

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 48

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: 23.08.2025

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

Nr. 48 · 28. November 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILO

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit hat für mich etwas
Faszinierendes. Ich kann
stundenlang davorsitzen
und sie anschauen»

Jerome Klapka Jerome

WEITERBILDUNG - HOTELBILDUNG.CH

Auf dem Bildungsportal von hotelleriesuisse finden Sie geprüfte Aus- und Weiterbildungsangebote in der Hotellerie und Gastronomie auf einen Blick. Sie können sich direkt via Online-Kursformular anmelden und von individueller Beratung profitieren. hotelbildung.ch vermittelt Ihnen neue Chancen und garantiert auf jeder Stufe höchste Qualität. Entdecken Sie Ihr Potenzial und sichern Sie sich Ihren Karrierevorsprung!

Rechtzeitig zum Beginn der internationalen Fachmesse Igeho in Basel, am 23. November 2013, ging die Bildungsplattform hotelbildung.ch von hotelleriesuisse online. In den ersten Monaten enthält das Portal die bestehenden Aus- und Weiterbildungsangebote von hotelleriesuisse. Danach werden fortlaufend geprüfte Kurse und Lehrgänge von Bildungspartnern und anderen Bildungsanbietern aufgenommen. Ziel ist es, alle für die Branche relevanten Bildungsangebote auf einer Webseite zu vereinen.

Das Bildungsportal richtet sich an Kader, Fachleute, interessierte Jugendliche und Quereinsteiger und -einsteigerinnen. Diese können auf hotelbildung.ch künftig auf einen Blick ihre Möglichkeiten in der beruflichen Weiterentwicklung prüfen und mit den jeweiligen Ansprechpersonen schnell und einfach in Kontakt treten. Von der Grundbildung über Weiterbildungskurse bis hin zu Managementschulungen – die Ziele, Bedürfnisse und Möglichkeiten sind vielfältig und können in einer Beratung individuell abgeklärt werden. Die Anmeldung erfolgt

direkt und einfach durch das Absenden des Online-Kursformulars, getreu dem Motto «Erfolg beginnt mit einem Klick».

Aus- und Weiterbildungen sind auf dem Arbeitsmarkt gefragt, sowohl seitens Arbeitgeber als auch seitens Arbeitnehmenden. Bildungsinstitutionen haben die Nachfrage erkannt und antworten mit einem grossen und vielseitigen Bildungsangebot. Allein die Weiterbildungsdatenbank des Schweizerischen Dienstleistungszentrums Berufsbildung, Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB) umfasst derzeit 30.000 Kurse und Lehrgänge. Die Suche nach einem passenden und hochwertigen Bildungsangebot wird für Interessierte zu einem langwierigen Prozess auf dem Internet, in Fachzeitschriften, durch das Einholen von Empfehlungen durch Berufskollegen und -kolleginnen etc. Meist sind Aus- und Weiterbildungen zudem mit hohen finanziellen Investitionen verbunden, welche die Entscheidungsfindung zusätzlich belasten. Durch die Vorselektion der Bildungsangebote durch hotelbildung.ch kann den Branchenleuten eine Qualitäts- und somit auch eine Investitionssicherheit geboten werden – auf allen Stufen und mit individueller Beratung.



Sarah Rytz
Marketing & Verkauf Bildung
www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

9.-10. JANUAR

«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handels AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

11. JANUAR

«Wie gebe ich Lernenden ein gutes Feedback?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Ausbildungszentrum GastroBaseland, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

30. JANUAR

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

27./28. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Innere Enge, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

1. APRIL

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Interlaken, in Interlaken
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

In der Bäckereibranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Lagerung und Warentransport
Darauf ist unbedingt zu achten:

- Waren müssen sicher ein- und ausgelagert werden können.
- Für den Transport sind geeignete Geräte oder Hilfsmittel einzusetzen.
- Lasten sollen in aufrechter Haltung angehoben und getragen werden.
- Das richtige Lagern und Transportieren bzw. Fördern von Lasten ist rationell, erhöht die Sicherheit und die Arbeitsqualität.
- Hauptsächliche Gefahren sind das Umkippen von Regalen, Umstürzen von Stapeln, Stürze oder Einklemmungen, Staubexplosionen oder Eingeschlossenwerden in Kühlräumen.

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

WOFÜR BRAUCHT UNSERE BRANCHE EINEN L-GAV?



STEFAN UNTERNÄHRER
Leiter Rechtsdienst,
Hotel & Gastro Union

Jeder Markt funktioniert nach dem Prinzip von Angebot und Nachfrage – auch der Arbeitsmarkt. Sucht eine Branche die Mitarbeiter, die sie braucht, um erfolgreich wirtschaften zu können, muss sie am Arbeitsmarkt ein Angebot machen. Der L-GAV ermöglicht der Branche, sich am Arbeitsmarkt als attraktiver Arbeitgeber mit zeitgemässen Löhnen und Arbeitsbedingungen zu positionieren. Zusammen mit den Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, welche das Gastgewerbe anbietet, ist der L-GAV das wichtigste Marketinginstrument der Branche am Arbeitsmarkt. Der L-GAV gibt den Arbeitgebern und den Arbeitnehmern im Gastgewerbe zudem die Möglichkeit, gemeinsam Verantwortung für «ihre» Branche zu übernehmen. Um in Verhandlungen die branchentauglichsten Lösungen im L-GAV zu finden, müssen sich Arbeitgeber und Arbeitnehmer gemeinsam intensiv mit den Herausforderungen beschäftigen, denen sich die Branche stellen muss. Diese gemeinsame Auseinandersetzung mit der Branche und ihrem Umfeld bietet die bestmögliche Gewähr für branchentaugliche Lösungen. Dies ganz im Gegensatz zu gesetzlichen Lösungen, die von der Politik einheitlich für die ganze Wirtschaft und ohne Rücksicht auf branchenspezifische Gegebenheiten erlassen werden.

MARC KAUFMANN

Leiter Wirtschaft und Recht,
hotellerieuisse



Eine stabile Sozialpartnerschaft ist das zentrale Instrument zur Sicherung des sozialen Friedens und einheitlicher Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe. Die Tatsache, dass sich Arbeitnehmer- und Arbeitgeber-Organisationen bezüglich der Arbeitsbedingungen einigen können, zeugt nicht nur von der gegenseitigen Wertschätzung, sondern signalisiert auch der Politik, dass wir «Herr im eigenen Haus» sind und keine staatlichen Eingriffe, wie zum Beispiel gesetzliche Mindestlöhne oder einen kantonalen Flickenteppich aus verordneten Normalarbeitsverträgen, brauchen. Dank gemeinsamer Branchenstandards hilft der L-GAV mit, Wettbewerbsverzerrungen, die auf ungleiche Einstellungsbedingungen zurückzuführen sind, zu vermeiden. So werden Dumping-Löhne verhindert, von denen unseriöse Marktteilnehmer profitieren und die im Endeffekt das Erfolgsmodell der Personenfreizügigkeit gefährden. Damit sorgt der L-GAV auch für Arbeitsfrieden innerhalb der Betriebe, da für alle die gleichen Rahmenbedingungen und somit gleich lange Spiesse gelten. Es gibt klare Regeln bezüglich Lohn und Arbeitszeit, eine verbesserte und flexiblere Überstundenregelung und Vorgaben, wie sich die Mindestlöhne und die Arbeitsbedingungen je nach Qualifikationsstufe entwickeln.

BUCHTIPP

OHNE STRESS GESUND UND EFFIZIENT ARBEITEN

Das Gastgewerbe ist ein strenger Beruf. Da kann die Gesundheit schon mal darunter leiden. Damit dies nicht passiert, ist der Ratgeber zum Thema Gesundheit zu empfehlen. Nur wer sich am Arbeitsplatz wohl fühlt, arbeitet gern, freundlich und ohne Beschwerden. Fortschrittliche Arbeitgeber haben dies längst erkannt. Sie betrachten Gesundheitsförderung im Betrieb als Teil ihrer Unternehmenskultur. Dazu gehört unter anderem ein positives Arbeitsklima, das geprägt ist von gegenseitiger Wertschätzung. Trotzdem gibt es noch Verbesserungspotenzial. Hauptprobleme der heutigen Arbeitswelt sind Stress und Leistungsdruck. Das kommt uns teuer. Das Seco beziffert die Kosten für Absenzen, Produktionsausfälle und medizinische Kosten auf rund 4.2 Milliarden Franken. Der Ratgeber zeigt, worauf es ankommt, zudem erfahren Sie, welche Strategien gegen Stress helfen, wie sich ein gutes Arbeitsklima auf das Wohlbefinden der Mitarbeitenden auswirkt und was Sie tun können, damit die Erholung in der Freizeit nicht zu kurz kommt.

Arbeiten und gesund bleiben



«Arbeiten und gesund bleiben» von Esther Diener-Morscher und Barbara Jud
Herausgeber: K-Tipp
ISBN
978-3-907599-22-8
CHF 32.00

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Navigation: SUCHEN, LOGIN, REGISTRIEREN, KONTAKT, DE, FR, IT

Jobkategorien: FAB/CATERING/EVENTS, SERVICE / RESTAURATION, HAUSWIRTSCHAFT

Jobangebote: 242 (Service / Restauration), 27 (Hauswirtschaft), 3 (Lehrstellen/Praktikum), 55 (Alle Jobangebote)

Statistik:

Direktion / Geschäftsleitung	38
Rezeption/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/IT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

htr-Code

PLEASE DISTURB

Ein international bestbekanntes Hotel in eine neue Zukunft begleiten.

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im August 2014. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch schenswertes Design, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Bädern und atemberaubender Aussicht; dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination.

Pre-Opening Manager w/m für einen ca. 6- bis 12-monatigen Einsatz

Erstklassige Hotelbetriebe haben Sie als Direktor/in bereits erfolgreich geführt, kennen sich mit Pre-Openings & Opening Procedures sehr gut aus und sind mit der Festlegung des organisatorischen Ablaufes, Zeit- und Durchführungsvorgaben sowie eines Gesamtkonzeptes für die Front bestens vertraut. Sie arbeiten dabei mit der bestehenden Direktion eng zusammen und halten ihr den Rücken frei für andere strategische Aufgaben. Für das entstehende exklusive neue Restaurant ist es vorteilhaft, wenn Sie von der Service-Seite her kommen und ihr wertvolles «5-Sterne-Gastgeber-Know-how» einbringen.

Als versierte Hotelier-/Hôtelière-Persönlichkeit reizt es Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Ownership, Hotel Operations und Schulung/Ausbildung durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen. Wir bieten Ihnen die dazu passende ad interim-Plattform in der Sie Ihre Planungs- und Organisationsfähigkeiten unter Beweis stellen können. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Je nach Ihrer Verfügbarkeit z.B. ab Februar bzw. im Frühling.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

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

Exklusives Lifestyle-Boutique Hotel with great Spirit

Atemberaubende Architektur, unaufdringlicher Luxus im Stil von «smart casual», Cosiness dank natürlichen Materialien und raffinierten Lichtkonzepten, wunderschöne Designzimmer und Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness sowie mehrere exzellente Restaurants, Bars und Clubs verbinden sich zu einem einzigartigen Ganzen: Eines der Top «Small Boutique Hotels» des Landes; von Gastroführern und der Presse mehrfach ausgezeichnet! An 1A-Lage in einer höchst attraktiven, weltweit bekannten D-CH-Premium Resort-Destination.

Als operativer Direktor des Betriebes entlasten Sie den Besitzer, halten ihm den Rücken frei und übernehmen die Verantwortung für die Bereiche Rooms, Entertainment (Bars, Clubs) mit grossem Unterhaltungsangebot und Auftritten angesehener internationaler Künstler, Restaurants und Anlässe/Events (bis zu 600 Gäste) inkl. Erstellung und Pricing des Angebots aller F & B Departments, HR-Administration sowie Rekrutierung der Mitarbeiter. Trotz saisonalen Charakters ist der Betrieb mit bis zu hundert Mitarbeitenden ganzjährig geöffnet.

Hotel Operations Manager w/m für die operative Direktion des gesamten Betriebes

Als brillant ausgebildete Hotelier-/Hôtelière-Persönlichkeit decken Sie beide Schwerpunkte F & B und Rooms optimal ab, führen die Dept.-Heads vorbildlich, Sie lieben Menschen (!), stellen den reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts sicher und bringen Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. professionelle F & B- oder Resident Manager, auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Wichtig: Sie können Gas geben, wissen zu überzeugen und sind voller Tatendrang. Dann haben wir für Sie die entsprechende Plattform.

Sie sind rhetorisch begabt – auch fremdsprachlich, wlotfönn, höchst anpassungsfähig und begeistern mit gastgeberischen Fähigkeiten. Wertvolle Erfahrungen auf Kaderstufe in der CH-Resorthotellerie, den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen und eine gehörige Portion Swissness setzen wir voraus. Wenn Sie den Spagat zwischen administrativ-organisatorischen Aufgaben und operationellem Drive mühelos schaffen, dann sollten wir uns kennenlernen! Angedachter Eintritt: März/April 2014. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

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

See- und Seminarhotel FloraAlpina



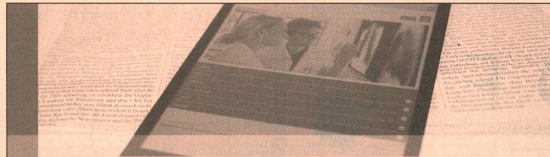
Das ***See- und Seminarhotel FloraAlpina Vitznau verfügt über 57 Zimmer, Restaurant, grosse Aussichtsterrasse mit Lounge, 7 Seminar- und Eventräume, Aussenschwimmbad, Whirlpool und Sauna. Die atemberaubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee, der riesige Hotelpark sind beliebt bei Hochzeit- und Gesellschaftsanlässen.

Wir suchen per April oder nach Vereinbarung einen Direktor (m/w)

- Wir erwarten: - Sie führen das Hotel selbstständig und unterstützen ihr Team tatkräftig. - Sie sind sprachgewandt und leben die Gastfreundschaft. - Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit und hinterfragen periodisch die verschiedenen Betriebsprozesse. - Sie pflegen einen engen Kontakt zum VR.

Fühlen Sie sich von der Aufgabe angesprochen und haben die entsprechenden Voraussetzungen? Wir freuen uns auf die vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Persönlich an VR, René Koch und Seminarhotel FloraAlpina AG Schibernstrasse 2, 6354 Vitznau rene.koch@FloraAlpina.ch/www.FlorAlpina.ch



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begeben jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die Direktion Betrieb suchen wir per 01. April 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion führen und entwickeln Sie ein Team mit ca. 20-30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

Ihr Profil

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vortell im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsgrundsätze an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Korbinian Pachmann, Abteilungsleiter Hotellerie, Tel. 044 255 20 30, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per E-Mail an: willkommen@usz.ch, Frau Diana Keyerleber

oder an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Diana Keyerleber, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich



UniversitätsSpital Zürich

www.usz.ch

Gastro Express Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe www.gastro-express.ch

Hotel Fafleralp: Auf 1. Mai 2014 suchen wir

Betriebsassistent (m/w)

80%–100%, auch Sommersaisonstelle möglich Im Paradies, 3919 Blatten-Fafleralp welcome@fafleralp.ch 027 939 14 51

Koch/Köchin & Sous-Chef 100 %



Das ****Hotel Säntispark ist eines der beliebtesten Hotels in der Region Ostschweiz. Nach einer umfassenden Erweiterung mit Investitionen von rund 40 Mio. CHF wird das von der Migros Ostschweiz geführte Hotel am 28. Februar 2014 neu eröffnet. Ob Genuss in intimer, eleganter Atmosphäre oder unkomplizierte Gastlichkeit mit Lieblingsgerichten aus der Region – Vielfalt in der Gastronomie ist unsere Spezialität.

Im Hotel Säntispark verwöhnen wir unsere Gäste mit einem perfekt abgestimmten Gastronomieangebot. Unser neues Restaurant Uliveto ist nicht einfach ein weiteres italienisches Restaurant. Hier entdeckt der Italiener die Geheimtipps der italienischen Küche: Wir zelebrieren die spannendsten Gerichte aus den verschiedenen Regionen Italiens kreativ, authentisch, mit Originalzutaten, einfach unverwechselbar italienisch. Wir suchen per Februar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin & Sous-Chef Ristorante Uliveto 100 %, Hotel Säntispark Abtwill

Unsere Anforderungen

Sie sind ein echter Profi der cucina italiana? Ihre hohen Ansprüche und Ihr Talent als Koch/Köchin konnten Sie bereits mehrere Jahre erfolgreich unter Beweis stellen. Kulinarisch sind Sie in allen Regionen Italiens zu Hause und Sie haben ein Flair für die einfache und unverfälschte Küche. Sie haben bereits Erfahrungen in der Führung eines kleineren Küchenteams gesammelt und möchten den nächsten Schritt in einer grösseren Brigade machen.

Wir bieten

Wir bieten Ihnen die Chance, zusammen mit einem kompetenten Team im komplett renovierten und vielfältig ausgerichteten Hotel Säntispark dafür zu sorgen, dass jeder Besuch für unsere Gäste zu einem einmaligen Erlebnis wird. Es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in ganzjähriger Anstellung in einem modernen Arbeitsumfeld mit professioneller Betriebsstruktur und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre E-Mail-Bewerbung mit Foto bis zum 5. Dezember 2013 an vera.wichmann@gmos.ch.

Genossenschaft Migros Ostschweiz Rolf Leuch, HR Berater

MIGROS säntispark

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSCHAFTSPROJEKT VON **htr hotel revue** **HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE 40.000

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

PROFIL

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

GESAMT AUFLAGE 40.000

htr hotel revue HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

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

FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Wie viele Unternehmen sind auf Facebook oder Google+ zu finden? Und auf welcher Plattform sind sie besser zu finden? Diese Fragen stellen sich vielen Unternehmen, die sich für die beiden sozialen Medien interessieren. In diesem Artikel werden wir uns mit den Vor- und Nachteilen beider Plattformen auseinandersetzen und Ihnen helfen, die richtige Wahl für Ihr Unternehmen zu treffen.

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

22. Juli
8. August
17. August
31. August
10. September
20. September

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

22. Juli
8. August
17. August
31. August
10. September
20. September

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

22. Juli
8. August
17. August
31. August
10. September
20. September

PROFIL

BRÜSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

MOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber. Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber. Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber.

HESSE

Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber. Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber. Die meisten Hotelbesucher sind Hunde- und Katzenliebhaber.

BUCHEN SIE JETZT!

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

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

«Wie ein Hotel, nur anders ...»

Front-Office-Mitarbeiter (w/m), per sofort oder nach Vereinbarung

Die ecos office center Gruppe ist das grösste inhabergeführte Netzwerk der Branche in Europa. Wir betreiben sogenannte Office und Business Center an 30 Standorten in Europa. Unsere Dienstleistung umfasst die Vermietung ähnlich wie bei Hotels: Zimmer und Mobiliar, nur dass es sich bei uns nicht um Schlafzimmer und Betten, sondern um Büroräumlichkeiten und Schreibtische handelt. Der Kunde mietet bei uns ein Büro für 1 Stunde, 1 Tag, eine Woche oder auch für ein Jahr oder länger. Sitzungs- und Tagungsräume runden das Bild ab. Unsere Kunden kommen aus den verschiedensten Branchen (Finanz, Personal, Design, IT, Werbung PR) und aus verschiedenen Ländern.

Ihre Aufgaben sind:

- Betreuung der Anlaufstelle für alle Mieter und Gäste im Haus
- Gäste-/Mieterbetreuung
- Bedienung der Telefon-Hauptzentrale
- Allgemeine Korrespondenz
- Reservationsannahmen und Abwicklung der Sitzungs- und Tagungsräume
- Einkauf und Bewirtschaftung F&B-Angebot im Center
- Petty Cash (Kassenführung)

Wir erwarten von Ihnen:

- Überdurchschnittliches Dienstleistungsverständnis, Freude am Umgang mit Kunden
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Schweizerdeutsch und Englisch (jede weitere Sprache von Vorteil)
- Exaktes, zuverlässiges und selbstständiges Arbeiten
- Gepflegtes Erscheinungsbild und ein «sonniges» Gemüt
- Belastbar, damit man auch in hektischen Zeiten Ruhe bewahren kann.

Was bietet Ihnen das ecos office center Zürich:

- Geregelte Arbeitszeiten
- Sa/So frei
- Einen wunderschönen Arbeitsort im trendigen Zürcher Seefeld, nur einen Steinwurf vom See entfernt.
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten mit spannenden Menschen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Daniel Waechter, Direktor

ecos office center AG

Bellerivestrasse 11
8008 Zürich
E-Mail: waechter@ecos-office.com

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir ab Januar/Februar 2014
folgende Stelle an

FRONT OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

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

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr



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

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN

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
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.

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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während einem Monat auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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 von
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Redak-
tion. 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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

GESTALTUNG VON PROFI ZU PROFI



KEYSTONE

In der Schweiz stehen viele kleinere und mittelgrosse Hotels vor einer notwendigen Modernisierung, um sich weiterhin behaupten zu können.

Die Entscheidung, ob eine Renovation angepackt wird, um einen Gästerückgang zu verhindern, ist für viele Hoteliers und Gastgeber existenziell. Häufig sind kostenintensive bauliche Eingriffe wie Renovationen von Nasszellen, energetische Massnahmen, Erneuerung der Haustechnik und Kommunikationseinrichtungen nötig. Der Überlegung, wie diese Entscheidung sinnvoll und in einem finanzierbaren Rahmen umsetzbar ist, müssen verschiedene Schritte folgen: Kostenplanung, Marktanalyse, bauliche Veränderungen und Gestaltung. Meine Beobachtung als Architektin und Hotelbegeisterte ist, dass einer der am wenigsten beachteten Faktoren in diesem Prozess die Gestaltung und «das Thema» eines Hotels ist. Diese Überlegung kommt meist am Schluss. In vielen Fällen ist schlichtweg der richtige Standort eines Hotels der entscheidende Faktor für die Wirtschaftlichkeit. Wozu also mehr tun als erforderlich? Doch als Gast sind wir

es, die am Ende ein Urteil fällen, bewusst oder unbewusst. Wie haben wir unseren Aufenthalt wahrgenommen, welche Atmosphäre und Stimmung haben wir verspürt – fühlten wir uns wohl, sind wir begeistert und inspiriert worden, was nehmen wir mit nach Hause? Mal ehrlich, wie oft erleben wir Hotelzimmer, die in unserem Gedächtnis bleiben, die uns berührt haben? Es gibt sie, glücklicherweise, auch in der Schweiz. Diese suche ich mir persönlich am liebsten aus, beobachte, was hier richtig gemacht wurde, was «als Thema» des Hauses gewählt wurde, genieße im besten Fall und empfehle weiter.

Das Thema

Ein gut gestaltetes Hotel spiegelt immer eine sorgfältige Planung für den Raum wider: die Qualitäten der Materialien, Farb- und Lichtstimmungen, angenehme Funktionen und kleine Aufmerksamkeitssamkeiten mit viel Wirkung. Es kann ein kleiner zusätzlicher Kleiderhaken an der richtigen Stelle sein, der uns ein gutes Gefühl gibt. Es kann eine Nische oder eine Wand im Treppen-

haus sein, an dem die Geschichte des Ortes, des Hotels und seiner Menschen Raum gegeben wird. Und wie steht es nun mit dem «Thema» eines Hotels? Ein Hotel, dem das Thema fehlt, fehlt meiner Meinung nach die Seele, der Geist des Hauses. In der Innenarchitektur wird dies als Gestaltungskonzept bezeichnet. Dieses Konzept zu finden und zu entwickeln ist Aufgabe und liegt in der Kompetenz und Kreativität eines guten Gestalters. Ein Konzept zieht sich als roter Faden durch das Haus und stellt immer eine Beziehung zur Kultur des Ortes und der Menschen her. Die für den Gast räumlich erlebbare Übersetzung dieses Konzeptes ist die Kunst, die sich nicht immer erklären lässt.



Claudia Boehm
 Innenarchitektin IED/VSLASAI,
 Architektin AADipl./SIA
 ArchStudioArchitekten AG
www.archstudio.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

2009-10016

DAVOS

Zu verpachten in Davos
Restaurant/Hotel

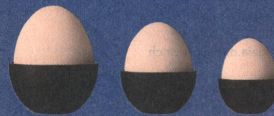
mit ca. 150 Sitzplätzen.
 Zentrumsnah und sehr sonnige Lage.
 Parkplätze vorhanden.
 Gute Existenz für Wirtehepaar.
 Auf Wunsch könnte später das Gebäude erworben werden.

Interessenten melden sich unter
 Chiffre 625200, Werbemacher
 Buchdruckerei Davos AG
 Promenade 60, 7270 Davos Platz
 Volle Diskretion und Antwort
 werden garantiert.

3019-10618

Gesucht: Eierbecher

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
 Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

