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

Band: - (2013) **Heft:** 51-52

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

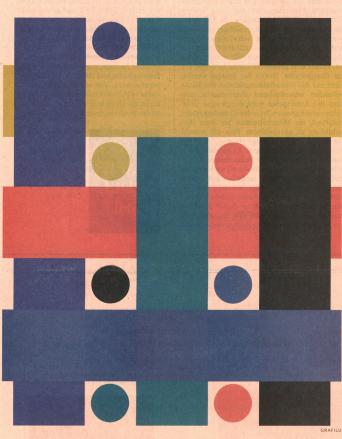
GESAMT <u>AUFLAGE</u>

40.000

Nr 51/52 · 19 Dezember 2013

AUS-UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Die meisten Menschen denken darüber nach. was die anderen Menschen über sie denken»

Sean Connery

Eine abgeschlossene höhere Ausbildung ist zweifelsohne ein wichtiger Meilenstein in jeder beruflichen Karriere. Gerade in unserer Zeit, in welcher die Bildung mehr denn je als lebenslanger Prozess verstanden wird, bringt die Rückbindung an die Ausbildungsstätte viele Vorteile

Vorteile Alumni

Nebst einem globalen Netzwerk fördert eine Alumni-Vereinigung einen aktiven Meinungsund Erfahrungsaustausch sowie den wichtigen Wissenstransfer zwischen Theorie und Pra-xis. Ein massgeschneidertes Weiterbildungsprogramm und gesellschaftliche Anlässe mit beruflichem Hintergrund ergänzen die vielfältigen Aktivitäten einer Ehemaligenvereinigung. Die Absolventen des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar) or-ganisieren sich seit 1968 in einem generationenübergreifenden, einzigartigen Netzwerk -der Vereinigung diplomierter Hoteliers VDH. Nebst der Pflege eines aktiven Netzwerks und dem regen Erfahrungsaustausch engagiert sich die VDH im Weiterbildungsbereich und setzt sich für die Zukunft des Nachwuchses an unternehmerisch orientierten Führungs-

Die Werte der Vereinigung basieren auf einer menschen- und dienstleistungsorientierten nachhaltigen Unternehmensführung, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen. Diese Werthaltungen sind bereits 1988 in einer weg-weisenden Charta niedergelegt worden. Zudem unterstützt die von einem Gründer des Unternehmerseminars ins Leben gerufene und nach ihm benannte «Stiftung Hans Schellenberg» Teilnehmende am NDS HF Hotelmanagement mit zinslosen Darlehen oder Stipendien.

Bereits in den Weiterbildungszyklen geschaffene, enge Beziehungen ermöglichen einen offe nen und einfachen Zugang zu Kolleginnen und Kollegen in unterschiedlichsten Funktionen und Aufgabengebieten. Die gesellschaftlichen Veranstaltungen und innovativen Weiterbil-dungsprogramme der VDH finden in regelmässigen Abständen mehrmals im Jahr statt. Hier trifft man Leute, die mit ähnlichen Fragen und Problemen konfrontiert sind, diskutiert neue Ideen und Projekte, setzt Trends und neue Massstäbe. Gerade an solchen Anlässen findet der für die Schweizer Hotellerie enorm wichtige Meinungs- und Erfahrungsaustausch sowie Wissenstransfer statt. Und nicht zuletzt knüpft man freundschaftliche Bande, welche ein Leben lang halten!

Die Zugehörigkeit zu einer Alumni-Vereinigung ist für mich schlicht unverzichtbar!



Michael Max Müller Direktor Hotel Edelweiss, Sils-Maria www.vdh.ch

AGFNDA

3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden www.hotelgastrounion.ch

20 FERRIJAR

«Mental fit für die Prüfung», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, www.hotelgastrounion.ch

27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-Trainer 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

15. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



..... 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.

Sacklager/Stapel
Gefährdung:
Verletzungen durch umstürzende

Mögliche Sicherung:

- Bei horizontaler Lagerung Waren kreuzweise aufeinanderschichten, eventuell Zwischenbretter verwenden
- Eine vertikale Lagerung von Säcken ist auf 4- bis 6-mal die Breite zu begrenzen
- BeimÜbereinanderstapelnTragkraft der Gebinde berücksichtigen
 (z. B. einknickende Schachteln)

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

WIESO WERDEN EINIGE WEITERBILDUNGSLEHRGÄNGE AUS DEM I-GAV FINANZIERT?

STEFAN UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst, Hotel & Gastro Union

Im Jahr 2010 entschieden die Sozialpartner, das Mindestlohnsystem im

Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) konse quent an Ausbildungsabschlüssen auszurich ten. Dieses Kriterium erachteten die Sozial-partner für einen L-GAV als zeitgemässer als das etwas in die Jahre gekommene Kriterium der Berufserfahrung. Das neue Mindestlohnsystem motiviert die Mitarbeitenden, sich weiterzubilden. Von besser qualifizierten Mitarbeitenden wiederum können die Betriebe eine bessere Dienstleistungsqualität und eine höhere Produktivität erwarten. Es reicht aber nicht, dass Mitarbeitende sich weiterbilden wollen. Sie müssen sich auch weiterbilden können und weiterbilden dürfen. Deshalb führten die Sozialpartner im L-GAV 10 ein Aus- und Weiterbildungskonzept ein. Durch eine finan zielle Unterstützung können sich gastgewerb-liche Berufsleute eine Aus- oder Weiterbildung leisten, ohne finanziell in Schwierigkeiten zu kommen. Durch die Zahlung eines Lohnersat zes an die Arbeitgeber werden diese belohnt. wenn sie ihren Mitarbeitenden eine Aus- oder Weiterbildung ermöglichen. Das Aus- und Weiterbildungskonzept wertet das Ansehen der gastgewerblichen Berufe auf. Jetzt wird im Gastgewerbe Aus- und Weiterbildung grossgeschrieben - das war nicht immer so.

MARC

Leiter Wirtschaft und Recht, hotelleriesuisse

Die Sozialpartner haben mit dem neuen Landes: Gesamtarbeitsvertrag (L-

GAV) beschlossen zu versuchen, die Produktivität und die Attraktivität durch eine gross angelegte Förderung der Aus- und Weiter-bildung der Mitarbeitenden zu steigern. Die Rekrutierung von gut qualifiziertem Nach-wuchs wird durch die schwierigen demografischen Bedingungen und den Trend zur Akademisierung der Berufswelt immer prekärer. Beides sind grosse Herausforderungen für das Gastgewerbe. Durch das System werden nicht nur die Weiterbildungskosten des Mitar-beitenden weitestgehend übernommen, sondern der Arbeitgeber wird durch eine Übernahme eines grossen Teils des Erwerbsausfalls motiviert, die Mitarbeitenden bei ihrer Wei terbildung zu unterstützen. Dies gilt sowohl für niederschwellige Angebote wie Progresso bis zu den Berufsprüfungen. Es entsteht ein finanzieller Mehrwert für beide Seiten: Arbeit-nehmer können sich professionell weiterbilden, und Arbeitgeber finden einfacher gut qualifizierte Mitarbeitende, Mitarbeitende, die sich weiterbilden dürfen, wechseln zudem seltener den Arbeitgeber, verringern damit die Fluk tuation und bleiben auch der Branche treu Am Ende profitieren beide Seiten, deshalb: Gut für alle!

BUCHTIPP

ERST DIE ARBEIT, DANN DAS VERGNÜGEN?

«Ich liebe meine Arbeit. Ohne könnte ich nicht leben. Oft stehe ich frühmorgens auf, um schon mal was wegzuschaffen. Und am liebsten arbeite ich an Wochenenden oder im Urlaub. Bin ich ein Workaholic, ein Karrierist, ein Süchtiger, womöglich am Rande des Burnout?» Mit dieser Frage beginnt das Buch vom Philosophen Thomas Vašek. Seine Antwort ist nein, weil die Arbeit ihn ausfülle. Vašek geht von der These aus, dass die Trennung von Arbeit und Leben falsch sei. Wenn ein Mensch zum Schluss komme, dass seine Arbeit schlecht sei, krank mache oder ihn hindere, sein wahres Selbst zu entfalten, müsse man etwas ändern. Denn die Arbeit gehöre nicht nur zum Leben, sie bereichere uns, gebe uns Sinn – und mache uns erst zu dem, was wir sind. Ohne Arbeit gibt es für ihn kein gutes Leben. Denn ohne Arbeit ver-kümmere der Mensch. Das ist eine etwas gewagte Aussage, denn dann würden alle Pensionierten und Hausfrauen/-männer verkümmern. Aber es ist ein Plädoyer dafür zu schauen, dass man eine Arbeit sucht, die einen erfüllt. Und so gesehen, ist das Buch ein guter Denkanstoss. (mgs)



«Work Life Bullshit»

Riemann Verlag von Thomas Vašek

ISBN 978-3570501535 CHE 18 00

AUS- UND WEITERBILDUNG





GASTR® SUISSE



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend. Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken unternehmerisch entscheiden unternehmerisch handeln von der Vision bis zur Umsetzung Nached Semmen 13. Januar 2011 in Bern und 20. Januar 2011 in Zuben, Jatet ammeden 1.-GAY Ausbildungsunterstützung von CHF 5000.Watters Informationen Gestreibung und Semmen Semmen Semmen Semmen 6. Bei merindistranse 20. BANG Zuben 16. O44 377 22.23 winterstütungsgasterseusse ch www.gasticse.usse.co. Das
Intensivseminar
Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterührung in Richtung Erfolg
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dennerstag, 6 Marz 2014
Start Ernmer Dennerstag, 93, Juni 2014
Start Hertisch Dennerstag, 23, Oktober 2014
Weitere Informationen
Castro-Sussie Blumprefeldstrasse 20: 8048 Zürich
Tels (9848 377-111; www.gastrosusses 20: 8048 Zürich
Tels (9848 377-111; www.gastrosusses 20: 8048 Zürich



CASTR® SUISSE
Seminar

Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
De Weit der Edelbriche bernen, veraften und veraufen schnen
Mit eiternatione herkanden zerhen und veraufen schnen
Mit eiternatione herkanden zerhen west WET® und 2

Termine bezufstengig von de Bed 2014
Start Horizer Werten, 19 de 2014
Start Horizer Werten, 19 de 2014
Weiter Informationen
Summeridationen 2018 3040 Zurich
Teil (3848-377-315) weren gest forstenden of the

GASTR® SUISSE

ITS

updang im Hotel

updang im Hotel

updang im Hotel

25179-95

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch



Das PFLEGEZENTRUM BRUNNMATT bietet 68 betagten Menschen ein Zuhause und beschäftigt 103 Mitarbeitende inklusive 12 Auszubildende in verschiedenen Berufen und verfügt über drei Pflegegruppen, davon eine spezielle Abteilung für Bewohnende mit fortgeschrittener Demenzerkrankung.
Seit September 2012 führen wir auch ein öffentliches Restaurant, das Café-Restaurant Brunnmatt.

Per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiter/in Verpflegung 100%

- Ihr Verantwortungsgebiet:

 Sie sind verantwortlich für die personelle, fachliche und organisatorische Führung des Verpflegungsbereichs Mitarbeit bei speziellen Anlässen und bei Caterings
 Laufende Weiterentwicklung des Verpflegungsbereichs

- Sie bringen mit:

 Abgeschlossene 3-jährige Berufsausbildung zur Köchin/ zum Koch

 Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Spital- oder
- Heimköchin/-koch Mindestens 5 Jahre Berufs- und Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und/oder in der Heimküche Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden Hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Flexibilität PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- in bleden innen: Eine abwechslungsreiche Kaderstelle (Mitglied des Leitungsteams) Arbeiten in einem kollegialen, aufgestellten Team Zeitgemässe Sozialleistungen
- Möglichkeit zur Weiterbildung

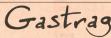
Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Bild an uns. Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn Andreas Meyer, Telefon 061 927 57 01.



PFLEGEZENTRUM BRUNNMATT

Andreas Meyer Arisdörferstrasse 21 4410 Liestal

andreas.meyer@brunnmatt.ch



Für unseren renovierten Traditionsbetrieb "Bierstube zum Stadtkeller" im Herzen von Basel mit ca. 80 Plätzen und kleinem Boulevard suchen wir per sofort einen

Geschäftsführer oder Pächter

Sie erhalten die Möglichkeit, sich als leidenschaftlicher, frontorientierter Gastgeber mit Sie erhalten die Möglichkeit, sich als leidenschaftlicher, frontorientierter Gastgeber mit viel Engagement einzubringen und führen Ihr Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art. Sie verstehen es, dank Ihres guten Beziehungsnetzes, neue Gäste zu akquirieren und somit Ihre Fähigkeiten als extrovertierte und gästeorientierte Persönlichkeit unzusetzen. Sie erfedigen die täglichen administrativen Arbeiten mit Freude und sehen es als Herausforderung, die Vorgaben umzusetzen.

- Abgeschlossene gastronomische Berufslehre, Hotelfachschule oder Wirtepatent
 Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent
 Unternehmerisches Denken nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
 Einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Stelle

- Sie bewahren Ruhe, auch in hektischen Situationen
- · Gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch, Französisch)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Herr Grischa Cassini, Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
g.cassini@gastrag.ch ♦ www.gastrag.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG Frau Madlen Loleit

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel m.loleit@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

Waisenhaus

Sie teilen mit uns die Freude an der Gastfreundschaft. Sind menschenfreundlich, respektvoll und begeisterungsfähig. Denken und handeln dienstleistungsorientiert. Und legen Wert auf Details.

Für die Leitung des Ristorante Waisenhaus in Thun suchen wir per 15. Januar 2014 oder

Geschäftsführung (m/w)

- Hre Aufgaben

 Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf

 Betreuung der Gäste und aktive Mitarbeit im Restaurant

 Einstellen und Führen der rund 20 MitarbeiterInnen

 Sicherung des Qualitätsstandards und Umsetzung des Betriebskonzeptes

 Erreichen der internen Betriebsvorgaben

 Umsetzung unserer Geschäftspolitik sowie deren Vision

 Einkauf von Food- und Non-Food-Produkten

 Monalithe Inventaranfnahme

 - Monatliche Inventaraufnahme
 Erstellen des Jahresbudgets für alle Bereiche
 - Administrationsarbeiten

Wir bieten Ihnen eine äusserst vielseitige, herausfordernde Tätigkeit sowie Freiraum für Selbständigkeit und Eigeninitiative mit Entwicklungspotenzial. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum

wir sind in der Gastronomie tätig und pflegen dabei die italienische Tafelkultur und vermitteln Lebensfreude in einem unverkennbaren Ambiente. Wir arbeiten – je nach Standort – mit unterschiedlichen Konzepten und betreiben 40 Ristoranti in der ganzen Schweiz.

Unsere Familienunternehmung umfasst zudem die Weinhandlung mit ausgeprägter Italienkompetenz, die Gipser- und Handwerksbetriebe sowie die Immobiliengesellschaft. Wir sind ein Team mit rund 1200 MitarbeiterInnen.

Wirken Sie bei der Weiterentwicklung unserer Unternehmung mit.

La vita è bella. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika Farmer, Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR), monika.farmer@bindella.ch

BINDELLA terra vite vita SA | Hönggerstrasse 115 | 8037 Zürich | T044 276 60 60 | mintreterenner@bindella-is-l-usassa-lata-is

kirchgemeinde haus liebestrasse

En Guete!

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat oder 4*-Gourmet-Menu? Beides! Das Kongress- und Kirchgemeindehaus Liebestrasse ist ein einzigartiges Tagungszentrum im Herzen von Winterthur. Die Trägerschaft ist stolz auf einen modernen, lebendigen Begegnungsort, der auch punkto Gastronomie keine Wünsche offen läst. Das Haus bietet verschiedensten Zielgruppen ein auf sie zugeschnittenes Ambiente für Anlässe jeglicher Art. Im Rahmen der Gesamtstrategie der evangelischreformierten Kirchgemeinde Winterthur-Stadt führen Sie nun als initiative/r

Geschäftsführer/in

weiter, was Ihr Vorgänger mit Erfolg initialisiert hat, festigen die Positionierung des Zentrums im Seminarmarkt und bauen sie weiter aus – mit Augenmass für das Bewährte und Begeisterung für Neues. Sie tragen die Verantwortung tur das Bewährte und Begeisterung für Neues. Sie fragen die Verantwortung für die finanzielle und operative Leitung des Betriebs mit rund 30 Mitarbeitenden und sorgen in Ihrer sichtbaren Gastgeber-Funktion für eine professionelle Abwicklung des Tagesgeschäfts. Sie steuern die Gesamt-Auslastung inklusiv Einsatz von Personal-Ressourcen und sind Ihren Mitarbeitenden ein/e faire/r und fordernde/r Vorgesetzte/r. Gleichzeitig übernehmen Sie eine aktive Rolle in der Entwicklung von neuen Dienstleistungen und Angeboten und platzieren diese mit aktiver Akquisition und Verhandlungen selber am Markt. Kurzum: Sie denken und handeln unternehmerisch – ganz so als wäre es Ihr Haus!

An dieser Position sehen wir einen Profi mit Hotelfach-Background und von Vorteil einer betriebswirtschaftlichen Weiterbildung. Sie können einen Leistungsausweis aus einer leitenden Position im Bereich Seminarhotel, Heimvesen, Catering oder Eventmanagement vorweisen und kennen das Span-nungsfeld Non-Profit-Umfeld versus wirtschaftliche Ausrichtung aus eigener Erfahrung. Als geborene/r Gastgeber/in aus Leidenschaft, dazu mit ausge-sprochenen Netzwerker-Qualitäten ausgestattet, fällt es Ihnen leicht, Men-schen für Ziele zu begeistern und einzubinden. Dabei packen Sie auch selber mal an, behalten dabei aber immer den Blick fürs Ganze!

Das ist kein 08/15-Job – das wissen Sie! Faszinierend sind hier die Vielseitigkeit Das ist keil (v6) 7:005-das weisten let it Statillierteit siln int die Verleiseiligkeit der Aufgabe, die grosse Bandbreite des Kundenspektrums und der Gestallungsfreiraum, den Sie vorfinden. Es macht Spass, diesen Betrieb auf gastronomisch hohem Level zu führen und weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu begleiten. Und die Wertschätzung von Kunden, Mitarbeitenden und Ihrer übergeordneten Behörde sehen Sie dabei als Sahnehäubchen!

Appetit bekommen? Dann überzeugen Sie uns mit einer 5-Stern-Bewerbung! Die Geschäftsführerin der Beauffragten Prisma Personalberatung AG, Erika Bleisch Imhof ist gespannt! Gerne per Post oder email an: erika bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Absolute Diskretion ist gewährleistet!





Prisma Personalberatung AG Brunngasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 8 www.prisma-personalberatung.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

News

latgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltunger

hoteljob.ch



Ganz meine Welt.

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privat-klinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochgolfplatz sowie eine Bar beinhaltet.

Für unser **Kurhotel Im Park**, ein stilvolles 4*-Hotel, suchen wir ab Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 100%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Hotel- und Klinikgäste (Check-In/Check-Out), die Erteilung von verschiedenen Auskünften und die Bedienung unserer Telefonzentrale. Sie führen Reservationen im Hotel-, Kur- und Bankettbereich sowie Tagesabrechnungen und allgemeine Korrespondenz aus.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und mindestens 2 Jahre Er-fahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Sie sind eine dienstleistungs-orientierte, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Zudem verfügen Sie über gute Kenntnisse der Office-Programme sowie einem gängigen Front-Office-System, vorzugsweise Fidelio. Einwandfreie Deutschkenntnisse sowie gute Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab. Weitere Sprachen sind von Vorteil. Schicht- und Wochenendarbeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit (Früh- und Spätdienst, keine Zimmerstunde).

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

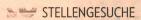
Jeannette Kuhn, Leiterin Personalabteilung Postfach 67 5116 Schinznach-Bad 056 463 77 15/16* info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

SUISSE ROMANDE



Betriebsleiter/Betriebsleiterin

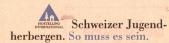


Gesucht:

Unternehmung aus Lebensmittelbranche oder Hotellerie

oder Hotellerie
Suchen Sie innovative und begeisterungsfähige Partner und/oder Nachfolger für ihr Unternehmen aus den Bereichen Feinkost, Lebensmittel, Genuss oder Hotellerie? Als Unternehmer mit langjähriger Erfahrung in Restauration, Hotellerie, der Kommunikations- und Online-Branche, verfügen wir über ein jeweils grosses Netzwerk. Wir sind auf der Suche nach einer Unternehmung mit Entwicklungspolential.
Kontakt: feinesachen@icloud.com

Kontakt: feinesachen@icloud.com





Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Berr www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et 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 ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhi

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue. Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Hotellerie et Gastronomie Verlag. Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex

Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8..29.8..28.11..12.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

PROFIL

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

BRUTTOMARGEN-BERECHNUNG

Immer wieder werde ich angefragt, ob Registrierkassendaten direkt in die Buchhaltung integriert werden können. Wenn ich nach dem Grund für diesen Wunsch forsche, wird die genaue Berechnung der Bruttomargen auf Artikelebene erwähnt.

Aber lohnt sich das? Im Klartext: Bruttomargenberechnung und Kostenkontrolle lohnen sich auf jeden Fall. Aber nur, wenn die Margenoptimierungen betragsmässig die Ausgaben für die Kontrolle übersteigen. Wichtige Eckdaten, die erwähnt werden müssen zum besseren Verständnis der folgenden Berechnungen: ca. 70 Prozent der 20.000 Restaurants in der Schweiz beschäftigen weniger als zehn Mitarbeiter. Der Jahresumsatz bewegt sich zwi-schen 150.000 und einer Million Franken. Im Durchschnitt beträgt der Warenaufwand ca. 30Prozent (bei einer Million Umsatz 300,000 Franken) und der Personalaufwand ca. 43 Prozent (430.000 Franken). Der monatliche Bruttolohn eines Einkaufsund Warenkontrolleurs beträgt ca. 5.500 Franken. Seine Jahresgesamtkosten liegen somit bei ca. 90.000 Franken. Durch seinen Einsatz müsste die Margenoptimierung also mindestens um die-sen Betrag verbessert werden; in Prozent auf den Umsatz bezogen mindestens 9 Prozent bzw. 30 Prozent Warenkostenreduk-tion! Sogar ein Teilpensum kann nicht kostendeckend sein. Mit der Integration der Registrierkassendaten in die Finanz- und Lagerbuchhaltung glaubt der Unternehmer, die Kontrollkosten zu reduzieren. Dies ist leider nicht der Fall. Je genauer die Warenkontrolle geführt wird, umso zeitaufwendiger und anfälliger wird sie. Bei den oben erwähnten Eckdaten liegt es auf der Hand, dass eine Kostenkontrolle beim Personal (43 Prozent) statt bei der Ware (30 Prozent) mehr Optimierungspotenzial bietet. Trotzdem dürfen die Warenkontrolle und die Bruttomargenberechnungen auf keinen Fall vernachlässigt werden.

Es gibt eine einfache Methode, um diese wichtige Aufgabe zu bewältigen, die, bei deren Umsetzung, sogar zusätzliche Administrationsersparnisse ermöglicht: Berechnen Sie genau und effektiv Ihre Bruttomargen in Franken, insofern, dass Sie Ihre Buchhaltung als Führungsinstrument richtig anwenden. Erstens muss die Buchhaltung nach Bezugsperiode (Lieferdatum) und nicht nach Zahlungsverkehr geführt werden. Die Umsätze nach Sparten sind bereits gemäss der Registrierkasse bekannt. Wer einen sehr genauen Renditenausweis will, muss ein Wareninventar per Ende der Betrachtungsperiode aufnehmen und bewerten. Wer zusätzlich seine Kennzahlen frühzeitig erfahren will, muss die erfolgten Lieferungen, die noch nicht fakturiert wurden, in einer sogenannten Restmeldung in der Bruttomargenberechnung berücksichtigen. Falls eine vernachlässigbare Differenz der Margen festgestellt wird, ist kein Handlungsbedarf gegeben.



Bernard-M. Hug Geschäftsführer eezy tool Ltd.



Zu verkaufen - Einmalige Aussichten

Der Weissenstein, der schweizweit bekannte Hausberg der Stadt Solothurn, ist ein beliebtes Ausflugsziel mit unvergleichbarer Aussicht auf das Schweizerische Mittelland. Im Auftrag der Eigentümerin verkaufen wir das

Kurhaus Weissenstein

Der aktuell verpachtete und betriebene Gastronomiebereich umfasst mehrere Restaurationsräumlichkeiten mit insgesamt 350 Sitzplätzen im Innern und 250 Sitzplätzen auf der Terrasse. Die Ausstattung des Gastronomiebereiches ist zeitgemäss und in tadellosem Zustand.

Aktuell können 23 Zimmer mit 46 Betten vermietet werden. 34 Betten in 5 Mehrbettzimmern können nach einfachen Pinselrenovationen wieder vermietet werden. Im investitionsbedürftigen Ostflügel des Gebäudes können je nach Konzept bis zu 20 weitere Betten geschaffen werden.

Im Dachgeschoss des Gebäudes befindet sich eine 51/2-Zimmer-Wirtewohnung (guter Zustand).

Insgesamt verfügt das Objekt über eine Geschossfläche von 4'148m2 (wovon 1'352m2 im Ostflügel). Das weitläufige Grundstück erstreckt sich über fast 12'000m2.

Das Objekt wird im Bieterverfahren veräussert.

Gerne stehen wir Ihnen für weiterführende Fragen zur Verfügung bzw. lassen Ihnen auf schriftliche Anfrage eine Verkaufsdokumentation zukommen.

Hansueli Schläppi Tittwiesenstrasse 29 CH-7000 Chur Email: hu@trimea.ch Telefon: 079 / 434 43 80

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit 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

In Ascona oder Locarno sucht

Hotel, MFH oder **Bauland**

zu kaufen.

Angebote bitte unter Chiffre T 139-786801 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

Ein Dorf rettet seine letzte Beiz!

Wirt/in oder Wirte-Paar

Restauration Post, 8911 Rifferswil

- Eine gastronomische Perle mit Potential im attraktiven Säuliamt
 Interessanter Mietzins (ab 7,5%)
 Preiswertes Kleininventar
 Auf Wunsch: Wirtewohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf: www.pöstli-rifferswil.ch

IG Pöstli Rifferswil Hauptikerstrass 8911 Rifferswil





WIRTEPAAR / PÄCHTER/-IN

monaten auf dem höchstgelegenen, alg Golfplatz Europas (www.golfarosa.ch) Über die Wintermonate überblicken Sie diesem einmaligen Gelände das Aroser Langlaufgebiet, sodass auch ein 12 mo Betrieb möglich ist.

GOLF-CLUB AROSA z. Hd. Christian Danuser, Postfach 95 CH-7050 AROSA ww.golfarosa.ch, info@golfarosa.ch