

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: 02.02.2026

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

Nr. 48 · 28. November 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



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

ZITAT DER WOCHE

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

Jerome Klapka Jerome

AGENDA

9.-10. JANUAR
«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, bei der Turn Handels AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

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

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

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

27./28. FEBRUAR
«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Innere Enge, in Bern
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 Bäckerbranche 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 eingelagert 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 Eingecklemmtwerden, Staubexplosionen oder Eingeschlossenwerden in Kühlräumen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall – fürs Bäcker-, Konditorei- und Confiseriegewerbe», 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

Der 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,
hotelleriesuisse

Eine stabile Sozialpartnerschaft ist das zentrale Instrument zur Sicherung des sozialen Friedens und einheitlicher Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe. Die Tatsache, dass 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 verbeserte und flexible Überstundenregelung und Vorgaben, wie sich die Mindestlöhne und die Arbeitskonditionen 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. Fortschrittlche 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 Jüd
Herausgeber: K-Tipp
ISBN 978-3-907599-22-8
CHF 32.00

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

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

F&B/CATERING/EVENTS SERVICE / RESTAURATION HAUSWIRTSCHAFT

Top.Jobs
Bankett- und Seminarcoordinator (m/w)
Festanstaltung-Volzzeit
Region Bern

Alle Jobangebote 242
Lehrstellen/
Praktikum 3

Alle Jobangebote 27
Bewerber-
profile 7

Direktion / Geschäftsführung 38
Reception/Reservierung 103
Küche 200
F&B/Catering/Events 55
Service / Restauration 242
Hauswirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KVIT 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 Wiederoffnung im **August 2014**. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch sehenswertes Design, herausragende Architektur, grosszügigem Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Bädern und atemberaubender Aussicht; dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination.

Ziel ist das Haus in strahlend neuem Glanz erscheinen zu lassen – von der Bundesliga in die Champions League aufzusteigen – Visionen, Wünsche und Vorstellungen der Eigentümer (Investor) und der bestehenden Geschäftsleitung in die Realität umzusetzen, die Mitarbeiter perfekt zu schulen und auf die Grand Opening Ceremony vorzubereiten. Ihr Fokus liegt dabei u.a. auf der serösen Vorbereitung der Mitarbeitenden auf höchste Ansprüche, die Einführung von exzellenten **Service-Standards** und die Sicherstellung von reibungslosen Abläufen einer Gastronomie auf Top-Level.

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 Durchführungsangaben 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 **neu Restaurant** ist es vorteilhaft, wenn Sie von der Service-Seite her kommen und ihr wertvolles 5-Sterne-Gastgeber-Know-how einbringen.

Als versierte Hotelier-/Hötelrière-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. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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 Betriebs 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 angesagter 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 ausgebildeter Hotelier-/Hötelrière-Persönlichkeit decken Sie beide Schwerpunkte F & B und Rooms optimal ab, führen die Dept.-Heads vorbildlich, Sie lieben Menschen (!), stellen den reibungslosen Ablauf des Tagesschäfts 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 sorgen voller Tatendrang. Dann haben wir für Sie die entsprechende Plattform.

Sie sind rhetorisch begabt – auch fremdsprachlich, wortflüssig, höchst anpassungsfähig und begeistern mit **gastgeberischen Fähigkeiten**. Wertvolle Erfahrungen auf Kaderstufe in der CH-Ressortellerie, den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen und eine gehörige Portion Swissness setzen wir voraus. Wenn Sie den Spagat zwischen administrativ-organisatorischen Aufgaben und operativer 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

30127-10625

See- und Seminarhotel FloraAlpina

Das ***See- und Seminarhotel FloraAlpina Vitznau verfügt über 57 Zimmer, Restaurant, grosse Aussichtsterrasse mit Lounge, 7 Seminar- und Eventräume, Aussen Schwimmbad, 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
See- und Seminarhotel FloraAlpina AG
Schibernstrasse 2, 6354 Vitznau
rene.koch@FloraAlpina.ch/www.FloraAlpina.ch

30115-10621



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen 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, optimale Weise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vorteil 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 Deutschkenntnissen benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion volumnäglich 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 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 fortschritten 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

Was wir erwarten:

- Kaufmännische Ausbildung sowie einen erfolgreichen Abschluss im Bereich Finanz- und Rechnungswesen.
- Idealweise bringen Sie zusätzlich eine Weiterbildung im Bereich Personalwesen oder die entsprechende Berufserfahrung mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Gehaltsvorstellung) bis zum 20. 12. 2013 an:

ElfenauPark
Gabriela Wüeler Friedrich, Geschäftsleitung
Elfenauweg 50, 3006 Bern
gabriela.wueler@elfenaupark.ch, Tel. 031 356 36 35
www.elfenaupark.ch

30123-10624

30123-10624

**UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

30127-10621

Gastro Express

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

20971-9910

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

30113-10619

Koch/Köchin & Sous-Chef 100 %

«Ein Job mit Perspektiven»
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. Februar²⁰¹⁴ neu eröffnet. Ob Genuss in intim, 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 Ristorante Uliveto ist nicht einfach ein weiteres italienisches Restaurant. Hier entdeckt der Italienfan die Geheimtipps der italienischen Küche: Wir feiern 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 Abtwil****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 Küchen-Teams 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 erwarten 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@migros.ch.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Rolf Leuch, HR Berater

MIGROS säntispark

30114-10620



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

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

PROFIL

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

GESAMT
AUFLAGE
2.400.000

No. 5 - 23. August 2012

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr hotel revue HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch



FACEBOOK ODER GOOGLE+?

**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

«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 Mobilial, 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
- Reservierungsannahmen 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:

- Geregelter 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

30133-10627

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

30122-10623

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr

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

20761-10469



www.horesto.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@immprofil.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 Auftragerteilung
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@immprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Koderrubrik 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 Auftragerteilung 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 Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragerteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)

Ursula Erni-Leupi

grafili (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 Verwen-
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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



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



KESTONE

GESTALTUNG VON PROFI ZU PROFI

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 finanziierbaren 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 Aufmerksamkeiten 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 AA Dipl/SIA
 ArchStudioArchitekten AG
 www.archstudio.ch

HESSER

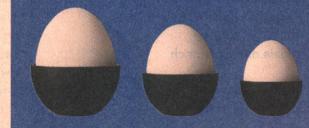
Unternehmensberatung

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

DAVOS
 Zu verpachten in Davos
Restaurant/Hotel
 mit ca. 150 Sitzplätzen.
 Zentrumsnah und sehr
 sonnige Lage.
 Parkplätze vorhanden.
 Gute Existenz für Wirtshauspaaar.
 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.

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



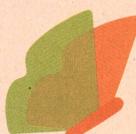
hotel
marktplatz.ch
 Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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

