

GASTR® SUISSE

Italienisch in Florenz

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag. in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com



Night-Auditor-Schule

!!! Einmalig in der ganzen Schweiz!!!

Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG

Schulungsthemen

PMS-Systeme – Buchhaltung –
Sozialkompetenz

Troubleshooting – Sicherheit im Hotel
Konfliktlösung – Erste Hilfe

Anerkannte Zertifizierung

!!! Begrenzte Teilnehmerplätze!!!

SIZU AG, Schatzackerstrasse 62, 8303 Bassersdorf Tel. 0848 60 60 00 www.night-auditor.ch

SIZU AG



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie





Retrouvez l'annonce complète sur www.lausanne-tourisme.ch/emploi

Le Comité de direction recherche pour la direction de Lausanne Tourisme

Un/e Directeur/trice

Avec l'appui d'une équipe motivée et compétente, vous aurez pour missions d'animer, superviser, coordonner et contrôler la gestion opérationnelle de l'ensemble des activités conduites dans les cinq services de l'entreprise. Vous entretiendrez et développerez les relations, la collaboration, avec la Ville de Lausanne, de nombreux partenaires et clients tant privés que publics et des organisations touristiques, aux niveaux régional, national et international. Vous saurez animer et motiver une équipe d'une cinquantaine de personnes et favoriser le développement et le maintien d'un un bon climat de travail au sein de l'entreprise.

- Formation supérieure dans les domaines du management, du
- Formation superieure dans les domaines du management, du marketing et/ou de la communication;
 expérience probante et réussie de 5 à 8 ans, au sein d'une direction d'entreprise, de préférence dans le secteur du tourisme;
 qualités de stratège et de conseil combinées à une expérience
- quantes de stratege et de consen comminées à une experience opérationnelle;
 interlocuteur attentif apte à mener des négociations avec les partenaires et clients de l'entreprise;
 expérience dans la communication, le marketing et les relations avec
- la clientèle;
- vision et connaissance des nouvelles technologies de l'information;

• maîtrise des langues française, anglaise et allemande

Entrée en fonction: 1er juillet 2014 ou date à convenir

Adressez votre dossier de candidature à l'adresse e-mail: henry@ lausanne-tourisme.ch ou par courrier à l'adresse Lausanne Tourisme, Direction des Ressources Humaines, avenue de Rhodanie 2, CP 49,

Délai de postulation: 10.12.2013

Pächter gesucht:

Haben Sie einen Unternehmer-Traum, den Sie als «Pächter» eines gut positionierten Gastronomiebetriebs verwirklichen möchten; allenfalls verbunden mit einer langfristigen Eigentümer-Vision?

Wir bieten Ihnen die Chance und «verpachten» ab 2014 nach Vereinbarung ein etabliertes Restaurant mit Hotel im Herzen der Zentralschweiz.

Der Gastronomiebetrieb liegt in der touristisch stark frequentierten Region Luzern und ist verkehrstechnisch optimal erschlossen. 220 Sitzplätze im Haus, 110 Terrassenplätze, 20 Hotelzimmer (40 Betten) und ein in der ganzen Region bekannter Spielplatz bieten optimale Möglichkeiten, um Ihre Gastrovision umzusetzen.

Ist das Ihre Perspektive? Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: Roland Luetolf, OPES AG, Hübelistrasse 18, CH-6020 Emmenbrücke, +41 41 289 60 60, roland.luetolf@opes.ch.

PROFIL

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F til B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer Hospitality-Gruppes mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F til B-Dutlets 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 Führungsstüt 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 tt. B-Bereich und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grösserer Luxushotels å fonds und haben Erfahrung in Sachen Fohrung mehrerer Teams bzw. starker Departement Heads. Rhe-torisch 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 unbedeinigt kennenlemen! Für den Eriskontakt optimal: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind gespannt auf Sie!

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Für unser modernes ***Ferien- und Sport-Hotel TOGGENBURG in Wildhaus uchen wir ab Winter 2013 eine dynamische und teamorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer W/M oder - Paar

W/M Oder — Paar

Das kompakte, neu renovierte Hotel verfügt über eine gepflegte Restauration, Pizzeria mit Holzofen, Hausbar, Jacuzzi-Whirlpool und Sauna.

Sie haben eine Hotel-/Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein langfristiges & selbständiges Jahresengagement. Natürlich erfreuen Sie sich an einer attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Süd-balkon im Hause und einem anspruchsvollen Job in der schönsten und antürlichsten Berg- und Seenwelt der Ostschweiz. Ich freue mich auf ihre umgehende Bewerbung:

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder Im Tobel, CH- 9658 Wildhaus.

Restaurant Des Alpes Interlaken

Sous Chef ab sofort Jobcode hoteljob.ch: J3345

Höheweg 115 3800 Interlaken info@desalpes-interlaken.ch my -

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Schifflistube, Speiserestaurant, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und

Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 20 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, sind kundig, wollen sich einbringen und gerne noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und auch auf alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch



Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Better und grosszügigen Therapieräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten nach Operationen, mit Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

In unserer Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Restauration, 60%

Unser gepflegtes Restaurant, welches sowohl in Selbstbedienung wie auch mit Service geführt wird, steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen pro Woche offen.

Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/r und einige Jahre Berufserfahrung. Sie verfügen über gepflegte Umgangsformen und sprechen fliessend Deutsch.

Wir bieten Ihnen ein attraktives Aufgabengebiet in einer modernen Rehabili-tationsklinik, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sehr gute Sozialleis-tungen und ein motiviertes Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leitung Hotellerie, Tel. 041 754 35 17, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG Silvia Theiler, Leiterin Personaladministration Höhenweg 71 6314 Unterägeri E-Mail: silvia.theiler@klinik-adelheid.ch www.klinik-adelheid.ch

HIRSCHEN GASTHOF

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/einen Chef de rang für unser Restaurant La Passion (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte).

- Anforderungen:

 Abgeschlossene Servicefachlehre, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit Michelin-Stern-Auszeichnung oder Gault-Millau-Punkten
 Aller zwischen 23 und 30 Jahren
 Gute Weinkenntnisse, Beratung der Gäste bei Getgfahrewahl
 Sehr qute Deutschkenntnisse sind ein Muss.
 Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Französisch) von Vorteil

Wir bieten:

• Moderner, gut strukturierter Arbeitsplatz ir einem der besten Restaurants im Raum Zür mit einem jungen und ambitionierten Team Verschiedene Rabatte in Partnerhotels und interne Vergünstigungen für unsere Mitarb • Kost und Logis möglich

Romantik Hotel Gasthof Hirschen Franca Tedesco Untergasse 28, CH-8193 Eglisau



RODELBAHN PRADASCHIER

Die Pradaschier AG sucht für ihr eigenes Bergrestaurant infolge Neuausrichtung des bisherigen, langjährigen Pächters auf die Wintersaison 2014/15 ein[e]

Pächter(in)/Pächterpaar Bergrestaurant Pradaschier 1740 m ü. M.

Es gibt sie noch, die Bergrestaurants, die mit schlichtem Charme überzeugen. Oberhalb von Churwalden in der Ferienregion Lenzerheide steht ein solches, das Bergrestaurant Pradaschier. Es liegt im Skigebiet, Pradaschier, das ein beliebter Treffpunkt einer treuen Stammkundschaft ist. Durch das in unmittelbarer Nähe gelegene Freizeitrangebot mit Rodelbahn, Selipart und Kinderspielplatz ist das Bergrestaurant im Sommer stark frequentiert.

Das Restaurant wird als Zwei-Saison-Betrieb geführt und verfügt über 150 bediente Plätze im Restaurant und 60 im «Sääli». Eine Bar mit 15 Plätzen rundei das Angebot an Innenplätzen ab. Die sonnige Terrasse mit 120 Sitzplätzen ermöglicht einen wunderschönen Blick auf das Parpaner Rothorn und das Dorf Churvalden. Die Kücheninfrastruktur und sanitären Anlagen sind in einem guten Zustand

Wir suchen einen Gastgeber, bei dem sich unsere Gäste zu Hause fühlen und der das folgende Anforderungsprofil erfüllt:

- se ruinen una der das rotgende Antorderungsprotil ertüllt:

 Gastnombierafhung als Pächter oder Geschäftsführer
 in ähnlichen Positionen von Vorteil in der Berggastronomie

 Innovatives, unternehmerisches Denken und Handeln

 Ein hohes Mass an Etigeninitiätive, Begeisterungsfähigkeit
 und Belastbarkeit

 Bereitschaft für eine enge Zusammenarbeit mit
 dem Bereitschaft für eine enge Zusammenarbeit mit

Wir streben eine langjährige Pacht an und überlassen dem Pächter Freiheit in der Angebotsgestaltung.

Lieben Sie die Bergwelt sowie den Kontakt zu einer einheimischen und nationalen Kundschaft? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier bis zum 16. Dezember 2013. Kontakt:

Pradaschier AG Herr Manfred Fiegl Mitglied des Verwaltungsrates 70/5 Churwalden Tel.-Nr.: 079 231 25 35 E-Mail: mf@trimea.ch

DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

> EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

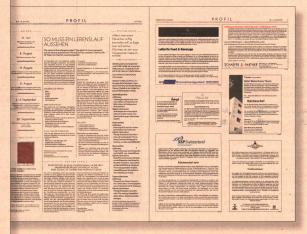


FACEBOOK ODER GOOGLE+?



BUCHEN SIE JETZT!

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



INDE IM HOTEL -N THEMA FÜR SICH

EIN THEMA FÜR SICH

All the properties of the pr

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

Das Gesundheitswesen bietet Das Gesundheitswesen bletet ein breites Spektrum an interessanten Berufsmöglichkeiten. Die Tätigkeitsfelder sind sehr abwechslungsreich und verantwortungsvoll. Wir arbeiten als Menschen für Menschen.



Die Pension Mürtschen*** in Eschenbach SG bietet rund 50 selbständigen bis schwer pflegebedürftigen Personen ein Zuhause. Angegliedert ist ein öffentliches Restaurant mit 50 Plätzen. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung:

Koch 80-100% (m/w)

Die detaillierten Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Homepage www.muertschen.ch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Marcel Wespe, Leiter Verpflegung (Telefon 055 284 69 64), oder Herrn Bruno Kehl, Heimleiter (Telefon 055 286 26 20).

LIZENZ



Wir, die Alles klart Veranstaltungs-Service Gruppe, zählen zu den führenden Anbietern im Non-Food Catering Bereich. Zum Kundenkreis gehören neben den renommierten Firmenlunden aus den Bereichen Event-Catering, Gastronomie und Hötellere auch viele Privatkunden mit Geburtstagsfeiern. Kommunionen und Hotelzeiten.

Für neue Alles klar! Betriebe in der Schweiz, suchen wir engagierte

Lizenznehmer/in

Sie wollen selbständig und erfolgreich sein, ohne Sonn- und Feiertage arbeiten zu müssen? Sie können zupacken, sind flexibel und kontaktfreudig? Sie sind interes-siert, weil Sie echte Unternehmer-Qualitäten haben? Dann schreiben Sie uns, was Sie bisher gemacht haben, wieviel Eigenkapital Sie einbringen können und ab wann Sie durchstarten könnten.

n Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung postalisch oder per mail an



Alles klar! Verwaltungs AG Gotzinger Straße 48 81371 München z. Hd. Hr. Roth

www.allesklar-verleih.com

MEDIACAMPUS

Seit mehr als 20 Jahren führt die Stiftung Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 150 Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

PROFIL

Das Restaurant Mediacampus ist ein öffentliches, trendi-Das Restaurant Mediacampus ist ein öffentliches, trendi-ges Selbstbedienungs- und Eventlokal in unmittelbarer Nähe des Letzigrundstadions in Zürich Altstetten und wird seit Mai 2007 von der Stiftung betrieben. Das Areal Media-campus beheimatet verschiedene KMU, Schulen, eine Kinderkrippe und das Züriwerk. Im hellen, grosszügigen Lokal bieten wir viele hausge-machte Speisen zu fairen Preisen an. Unser Küchenmotto heisst: frisch, leicht, saisonal, regional und hausgemacht. In der modern eingerichteten Küche mit Tageslicht finden Sie einen attraktiven Arbeitsplatz.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2014 einen:

Koch (w/m) EFZ 80%

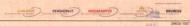
- Dynamisch, kreativ, phantasievoll und standhaft Lehre als Koch EFZ mit einigen Jahren Berufs-erfahrung (evtl. Gemeinschaftsgastronomie) Freude, in der warmen Küche zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen Speisen mit Flair für die gutbürgerliche Küche und pfiffige Hausmannskost selber herstellen Tæamplayer.
- Teamplayer Ausbildung von Lernenden, nach den erforderlichen
- Standards
 Einwandfreies Deutsch in Wort und Schrift
 Gute PC- und Office-Kenntnisse
 Führerausweis Kat B

Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und haben Freude, von Montag bis Freitag im Tagesdienst für unsere Gäste und Mitarbeitenden da zu sein. Bei Bankettanlässen arbeiten Sie auch gerne am Abend oder am Wochenende.

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber und ein aufgestelltes, motiviertes und talentiertes Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis spätestens 18. November 2013 an:

Stiftung Arbeitskette, Cony Zimmerli, Betriebsleiterin Restaurant Mediacampus, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich. Weitere Informationen zum Restaurant Mediacampus finden Sie unter www.restaurantmediacampus.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.



Komfort und Ambiance. Ein führendes Haus am Platz mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt. Grosser F&B-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2014 (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter/in

- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Chef de Service
- Chef de Rang
- Service-Praktikant/in
- Chef de Réception
- Receptionist/in
- Reception-Praktikant/in

Fühlen Sie sich von einer dieser offenen Stellen angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen.

Hotel Beau Rivage Weggis Oliver Müller, Dir. Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis www.beaurivage-weggis.ch, info@beaurivage-weggis.ch

SUISSE ROMANDE





www.horesto.ch

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

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg

FLUMSER BERG &

Saison- und Jahresstelle in Gastronomie und Gewerb Keine Vermittlungsgebühre www.flumserberg.ch

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 revu 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 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 Die verarbeitung innt. 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

4-farbig CHF 2.57

Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

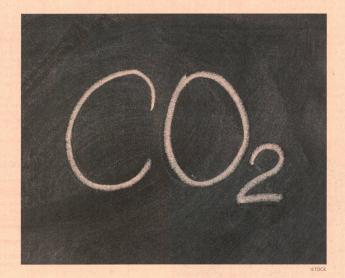
Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



VOM KOCH ZUM

Wie weit können Sie mit zehn Litern Cappuccino fahren? Mit zehn Litern Cappuccino verursachen wir denselben CO2-Ausstoss wie durch die Verbrennung der gleichen Menge Benzin bei einer Autofahrt von 100 Kilometern. Vielleicht arbeiten Sie in einer mittelgrossen Firma mit 250 Angestellten. Gehen wir davon aus, dass diese 250 Cappuccino trinken – gut für eine Autofahrt nach Brüssel, und das jeden Tag. Würden Sie und alle Ihre Kollegen auf Espresso umsteigen, wäre hier bereits viel CO2 gespart. Was wir täglich essen und trinken, welche Entscheidungen wir treffen, hat grosse Auswirkungen auf die Mengen an Ressourcen, die wir verschlingen, und damit auch auf das Klima Ungefähr 20 Prozent der gesamten Klimagase in der Schweiz entstehen durch unsere Ernährung. Dass wir in der Schweiz sowie in den anderen europäischen Ländern verhältnismässig viel Ressourcen verbrauchen, drängt sich mittlerweile mehr und ins Bewusstsein der Gesellschaft. Das gerade die Ernährung dabei eine grosse Rolle spielt, können Sie selbst nachvollzie-hen: Jeden Tag treffen sie mindestens zweimal den Entscheid da-

rüber, was sie essen. Und damit sind sie nicht alleine; zusammer mit Ihnen treffen sieben Milliarden Menschen auf unserer Erdkugel denselben Entscheid. Vom Zürcher Geschnetzelten über Älplermagaronen bis zu Pasta Napoli. Würde die Welt sich ähnlich wie wir entscheiden, bräuchten wir zwei- bis dreimal mehr Wasser und Land. Würden wir unsere Diät aus gesundheitlichen Gründen anpassen, sparen wir bereits viele Treibhausgase und wären glücklicher und gesünder, denn unsere Krankheiten sind zu 43 Prozent ernährungsbedingt. Würden wir gar dreimal pro Woche klimafreundlich essen, bedeutet dies eine Million weniger CO2 in der Schweiz. Das sind umgerechnet 370.000 Autos weniger im Jahr auf der Strasse und die jährliche Absorptionskapa zität von 50 Millionen Bäumen.

Ihre Kreativität ist gefragt!

Wie wir dies gemeinsam erreichen, damit beschäftigt sich Eaternity. Dass es möglich ist, zeigen die ersten Versuche von Köchen und Restaurants. Eaternity hat das Ziel, klimafreundliche Er-

nährung in der Gesellschaft zu etablieren. Mit einer bewussten und genussvollen Wahl von Zutaten können wir die CO2-Emissionen eines Gerichts um bis zu 60 Prozent reduzieren. So kann jede Person einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Eaternity bietet ein umfassendes CO₂-Management für die Gastronomie und Firmenkunden. Konsumenten-Trendstudien zeigen, dass die Nachfrage nach Transparenz, Nachhaltigkeit und Gesundheit beim Essensangebot steigt. Eaternity ermöglicht den Gastronomen, die CO₂-Transparenz der kompletten Zulieferkette abzubilden und daraus zu jeder Zeit den CO₂-Fussabdruck zu erkennen und zu beobachten



Manuel Klarmann Gründer & Produkt-Visionär www.eaternity.ch



HOTEL / RESTAURANT IN BONSTETTEN / ZH en Kunden suchen wir eine/n erfahrene/n Gastgeber/in oder Betreiber/in für ein Hotel mit 23 Zimmer

Für ussens hunder sorbern wir ein /n erhörene /n Costypter /n oder Behalber /n für ein helber im ZS Zimmen (Bespirk 2009). Am 2 Seman Kelberbein gehalber werdendis ein geschsigen Sesteuum (ib (a rach) mit Wertwegsten und Sommertennsse, Calé / Ber und Sominareininhungen für bis zu 35 Personen. Die zentenlie dage zwischen dem Wertschrächnetwopien Zirich und zu jahrige einen sonsprechenden Geschäftberüssen, sich der geschrächnetwissen sich der sollt deglericht werden. Die Behalb ist momentam noch geschlossen und kum nach Vereinbarung eröffnet werden. Ein interesierte Behalbe bezöhligt eine unterweinenbarbe Richtbereitschaft und Eigenkapftel für die Überndinne der modernen und sehr gut erhalbenen Ernichtung resie aben Behalberhalber.

Für weitere Auskünfte: Kohl & Partner (Schweiz) AG, Frank Reutlinger, 044 533 50 42, frank reutlinger@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

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

Wir suchen per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung, eine innovative und kreative

Person oder Ehepaar

für ein total renoviertes Restaurant-Grotto mit angegliedertem Beherbergungsbetrieb.

Restaurant-Grotto/Terrasse zirka 80 Sitzplätze Neue Küche, das ganze Haus wird zur Zeit neu konzi-

Beherbergungsbetrieb mit 64 Betten in 18 Zimmern und kompletter Infrastruktur.

Ort In Contra, oberhalb von Tenero, und in unmittelbarer Nähe zu Locarno (zirka 15 Autominuten).

Es besteht die Möglichkeit zur Miete/Pacht oder Kauf (Fr. 4 950 000.-).

Ihr Ansprechpartner

Ruedi Hoffmann Mail: rehoffmann@balcab.ch Mobil: 079 215 75 43

Liegenschaften verkaufen - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue