

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 49

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: 03.02.2026

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

PROFI

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 49 · 5. Dezember 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



ZITAT
DER WOCHE

«Auch aus Steinen,
die dir in den Weg gelegt
werden, kannst du etwas
Schönes bauen»

Erich Kästner

GESUNDHEITS- MANAGEMENT

Pausenäpfel in einer Schale angehängt auf dem Tisch, ein Kleber mit der Aufschrift «genug trinken», zierte die Kantine, aufliegende Broschüren zu Gesundheitsthemen sowie Flyer zur Grippeimpfung neben der Stempeluhr.

Die Pflicht, sich um die Gesundheit der Mitarbeitenden zu kümmern, ist erfüllt. Sicherlich eine leicht zynische Darstellung und doch kommt man im Alltag nicht darum herum festzustellen, dass Gesundheitsmanagement und dessen Verständnis auch in Hotellerie und Gastronomie noch immer stiefmütterlich behandelt wird. Die Verantwortung für die persönliche Gesundheit liegt natürlich beim Einzelnen, doch die Konsequenzen von Krankheit beeinflussen vielfach den ganzen Betrieb. Viele Abwesenheiten stehen bei genauerer Betrachtung nicht nur mit dem Kranksein in Verbindung, sondern sind in vielen Fällen Ausdruck fehlender Motivation und Freude am Arbeitsplatz.

Arbeitsklima und Gesundheit

Das Verständnis des Gesundheitsmanagements krankt daran, dass man es auf seine körperlichen Symptome reduziert. Wenn der Ausdruck Ganzheitlichkeit eine Berechtigung verdient, dann in diesem Kontext. Die Mitarbeitenden entscheiden, wie viel ihrer möglichen Kapazität sie in die tägliche Arbeit einbringen, Vorgesetzte allerdings schaffen das Umfeld dafür. Echtes Gesundheitsmanagement muss genau hier einsetzen. Da stellt sich beispielsweise die Frage, nach welchen Kriterien geführt wird.

Das motivierende Umfeld entscheidet, in welcher Haltung Mitarbeitende am Morgen zur Arbeit erscheinen. Wie gehen wir miteinander um? Nach welchen Kriterien wird kommuniziert, werden Informationen ausgetauscht? Wird das Team in seiner Selbständigkeit gefördert oder durch Auftragserteilung und Kontrolle am Ausüben von verantwortungsvollem Handeln gehindert? Woran erkennen die Mitarbeitenden die Wertschätzung, welche ihnen durch die tägliche Arbeit entgegengebracht wird? Ist es die Entlohnung, stufengerechte Förderung, das Personallen oder auch ganz einfach das Einhalten dessen, was man verspricht? Gelebte Werte, menschenorientierte Führung, klare Ziele und ein ausgewogenes Verhältnis von Geben und Nehmen innerhalb des Unternehmens bilden die tragenden Säulen eines effektiven Gesundheitsmanagements. Ob dies umgesetzt ist, zeigt neben Krankheitsstagen und Fluktuation auch die Art, wie Dienstleistung im Betrieb gelebt wird.

Sind aufgrund dieser Überlegungen Pausenäpfel und herumliegende Gesundheitsbroschüren nicht doch die einfachere Alternative?



Markus Marthaler
Geschäftsführer
Marthaler-Partner GmbH
www.marthaler-partner.ch

AGENDA

9.-10. JANUAR

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

30. JANUAR

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

12. JUNI

Ausbildung zum Qualitäts-Coach, Stufe 1, von hotelleriesuisse, im Hotel Bildungszentrum 21, in Basel
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

15. APRIL

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24.-28. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42



Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
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.

Regale/Gestelle (Teil I)

Gefährdung:

- Verletzung durch umkippende Regale/Gestelle
- Absturz bei Wareneinlagerung oder Entnahme aus Gestellen

Mögliche Sicherung:

- Regale/Gestelle miteinander verbinden
- Regale/Gestelle an Decken und/oder Wänden befestigen
- Zulässige Belastung pro Fach oder Feld dauerhaft und gut sichtbar anschreiben und einhalten
- Geeignete Aufstiegshilfen verwenden

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

WAS BRINGT DER L-GAV DEN MITARBEITENDEN UND DEN ARBEITGEBERN?



STEFAN
UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst,
Hotel & Gastro Union

Anerkennung findet. Der L-GAV leistet in dreifacher Hinsicht dazu wichtige Beiträge. Zum Ersten positioniert er positiv die gastgewerblichen Berufsbilder in der breiten Öffentlichkeit, weil er mit zeitgemässen Inhalten Anerkennung für die Berufsbildungsabschlüsse im Schweizer Gastgewerbe ausdrückt. Zum Zweiten gibt der L-GAV den in der Branche tätigen Mitarbeitenden, wenn er denn von den Betrieben eingehalten wird, Wertschätzung für ihre Person und Anerkennung für ihre Arbeitsleistung und soziale Sicherheit. Und zum Dritten bietet der L-GAV für die organisierten Mitarbeitenden, die mit ihrer Mitgliedschaft einen L-GAV rechtlich und politisch überhaupt erst möglich machen, die Gewissheit, aktiv politische Verantwortung für ihren Beruf und für die Branche, in der sie arbeiten, zu übernehmen. Diese drei Faktoren wirken sich motivierend auf die Mitarbeiter aus, gute Arbeit im Dienste der Gäste zu leisten und stärkt ihre Identifikation mit der Branche. Profitieren können von diesen Effekten alle, die direkt oder indirekt mit dem Schweizer Gastgewerbe zu tun haben.



MARC
KAUFMANN

Leiter Wirtschaft und Recht,
hotelleriesuisse

Eine funktionierende Sozialpartnerschaft, welche das Gastgewerbe nun bereits seit mehreren Jahrzehnten erfolgreich pflegt, garantiert der Branche stabile Rahmenbedingungen und soziale Frieden. Damit demonstriert das Gastgewerbe nicht nur, Herr im eigenen Haus zu sein: Eine beständige und konstruktive Partnerschaft zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmervertretern, die auch in wirtschaftlich schwierigen Phasen gelebt wird, ist ebenso ein wichtiges Signal gegenüber der Politik. Gerade im jetzigen Umfeld mit diversen Vorstössen, die das Erfolgsmodell des freien Arbeitsmarktes attackieren, ist der Gesamtarbeitsvertrag ein Zeichen der Glaubwürdigkeit, dass die Branche sich selber organisieren kann und gemeinsame Lösungen findet, die keinen Gesetzgebung bedürfen. Zudem erlauben die festgelegten und einheitlichen Anstellungsbedingungen höhere Anforderungen und ziehen besser ausgebildete Mitarbeitende an. Damit erhalten die Arbeitgeber die Möglichkeit, ihren Betrieb möglichst wirtschaftlich zu organisieren, nicht zuletzt, weil der L-GAV als Instrument der Arbeitsplanung wertvolle Dienste leistet.

BUCHTIPP

MARKETING FÜR LAIEN UND PROFIS

Professionelles Marketing ist für ein Unternehmen einer der zentralen Erfolgsfaktoren. Verschaffen Sie sich mit diesem Lehrbuch einen Vorsprung aus brandaktuuellem Marketing-Wissen und begeistern Sie Ihre Zielgruppe noch effektiver und nachhaltiger für Ihre Marke, Ihr Produkt oder Ihr Unternehmen. Im Buch werden fokussiert und leicht verständlich alle wichtigen Marketinginstrumente behandelt. Es ist strukturiert aufgebaut, der Text unterhaltsam formuliert und durchgehend farbig gestaltet. Zahlreiche Praxisbeispiele, Exkurse und Case Studies verknüpfen Theorie und Praxis auf anschauliche Weise. Ob Einsteiger oder Marketingprofi: Dieses Buch richtet sich an alle, die in Schule, Studium oder Beruf mit Marketing zu tun haben. Es lässt sich im Selbststudium oder als Begleitung zu einem Marketinglehrgang einsetzen. Selbständigerwerbenden, Marketingverantwortlichen oder Studierenden dient es als praxisnaher Leitfaden, um erfolgreich ein Marketingkonzept zu entwickeln oder zu überarbeiten. Dank vieler Grafiken und verständlicher Sprache ist das Buch auch für Laien empfehlenswert.



«Marketing – In vier Schritten zum eigenen Marketingkonzept»
Rocket Publishing Verlag, von Matthias Schürmann ISBN 978-3-280-05488-8 CHF 55.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

FEUER UND FLAMME.
Gastroseminar für die Frau

Peripherisch, Überseeisch. Seit 1987.

26. bis 30. Januar 2014
Waldhotel National Arosa

Anmeldung und detaillierte Informationen
www.gastrosuisse.ch | 0848 377 111

25757-9807

GASTROSUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
1. Teil: Start Frühling: 15.01.14. Start Seminar: 04.03.14 2. Teil: Start Herbst: 30.09.14.

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrosuisse.ch

25096-9507

Night-Auditor-Schule

!!! Einmalig in der ganzen Schweiz !!!

Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG
Night-Auditor Schule

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

29750-10581

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

27772-10336

**Sieben Bauerndörfer
in Nicaragua entscheiden sich gegen
die Abhängigkeit
von Gentech-Multis.**

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Bereichsleiter/in Freizeit 100 %

«Ein Job mit Perspektiven.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros ist nicht nur Branchenleiterin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, sondern setzt als führendes Unternehmen auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Wir suchen per **1. Februar 2014** oder nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleiter/in Freizeit 100 %, Freizeitanlage Säntispark**Ihr Aufgabengebiet**

Sie helfen mit bei der Gewährleistung des einwandfreien Betriebs unter den Hauptaspekten von Sauberkeit und Hygiene und der Sicherstellung von organisatorischen Abläufen. Zudem tragen Sie die Verantwortung für die Rekrutierung, Einstellung, Schulung und Führung des Personals in den Ihnen zugeteilten Bereichen. Im Weiteren sind Sie für die Rechnungskontrolen zuständig. Mit Ihnen know-how verstehen Sie es, die betriebliche Sicherstellung der Qualitäts-Anforderungen von externen Stellen (Kant, Hygienekontrolle etc.) zu organisieren. Sie sind zusätzlich in der Lage, die Unternahmsverantwortung aller technischen Gerätschaften sowie die Kontrolle der Unterhalts- und Reinigungsqualität zu übernehmen. Für unterschiedliche Projekte können Sie unterstützend oder auch führend zur Seite stehen und mit Engagement der Leiterin Freizeitanlage Säntispark Hand bieten.

Unsere Anforderungen

Diese vielseitige Aufgabe setzt eine unternehmerische, dienstleistungsorientierte und führungsstarke Persönlichkeit voraus. Sie können ein breites Beziehungsnetz in der Freizeitbranche vorweisen und haben bereits mehrjährige, erfolgreiche Berufserfahrung, idealerweise in den Bereichen Sport & Wellness. Sie verfügen zudem über eine abgeschlossene höhere Zusatzausbildung, von Vorteil in Betriebswirtschaft oder Management. Sie bringen zudem einen Leistungsnochswa in der Führung sowie dem Projektmanagement mit. Ihre hohe Sozialkompetenz, gepaart mit Durchsetzungsfähigkeit, Organisationstalent und Flexibilität runden das Anforderungsprofil ab.

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine höchst abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe mit hohem Selbstgestaltungsspielraum in einem dynamischen Umfeld. Darüber hinaus wird Ihnen ein teamorientiertes Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und gratis Parkplatz geboten.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Catherine Zimpfer, Leiterin Freizeitanlage Säntispark, Telefon 071 313 15 00.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Jeanette Baumann, HR Beraterin

Säntispark

30154-10634

LIZENZ NEHMER/IN

SEIT 25 JAHREN

IHR WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT!

Wir, die Alles klar! Veranstaltungs-Service Gruppe, zählen zu den führenden Anbietern im Non-Food Catering Bereich. Zum Kundenkreis gehören neben den renommierten Firmenkunden aus den Bereichen Event-Catering, Gastronomie und Hotellerie auch viele Privatkunden mit Geburtstagsfeiern, Kommunionen und Hochzeiten.

Wir vermieten hochwertiges Equipment namhafter Hersteller: von Gläsern, Porzellan, Besteck und Tischdekoration angefangen über Mobilair, Küchentechnik und Servicematerial bis hin zur kompletten Buffetausstattung. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Endreinigung, Transport sowie Auf- und Abbau.

Allesklar! Verleih-Service gibt es an 17 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Unser Konzept ist seit 25 Jahren erfolgreich – Sie könnten es mit uns auch sein!

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

Lizenznehmer/in

Das kann Ihre Chance sein! Wir helfen Ihnen bei Konzeption und Aufbau des Betriebes, beraten Sie bei Einkauf, Logistik, Vertrieb- und Marketingthemen und sorgen für optimale Einarbeitung und Betreuung während der Anfangszeit.

Sie wollen selbstständig und erfolgreich sein, ohne Sonn- und Feiertage arbeiten zu müssen? Sie können zupacken, sind flexibel und kontaktfreudig? Sie sind interessiert, 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.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung postalisch oder per mail an:



Alles klar! Verwaltungs AG
Gozinger Straße 48
81371 München
z. Hd. Hr. Roth
werner.roth@allesklar-verleih.com

www.allesklar-verleih.com

30166-10638

Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein AG

Die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein AG betreibt die Kursschifffahrt zwischen Schaffhausen und Kreuzlingen. Auf die Schifffahrtssaison 2015 suchen wir eine/n neue/n

PÄCHTER/IN BORDGASTRONOMIE

Wir bieten eine äußerst attraktive Flusschifffahrt mit vier grossen Schiffen, die vorwiegend im Kursverkehr eingesetzt werden, und zwei kleineren Schiffen für Event- und Charterfahrten:

- 4 grosse Kursschiffe mit je 110 bis 140 Sitzplätzen im Bordrestaurant
- 1 mittelgrosses Schiff mit 96 Sitzplätzen im Bordrestaurant
- 1 kleines historisches Schiff mit 44 Sitzplätzen im Bordrestaurant

Die vier grossen Schiffe und das mittelgroße Schiff sind mit Küchengeräten zum Aufbereiten von Speisen ausgestattet. Eine Grossküche zur Produktion ist nicht vorhanden.

Wir suchen zum Verwöhnen unserer Fahrgäste

eine innovative, kompetente und flexible Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung in der Ausflugsgastronomie oder ein entsprechendes Gastronomieunternehmen. Eine geeignete Kücheninfrastruktur an Land muss vorhanden sein.

Interessenten senden wir gerne den Anforderungskatalog mit allen Details zu. Ein attraktives Angebotskonzept erwarten wir bis spätestens 31. Januar 2014. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Rist, Telefon +41 52 634 08 88, thomas.rist@urh.ch

Freier Platz 8 | 8200 Schaffhausen

Telefon +41 52 634 08 88 | info@urh.ch | www.urh.ch

30169-10641

Ahoi, willkommen an Bord. Fest verankert

in Luzern als CHEF DE RANG

Jobcode hoteljob.ch: J72640

Schiffrestaurant Wilhelm Tell

Vor Anker am Schweizerhofquai, 6004 Luzern

+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

30169-10641

Die Zoo Gastronomie sucht....

Küchenchef

Zoo Restaurants GmbH
Zürichbergstrasse 219
8044 Zürich

30164-10637

**Cafeterialeitung (w/m)**

Cafeteria der Berufsschule Niklausstrasse
Niklausstrasse 16, 8006 Zürich

per 15. Januar 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



30163-10633



GIARDINO
l'hotel con un po' di più

Einzigartige, exklusive Hotels an besten Lagen zeichnen die GIARDINO HOTEL GROUP aus. Jedes dieser Hotels übernimmt in den Konzepten und im Design Elemente der regionalen und kulturellen Vielfalt und interpretiert diese aufs Neue. Den Fokus setzt die GIARDINO HOTEL GROUP auf beste Qualität, überraschende Details und hervorragenden Service, immer strahlend und mit einem Lächeln auf den Lippen.

Für unser mediterranes 5* HOTEL GIARDINO in Ascona suchen wir in Jahresstelle ab Frühjahr nach Vereinbarung eine(n)

KÜCHENCHEF (m/w)

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der 5*-Hotellerie, kennen sich mit der neuzeitlichen Küche und Ernährung aus und verfügen über ausgeprägte Führungserfahrung. Wenn Sie dann noch einen respektvollen und loyalen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten pflegen, belastbar, flexibel, begeisterungsfähig und verantwortungsbewusst sind und Sie das bisschen mehr auszeichnen, was auch uns auszeichnet, dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen.

Sie sind verantwortlich für unser RISTORANTE APHRODITE im Hotel GIARDINO ASCONA. Sie gestalten das Angebot, verantworten den Wareneinkauf und die Einhaltung der Küchenrendite. Sie kontrollieren das Hygienekonzept gemäss dem Qualitätsmanagement und führen ca. 25 Küchenmitarbeiter.

KONTAKT:

Herr Thomas Gruber, Human Resources Manager
+41 (0)91 785 88 81, t.gruber@giardino.ch

HOTEL GIARDINO ASCONA | Via del Segnale 10 | CH-6612 Ascona | www.giardino.ch

30163-10636

gastroforce

Gastronomieberatung & Konzepte

Im Raum Zentralschweiz suchen wir im Auftrag eines Mandanten eine/n agile/n, frontstarke/n und marketingorientierte/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN, GASTGEBER/IN

Das neu zu eröffnende, stilvolle Spezialitätenrestaurant mit rund 80 Plätzen befindet sich in städtischer Umgebung. Es bietet sich Ihnen die Chance, sich als charmante/r Gastgeber/in, mitreissende/r Teamleiter/in und zuverlässige/r Organisator/in auszuzeichnen. Sein statt Schein ist gefragt! Arbeitsbeginn nach Vereinbarung, spätestens im Februar 2014. Sie haben die Möglichkeit, das Endprodukt massgeblich mitzugestalten.

Was wir erwarten: Hohe Flexibilität während der Aufbauphase, Erfahrung im Bereich Service, Gästebetreuung, Teamführung sowie ein „Händchen“ im Umgang mit der Küche. Sie sind der Typ „Verkäufer/Marketeer“ und nicht „Verwalter“. Im administrativen Bereich werden Sie in einer ersten Phase tatkräftig unterstützt.

Was Sie mitbringen: Gastronomische Grundausbildung, ev. Hotelfachschule o.ä., erste Führungserfahrungen, sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, F&B know-how - und die pure Freude am Gastgeberamt!

Es gibt nur einen ersten Eindruck! Wir und unsere zukünftigen Gäste freuen sich darauf! Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte auf dem Postweg oder per E-Mail an: **Gastroforce**, Herr Sven Weber, Bahnhofstrasse 22, 8034 Wallisellen, bzw. an: weber@gastroforce.com

30167-10639

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden**
www.hoteljob.ch



FEEL THE DIFFERENCE...

Die Manz Privacy Hotels Switzerland AG ist ein Schweizer Familienunternehmen mit langjähriger Tradition.

In unserer traditionsreichen «Hummer- und Austernbar» sowie in der Lobby-Bar erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundenschaft.

Zur Verstärkung unseres Hummer- und Austernbar-Teams sucht unser Maître de Hôtel, Herr Lutz Ellermann, ab sofort eine/n

Commis de Rang

Ihre Aufgaben sind:

- Mithilfe beim gehobenen Service
- Filetieren, Tranchieren und Vorlegen
- Mise en place vorbereiten
- Austern öffnen und verarbeiten
- Mithilfe beim Tagesabschluss

Sie bringen mit:

- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie-/Hotellerie
- Allgemeines Fachwissen inklusive guten Weinkenntnissen
- Schweizerdeutsch, Deutsch und Englisch sind selbstverständlich
- Teamfähigkeit, Offenheit und eine gute Kommunikation
- Freude am Verwöhnen der Gäste

Haben Sie gerade Ihre Ausbildung zum/zur Restaurationsfachmann/frau abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung in einem Traditionshauss, dann sind Sie genau die richtige Person für unsere Hummer- und Austernbar.

Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an: Hotel St. Gotthard, Jana Rauch, HR Manager, Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich, oder an: personal@hotilstgotthard.ch

30171-10643

SEEPARK THUN
CONGRESS
HOTEL****



Der Seepark präsentiert sich als 4-Sterne Superior Hotel der Wohlfühlklasse: Mit 91 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten, vielfältiger Gastronomie, einem mit 15 GaultMillau Punkten ausgezeichneten Restaurant, Wellness sowie grosszügigen Seminar- und Seminarräumlichkeiten. Seine einmalige Lage in Stadtnähe, umgeben von Thunersee und Schadupark, eröffnet eine herrliche Sicht auf das Berner Oberland.

Im Seepark gestalten und pflegen die Mitarbeitenden das Wohlfühl-Ambiente und prägen mit hoher Professionalität und Zuverlässigkeit den Aufenthalt unserer Gäste.

Als

RECEPTIONISTIN (M/W) 100% ANSTELLUNG

sind Sie für den Gästeempfang sowie für allgemeine Receptionsarbeiten zuständig.

Eintritt erfolgt per Januar 2014

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotelreception
- Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/F in Wort und Schrift
- Selbstbewusste, fröhliche Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe
- Kommunikativ, zuverlässig und qualitätsorientiert

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen neben einem sicheren Arbeitsplatz ein positives Arbeitsumfeld mit der Möglichkeit, sich persönlich einzubringen. Besonderen Wert legen wir auf fortschriftliche Arbeitsbedingungen. Die Nähe zur Stadt Thun und die einmalige Lage am Thunersee lassen auch in Ihrer Freizeit keine Wünsche offen.

Wir freuen uns auf Sie, die/ den leidenschaftliche/n Gastgeber/in mit viel Herz und Begeisterung für die Hotellerie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen

Bewerbungsunterlagen an:

Frau Susanna Schwendemann, hr@seepark.ch
Congress Hotel Seepark, Seestrasse 47, Postfach,
CH-3602 Thun

A subsidiary of UBS AG

30138-10629

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an über 500 jährlich stattfindenden privaten Veranstaltungen.

Für die Durchführung und Abwicklung dieser Events suchen wir per 1. Februar 2014 oder nach Absprache eine

Bankettmanagerin

mit folgenden Hauptaufgaben:

- Verkauf, Organisation und Durchführung der verschiedensten Anlässe wie Ausstellungen, Hochzeiten, Seminare, GV, Kundenevents usw.
- Vertretung des Betriebs gegenüber den Kunden
- Verantwortung für gepflegten und reibungslosen Serviceablauf
- Einteilung der Mitarbeitenden und Schulung «On the Job»
- Einhaltung der budgetierten Personalkosten
- Mitgestaltung der Verkaufsangebote
- Vermittlung von Künstlern für Events
- Einkauf und Verwaltung von Non-Food und Getränken

Sie haben eine Ausbildung im Service oder in der Küche und idealerweise den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind es gewohnt, exakt zu arbeiten, und lieben gleichzeitig den Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden. Neben der Arbeit an der Front sind Sie mitverantwortlich für die Organisation und die Weiterentwicklung eines vielfältigen Eventbetriebes. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungswillen und gute Umgangsformen. Gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge, CEO
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Telefon 052 260 58 58
oder an marc.buerge@casinotheater.ch



30151-10632

baumeler

Echt unterwegs.

Echt unterwegs – auch im Job

Getreu nach dem Credo «echt unterwegs» organisiert Baumeler Reisen authentische Aktivreisen mit Genuss! Der fühlende Spezialist sucht für die Saison 2014 einen

Co-Reiseleiter/Chauffeur Veloreisen

zur Unterstützung und Begleitung unserer professionellen Reiseleitung sowie zur Verwöhnung und Betreuung unserer treuen Kundschaft.

Wir erwarten:

- Eine dynamische und gewinnende Persönlichkeit mit einem gepflegten Auftreten
- Körperlich und geistig belastbare Person
- Grosses Flair für Dienstleistungen, wenn möglich mit Erfahrung im Hotel-/Restaurantgewerbe
- Ein service- und qualitätsorientierter Teamplayer
- Begeisterung für Aktivreisen
- Sprachkenntnisse F/E/I von Vorteil
- Gute Kenntnisse in Geographie von Vorteil
- Führerausweis Kat. D, DE, D1, D1E

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit sowie gründliche Einführung in Ihren Aufgabenbereich.

Bitte richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an: claudia.zurfluh@baumeler.ch.
Weitere Informationen über Baumeler Reisen finden Sie im Internet www.baumeler.ch

30138-10630

SUISSE ROMANDE



L'Association pour le Développement du Nord Vaudois recherche pour son équipe tourisme, Région Yverdon-les-Bains



un ou une chef(fe) d'office à 100%

responsable de l'office du tourisme de Sainte-Croix/Les Rasses

Votre mission :

Coordonner les activités d'accueil, d'information et de promotion Gérer l'office du tourisme de Sainte-Croix/Les Rasses Participer à la stratégie régionale pour la destination Contribuer aux activités promotionnelles régionales Assurer une communication efficace entre les partenaires

Votre profil :

Vous bénéficiez d'une formation touristique (niveau bachelor) Expérience de trois ans minimum dans un OT ou similaire Vous avez une bonne connaissance de la région Vous maîtrisez les techniques de ventes Vous êtes autonome, organisé, flexible, motivé et dynamique Vous avez de l'entregent et savez faire preuve d'engagement Vous maîtrisez les langues F/A/E

Nous offrons :

Responsabilité de destination Conditions de travail confortables au sein d'une équipe dynamique Travail d'équipe et la participation à des projets régionaux motivants Collaboration au sein de l'association de développement économique Opportunités de développement de carrière

Date d'entrée :

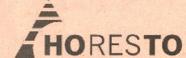
à discuter, idéalement le 1er février 2014
Préparez l'adresser votre dossier par courrier avant le 20.12.2013 à
ADNV, Région Yverdon-les-Bains, Place de la Tannerie,
CH-1400 Yverdon-les-Bains

30117-10647

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

28761-10468

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

INTERNATIONAL

Als Koch nach KANADA

Zur verstärkung unseres
«Swiss Country House»-Teams
suchen wir für die folgenden Langzeit-
und Saisonstellen

Küchenchef Koch Jungkoch

Sind Sie interessiert, Ihre Künste in Kanada
zur Verfügung zu stellen, dann melden Sie
sich bitte mit Unterlagen bei uns.
info@ahmiclakeresort.com

Ahmic Lake Resort
50 Robinson Drive
Ahmic Harbour / Ontario
P0A 1AO
Canada

30158-10635

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:



www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

28749-10460

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



ZEHNER-REGEL DER FEHLERKOSTEN

Aus dem industriellen Qualitätsmanagement wissen wir, dass der Einsatz von Ressourcen zur Fehlervermeidung bzw. Fehlerbehebung in jeder Phase des Produktentwicklungsprozesses unter Umständen um den Faktor zehn steigen kann.

Ein Fehler also, der nicht bereits im Planungs- und Entwicklungsstadium vermieden, sondern erst in der Vorbereitung respektive der Fertigstellung und im schlimmsten Fall erst beim Kunden behoben wird, verursacht bis zu 1.000 (!) Mal höhere Aufwendungen. Oder anders ausgedrückt: Ein Fehler, dessen Vermeidung in der Planung hypothetisch einen Franken betragen würde, kann Kosten von bis zu 1000 Franken verursachen, wenn die Korrektur erst aufgrund einer Kundenbeschwerde vorgenommen wird. Dass diese Erfahrungsregel nicht nur für die Fertigungsindustrie relevant ist, sondern ebenso für den gesamten Dienstleistungssektor, steht wohl außer Frage.

Wenn man sich diese Tatsache vor Augen führt, so wird einem rasch bewusst, welchen Stellenwert das Qualitäts- und insbe-

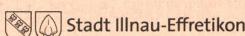
sondere das Verbesserungsmanagement in der Hotellerie haben. Gemäss Deming (Plan-Do-Check-Act-Zyklus) sind 85 Prozent aller Fehler systembedingt. Fehler also, die – ein etablierter, kontinuierlicher Verbesserungsprozess vorausgesetzt – zu einer ständigen Weiterentwicklung der Qualität und parallel zu einer gesteigerten Kundenzufriedenheit führen können. Dass sich im Zeitalter der Online-Bewertungshysterie der Stellenwert der Kundenzufriedenheit deutlich verändert hat, wurde anhand einer Untersuchung (Cornell Hospitality Report, The Impact of Social Media on Lodging Performance) unmissverständlich zum Ausdruck gebracht. In dieser Studie wurde aufgezeigt, dass eine um einen Punkt bessere Kundenbewertung auf allen Online-Bewertungsportalen eine um bis zu 0.54 Prozent gesteigerte Auslastung und einen um bis zu 0.89 Prozent höheren Zimmerpreis zur Folge hat, was letztlich zu einem um 1.42 Prozent (!) gesteigerten RevPar führen kann. Sich in diesem Kontext weiterentwickeln heisst also, gezielt nach dem Warum der Fehler-Ursache zu suchen. Dies setzt explizit voraus, dass nicht die Person im Fokus steht, sondern die Sache. Nicht der Schuldige wird gesucht, son-

dern die Ursache. Leider wird der Verbesserungsprozess oft unterschätzt oder gar vernachlässigt. Eine «Ja, aber»-Mentalität verhindert, dass Fehler als Chancen zur Prozessoptimierung anerkannt werden. Immer wieder werden Betriebsabläufe in Stein gesetzt, anstatt sie dynamisch den sich verändernden Gegebenheiten anzupassen.

Ein fachkompetentes und professionell begleitetes Vorgehen während der Planungs- und Entwicklungsphase eines Projektes kann sich also tausendfach auszahlen.



Hans-Rudolf Rütti
Managing Partner
CFB network AG, Zürich
www.cfbnetwork.ch



VERMIETUNG DER GASTRONOMIE SPORTZENTRUM EFFRETIKON

Das Sportzentrum Effretikon umfasst ein attraktives Freibad mit diversen Becken, zwei Eisfeldern (wovon eines überdacht), Beachvolleyfeldern, Minigolf- sowie Fussball- und Tennisplätzen. Die Infrastruktur wurde in den letzten Jahren umfassend modernisiert.

Per 10. Mai 2014 suchen wir einen qualifizierten, professionellen Mieter für die Gastronomie, im Idealfall mit Erfahrung in der Führung eines ähnlichen gelagerten Betriebes.

Das gastronomische Angebot besteht aus einem Self-Service-Restaurant mit 60 Innenplätzen und einem polyvalent nutzbaren Clubraum für Anlässe und Sitzungen. Im Sommer stehen zusätzlich zirka 150 Aussenplätze, eine Sommerbar und ein Kiosk zur Verfügung. Ergänzend kann die Eishalle für Events gemietet werden.

Wir stellen einem künftigen Mieter eine komplett ausgestattete, moderne Infrastruktur inklusive Kleininventar zur Verfügung. Gute Rahmenbedingungen, faire Mietzins-konditionen und weitreichende konzeptionelle Entwicklungs möglichkeiten bieten einem ambitionierten Betreiber gute Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Erfolg. Der Mieter bringt dafür das fachliche Know-how, den Erfolgsausweis sowie die nötige Flexibilität mit. Die Stadt Illnau-Effretikon strebt eine längerfristige, nachhaltige Zusammenarbeit an. Sinnvoll könnte die Führung des Restaurants im Sportzentrum als Zweibetrieb sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne können Sie die detaillierten Ausschreibungsunterlagen auf unserer Internetseite (www.ilef.ch) herunterladen. Wir erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen bis 10. Januar 2014 an die Stadtverwaltung Illnau-Effretikon, Jugend und Sport, Märtplatz 29, 8307 Effretikon. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roman Imhof (052 354 24 10, roman.imhof@ilef.ch) gerne zur Verfügung.

30175-10846

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

26968-10076

Gesucht: Nachmieter per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung.

Idyllisches Gastro-Objekt

direkt am Rhein – 2007 komplett saniert.

Restaurant/Wintergarten: 50 Plätze

Terrasse: 60 Plätze

Garten: 80 Plätze

Gaststube (Raucher): 30 Plätze

Gemeindesaal (angebaut): 150 Plätze

Kleininventar kann übernommen werden.

Nur seriöse Angebote unter Chiffre 30139-10631 an htr

hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

30159-10631

Zu verkaufen

Zentralwallis, inmitten von Weinbergen, sehr schönes Gebäude mit Café-Restaurant und Wohnungen.
Fr. 1 850 000.–
Kontakt per E-Mail:
immovalais@romandie.com

30120-10622

DAVOS

Zu verpachten oder verkaufen:
traditionelles, bestens eingeführtes

Hotel/Restaurant

mit 40 Gästzimmern und ca. 150 Sitzplätzen.
Zentrum nah und sehr sonnige Lage mit grosser Terrasse, Tiefgarage und Aussenparkplatz vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre A626626, Werbemacher Buchdruckerei Davos AG Promenade 60, 7270 Davos Platz

Volle Diskretion und Antwort werden garantiert.

30172-10642

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue